

Fuente : Diario Oficial de la Federación

Fecha de publicación: 13 de Febrero de 1950

REGLAMENTO PARA LA INDUSTRIALIZACION SANITARIA DE LA CARNE

CAPITULO PRIMERO

ARTICULO 1o.- Las palabras, nombres, términos y frases que se usan en las disposiciones de este Reglamento, se entenderán en la siguiente forma:

- a).- “Secretaría” o “La Secretaría”: Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- b).- “Subsecretaría” o “La Subsecretaría”: Subsecretaría de Ganadería.
- c).- “Dirección” o “La Dirección”: Dirección General de Ganadería.
- d).- “Establecimientos Tipo Inspección Federal” o “Establecimientos TIF”: aquellos en que de conformidad con las prevenciones de este Reglamento y sujetos a la inspección de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, se sacrificuen, con fines industriales, animales de la especie bovina, equina, ovina, caprina, porcina, aves o cualquiera otra, que se destine al consumo humano; y cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados, se empaquen, enlaten, congelen, refrigieren, desequen, curen, fríen, ahumen, salen, escabechen o de cualquier otro modo se preparen para el transporte o venta como artículos de comercio en la República o para su exportación.
- e).- “Empacadora”: establecimiento industrializador que comprende desde el reconocimiento y sacrificio de los animales de abasto, pasando por la conservación, preparación e industrialización de sus partes comestibles, así como del beneficio de las no comestibles, hasta transformarlas en artículos alimenticios, industriales o medicinales, debidamente empacados y listos para su transporte y venta posterior.
- f).- “Enlatadora”: establecimiento en el cual las partes comestibles del ganado de abasto son preparadas y condimentadas para ser envasadas en recipientes de lata, vidrio o de cualquier otro material, y cerrados al vacío, cuya cocción y esterilización se hace por calentamiento y a presión.
- g).- “Planta Refrigeradora”, “Refrigeradora”, “Almacén frigorífico”, “Frigoríficos” o “Conservadora por refrigeración”: almacenes o bodegas provistas de naves o compartimientos que cuenten con la refrigeración apropiada a bajas temperaturas para la conservación de los cuerpos de los animales de abasto, partes, canales, cuartos, carne, sus productos y subproductos, vísceras y demás derivados comestibles, depositados para su conservación y almacenamiento.
- h).- “Médico Veterinario”: el profesionista de esta rama, con título legalmente expedido y registrado de acuerdo con la ley de la materia.
- i).- “Técnico Oficial”, “Técnico Especializado” o “Técnico”: el que posee conocimientos técnicos relativos a la industrialización de la carne, sus productos y demás derivados.
- j).- “Personal Oficial”: los empleados de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, a las órdenes de los Médicos Veterinarios responsables o de los Técnicos Especiales Oficiales.
- k).- “Responsable”: el Médico Veterinario o Técnico especializado según el caso, nombrado por la Secretaría, que responda ante ella, de que el establecimiento TIF a su cargo, cumple con las disposiciones del presente Reglamento.
- l).- “Animal de Abasto” o “Animal”: todo animal que se destina a su sacrificio, tales como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves, etc.
- m).- “Canal”: el cuerpo del animal, desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.
- n).- “Carne”: los tejidos muscular, conjuntivo y elástico, grasa, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, etc., que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal.

- ñ).- “Vísceras”: los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pelviana y craneana.
- o).- “Despojo”: las partes no comestibles del animal.
- p).- “Productos Alimenticios”: preparado que se obtiene de la carne y sus derivados, que se destina a la alimentación humana.
- q).- “Subproductos Industriales”: todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre.
- r).- “Tankage”: subproducto obtenido de los residuos y desperdicios de carne, vísceras o canales de distintas especies animales, que han sido esterilizados, rico en proteínas y desprovisto de una gran parte de su grasa, al cual se le agrega algunas veces sangre y huesos; en su manufactura no entran ni la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden.
- s).- “Artículo”: producto o subproducto animal debidamente preparado para su transporte o venta en el mercado.
- t).- “Desperdicios”: residuos orgánicos del animal sacrificado que no tienen ninguna utilización definida por el momento.
- u).- “Inspeccionado y aprobado” .-México.- “Inspeccionado y aprobado para consumo”.-México.- Cualquier abreviatura de estos términos: significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y sus productos, han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento por haberse encontrado en condiciones sanitarias.
- v).- “Inspeccionado y aprobado para cocción”.-México.- o su abreviatura: significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y demás productos comestibles derivados de origen animal, o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y que se autoriza su consumo bajo condición de que sean tratados por la cocción.
- w).- “Inspeccionado y rechazado”, o “Inspeccionado y decomisado”, o cualquiera abreviatura autorizada de estos términos: significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, vísceras, carne, sus productos comestibles derivados del animal, o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y rechazados por considerarse impropios para el consumo humano, y que el Médico Veterinario responsable ha ordenado su aprovechamiento únicamente para usos industriales o su destrucción.
- x).- “Sospechoso” o cualquier abreviatura de este término: significa que durante la inspección sanitaria se han encontrado en el animal síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones, que haciéndolo impropio para el consumo humano, pueden ocasionar su decomiso parcial o total.
- x1).- “Expuestos”: animales aparentemente sanos que han estado en contacto directo o indirecto con animales atacados de una enfermedad infectotransmisible.
- y).- “Retenido”: o “Retenida” .-México, o cualquier abreviatura de este término: significa que los animales, sus partes, canales, vísceras, carne y demás productos comestibles, como consecuencia de la inspección quedan sujetos a una reinspección en la que se determinará su destino final.
- z).- “Planta de Rendimiento”: Departamento provisto de equipo apropiado para la industrialización de animales muertos en los corrales, o de las canales, vísceras, huesos, etc., no aprobados para el consumo humano.

CAPITULO SEGUNDO

Instalación, funcionamiento e inspección

ARTICULO 2o.- Toda empacadora, enlatadora, refrigeradora o almacén frigorífico, para funcionar como establecimiento “Tipo Inspección Federal”, deberá solicitarlo por escrito a la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la que una vez satisfechos los requisitos que señala el presente Reglamento, autorizará su instalación y funcionamiento bajo el número de orden y clasificación que corresponda a la fase industrial para la que fue establecida, el que utilizará como garantía ante los mercados, quedando prohibido a cualquier negociación similar, usar estos números y clasificación.

ARTICULO 3o.- Las solicitudes para la instalación, ampliación o modificación de un establecimiento TIF, deberán incluir la siguiente información:

- a).- Nombre o razón social de la empresa y denominación del establecimiento.
- b).- Ubicación del establecimiento.
- c).- Objeto y naturaleza de sus operaciones.
- d).- Planos generales y detallados de la construcción, detalle de la maquinaria y equipo; especificaciones del abastecimiento de la energía eléctrica, drenajes y agua potable.
- e).- Estudio económico pecuario de la región donde se encuentre instalado o se pretenda instalar el establecimiento.
- f).- Especies de ganado que se estén industrializando o se pretenda industrializar.
- g).- Capacidad de producción en el establecimiento al hacer la solicitud o la que se pretenda cuando la solicitud trate de ampliación o instalación.
- h).- Vías de comunicación, estaciones de embarque y desembarque más próximas al establecimiento.

ARTICULO 4o.- La Administración informará al responsable oportunamente sobre la terminación de labores en cada departamento, así como el día y hora en que se reanuden.

ARTICULO 5o.- Cualquier labor que requiera la vigilancia del responsable, de su personal auxiliar o de empleados oficiales, sólo podrá efectuarse en presencia de los mismos.

ARTICULO 6o.- Son funciones del Médico Veterinario responsable, la observación de las disposiciones contenidas en el artículo 16 de la Ley de 31 de diciembre de 1949, la distribución de trabajo al personal auxiliar, dictar las disposiciones requeridas en casos especiales y la rendición de informes ante la Secretaría.

ARTICULO 7o.- Son funciones del personal auxiliar, cumplir con las labores que se le asignen, auxiliando en sus funciones al responsable en todo lo que respecta a la vigilancia e inspección a que se refiere el artículo anterior, rendir sus informes al responsable y hacer que se cumpla con las disposiciones especiales que éste determine.

CAPITULO TERCERO

De las condiciones esenciales para todo establecimiento

ARTICULO 8o.- Todo establecimiento TIF, además de las condiciones fijadas en el artículo 8o de la ley respectiva, deberá llenar los siguientes requisitos:

- a).- Los pisos, paredes, techos, divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, ganchos y demás partes del establecimiento e instalaciones anexas, estarán contruídos de material apropiado y acabado en forma tal que permita su rápida y perfecta limpieza.
- b).- La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados en la preparación, aprovechamiento, conservación, manejo, envasado y almacenamiento de la carne y sus productos, serán contruídos en forma tal que permitan su rápido y eficaz aseo.
- c).- Todas las dependencias deberán tener suficiente luz natural o eléctrica y el drenaje, colectores, etc., estarán contruídos a prueba de escape, para evitar la fuga de gases y malos olores.
- d).- Contarán con un local apropiado para el sacrificio de animales de desecho y que por su estado no deben ser sacrificados en las naves de sacrificio en que se sacrifiquen animales sanos.

ARTICULO 9o.- Los corrales estarán instalados de manera que tengan comunicación directa con el exterior y queden separados de otras dependencias.

ARTICULO 10.- Los locales y dependencias anexas del establecimiento destinado a la preparación, aprovechamiento, conserva, almacén, manejo y envase de carne, quedarán debidamente aislados de los corrales, baños y sanitarios; así como de otros lugares donde se elaboren productos no comestibles, tales como departamento de pieles, planta de rendimiento, cuartos de fertilizantes, etcétera.

ARTICULO 11.- Queda prohibida la acumulación de detritus o cualquier material que pueda significar peligro de contaminaciones o molestias sanitarias.

ARTICULO 12.- Es responsabilidad de las empresas tomar las precauciones necesarias para que al establecimiento no penetren perros, zopilotes, gatos, roedores o insectos.

ARTICULO 13.- Se prohíbe dentro del establecimiento el uso de venenos para cualquier fin, excepto cuando se cuente con la autorización correspondiente y bajo la vigilancia del responsable.

ARTICULO 14.- Los anexos exteriores del establecimiento, comprendiendo los lugares de establecimiento de vehículos, calzadas, corrales y pasillos, deberán conservarse constantemente aseados y limpios y acondicionarlos en forma de evitar el polvo hasta donde sea posible.

ARTICULO 15.- El abastecimiento de agua potable será abundante, con una apropiada red de cañerías protegidas convenientemente para evitar su contaminación.

ARTICULO 16.- Se permitirá solamente el uso de agua no potable en los lugares donde se manejen o preparen productos comestibles y sólo para fines determinados, como por ejemplo, en el condensador de amoníaco no conectado con el sistema general de agua potable, en los equipos usados para la preparación y lavado de productos destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, para cargar los tanques de lavado del drenaje, etc.

ARTICULO 17.- Las cañerías que conduzcan agua no potable, deberán diferenciarse fácilmente de las de agua potable.

ARTICULO 18.- Las cañerías de agua potable y las de agua no potable, no deberán estar conectadas entre sí, a menos que sea indispensable para protección en caso de incendio, para cuyo caso se instalarán válvulas especiales que impidan cualquier contaminación accidental.

ARTICULO 19.- El equipo y utensilios usados en la preparación, proceso y manejo de cualquier producto, estarán hechos de materiales y contruídos de tal manera, que permitan su aseo rápido y completo, asegurando así una estricta limpieza en la preparación y manejo de los productos. El equipo y utensilios deberán estar fabricados de metal u otro material impermeable. Los vehículos y utensilios destinados al manejo y proceso de productos no comestibles, deberán llevar una marca en lugar visible, que los distinga perfectamente del equipo usado en los productos comestibles. Por ningún concepto se podrán emplear en el manejo de productos comestibles los vehículos y utensilios que se empleen en el manejo y proceso de los productos no comestibles.

ARTICULO 20.- La fundas y otros implementos semejantes destinados a guardar temporalmente cuchillos, chairas, etc., serán de metal inoxidable u otro material impermeable, fabricado de manera que permita su aseo completo.

ARTICULO 21.- Todo establecimiento contará con servicio adecuado para el aseo y desinfección de los utensilios y manos de todo el personal, instalándose para el objeto, lavabos dotados con servicio de agua caliente y fría, jabones y toallas sanitarias.

ARTICULO 22.- Ninguna persona podrá prestar sus servicios al establecimiento, sin justificar su perfecto estado de salud, con la tarjeta de salud y demás deberá hallarse siempre perfectamente aseada y portará en el establecimiento los mandiles, batas, gorros, guantes, botas y zapatos según la labores en que intervenga y de acuerdo con lo ordenado en este Reglamento, en el Reglamento Interior de Trabajo del establecimiento y demás disposiciones legales en vigor.

Los mandiles, batas o cualquier otra prenda exterior que se exija, serán de material fácilmente lavable y sólo podrán

usarse cuando estén limpios.

ARTICULO 23.- Queda estrictamente prohibido:

- a).- Al personal de matanza que destace o maneje canales de animales enfermos, usar utensilio, como cuchillos, chairas, etc., en destazar animales sanos, sin previa desinfección de acuerdo con las instrucciones del responsable y no podrán manejar animales sanos, sin que previamente se asean y desinfecten.
- b).- que el personal del establecimiento escupa en los callejones, pisos y demás anexos del establecimiento, así como llevarse a la boca cuchillos, agujas, etiquetas, etcétera, insuflar pulmones o intestinos, contaminar los productos con cabellos, cosméticos, transpiración, etc.

ARTICULO 24.- Es obligatorio el uso de envases protectores para los productos que elaboren los establecimientos TIF, a efecto de protegerlos del polvo, suciedad o insectos.

ARTICULO 25.- Los vehículos, carros de transporte en general, barriles y envases similares, se forrarán con materiales adecuados para evitar la contaminación de los productos, así como para facilitar su aseo.

ARTICULO 26.- La carne que se empaque con cubiertas de yute, cáñamo u otros semejantes, deberá llevar una envoltura interior nueva de papel o tela.

ARTICULO 27.- Los equipos o utensilios que no reúnan las condiciones que marca este Reglamento, serán marcados con una etiqueta con la inscripción de “Rehusado” y no podrán utilizarse nuevamente, hasta que a juicio del responsable o del personal autorizado por éste, se encuentren en condiciones satisfactorias y sea retirada la etiqueta.

CAPITULO CUARTO

Inspección del ganado en pie

ARTICULO 28.- Con veinticuatro horas de anticipación a su sacrificio, el Médico Veterinario practicará un examen o inspección en pie, de todos aquellos animales que el establecimiento vaya a utilizar.

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

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

ARTICULO 31.- Si en el momento de la inspección en pie algún animal muestra síntomas de padecer alguna enfermedad transmisible o alguna lesión que lo haga impropio para el consumo humano, será colocado en corrales separados en los que se pondrá un aviso que diga “Sospechoso”. Serán también aislados los animales aparentemente sanos que se hayan encontrado en contacto con animales con síntomas de enfermedades transmisibles, en cuyo caso se colocará un aviso que diga “Expuesto”.

ARTICULO 32.- De conformidad con los resultados de la inspección en pie. el Médico Veterinario y demás personal adscrito, dispondrá de los animales sospechosos en cualquiera de las siguientes formas:

- a).- Su aislamiento por tiempo determinado.
- b).- Su retiro del establecimiento.
- c).- Su sacrificio por separado para utilizarlos en la planta de rendimiento o a su destrucción inmediata por incineración, o en defecto, por desnaturalización con sustancias previamente autorizadas.

d).- Su sacrificio por separado y retención de sus canales o partes, a efecto de determinar lo que proceda después de efectuada la inspección post mortem.

ARTICULO 33.- La canal y vísceras de todo animal marcado “Sospechoso” y cuyo sacrificio se haya ordenado por separado, permanecerán retenidas en tanto se efectúa la inspección post mortem, la que se practicará con sumo cuidado para la confirmación de la sospecha. Si como resultado de esta inspección se confirma el diagnóstico, el responsable ordenará, de acuerdo con la índole del padecimiento, el decomiso o destrucción total de esas canales o vísceras.

ARTICULO 34.- Se ordenará el sacrificio por separado de todo animal marcado “Sospechoso” que releve una temperatura superior a la normal y su remisión a las naves de sacrificio se hará acompañando formas especiales en que se consignen los datos obtenidos en el examen en pie, así como el padecimiento de que se sospeche; estos datos servirán para fijar el destino final de sus despojos al efectuarse la inspección post mortem.

ARTICULO 35.- Todo porcino que en la inspección en pie a la toma de temperatura indique más del 40½ grados centígrados, deberá marcarse como “Retenido”, manejándose como tal.

ARTICULO 36.- Cuando un animal marcado como “Retenido” sea aceptado posteriormente como sano, el personal oficial retirará la marca anterior para sustituirla por la de “Inspeccionado y Aprobado”.

ARTICULO 37.- Los animales en que en la inspección post mortem se confirme el diagnóstico hecho en la inspección en pie, serán marcadas como “Decomisado”; en estos casos el responsable ordenará su destrucción total o parcial o su aprovechamiento en usos industriales.

ARTICULO 38.- De la misma manera serán marcados como “Rechazado”, los animales que antes de su sacrificio se encuentren en estado agónico.

ARTICULO 39.- Todo animal que reaccione positivamente a la prueba de la tuberculina y que en consecuencia haya sido “Rechazado”, será sacrificado en anfiteatro y motivo de un cuidadoso examen post mortem, formulándose un informe antes de su destrucción o utilización industrial.

ARTICULO 40.- Los animales con lesiones en los miembros que no hayan sido “Rechazados” por la inspección, deberán marcarse y tratarse como sospechosos para su cuidadosa inspección post mortem.

ARTICULO 41.- Los animales que en la inspección en pie muestren síntomas de rabia, tétanos, parálisis ante partum, fiebre de embarque o fatiga, serán marcados como “Decomisados” para los efectos relativos a su destino final.

ARTICULO 42.- Los animales con parálisis, fiebre de embarque, fatiga próximos al parto, etc., pueden aislarse y someterse a tratamiento bajo la vigilancia del Médico Veterinario y así a la determinación de este tratamiento, se encuentren aptos para el consumo, podrá autorizarse su sacrificio y utilización.

ARTICULO 43.- Los animales que en la inspección en pie se encuentren afectados con epiteloma del ojo, y de la región orbitaria o que el ojo haya sido destruido o presenta opacidad debida a tejido neoplásico o muestre infección extensiva, supuración o necrosis acompañada de olor nauseabundo, o bien que estas lesiones se acompañen con caquexia, serán “Rechazados” y su destino final o determinado por el Médico Veterinario. Si estas lesiones son de menos extensión a las descritas anteriormente, serán marcados “Sospechosos” y su destino final se dictaminará de acuerdo con los resultados de la inspección post mortem.

ARTICULO 44.- Los animales que a la inspección en pie se encuentren con síntomas de fiebre carbonosa, serán decomisados y sólo podrán aprovecharse en usos industriales y si esto no es posible, se ordenará su destrucción.

ARTICULO 45.- Ningún animal que haya estado en contacto con enfermos de fiebre carbonosa, podrá ser llevado al sacrificio hasta que se haya determinado que en ese lote no existen más animales enfermos.

ARTICULO 46.- Queda terminantemente prohibido el uso de vacuna anticarbonosa en cualquier establecimiento TIF.

ARTICULO 47.- No podrán ser autorizados para su sacrificio e inspección post mortem los animales sanos que

formando parte de un lote en que se haya comprobado la existencia de fiebre carbonosa, hayan sido tratados con algún producto biológico que contenga gérmenes vivos, si no han transcurrido veintiún días, después el último tratamiento y de la última defunción.

ARTICULO 48.- Los tratamientos con vacuna contra la fiebre carbonosa, de animales que se ofrezcan para su sacrificio a un establecimiento TIF, deberán hacerse fuera de éstos y los procedimientos a seguir serán:

a).- Se marcarán como “Retenidos”, aquellos animales que hayan sido inmunizados con vacuna contra la fiebre carbonosa con menos de seis semanas de anterioridad y aquellos que muestren reacción evidente a tal tratamiento, tales como tumefacciones o edema en el lugar de la inyección. Estos animales serán aislados y mantenidos en observación hasta cumplirse un plazo de seis semanas y hasta la desaparición de cualquier reacción.

b).- Cuando se encuentren animales enfermos de fiebre carbonosa, se practicarán de inmediato y con la mayor rapidez, medidas de aseo y desinfección de corrales, pasillos, etc., eliminando e incinerando forrajes, camas o excremento. Esto será seguido de una desinfección de todos los anexos humedeciendo los pisos, puertas, pesebres y todo lugar expuesto, con solución de hidróxido de sodio al 5%, o lejía comercial o algún otro desinfectante que apruebe el responsable.

ARTICULO 49.- Los animales que a la inspección en pie se encuentren enfermos de anasarca, con edemas extensivos y generalizados, serán rehusados ordenándose su aprovechamiento en usos industriales o su destrucción. Si los demás son localizados o no tienen la amplitud descrita anteriormente, se marcarán “Sospechosos”, ordenándose su sacrificio por separado para que en la inspección post mortem se decida su destino final.

Si el responsable lo juzga conveniente, podrán aislarse los animales enfermos de anasarca, sometiéndolos a tratamiento y a la desaparición de las lesiones, a autorizar su sacrificio o inspección.

ARTICULO 50.- Si un animal es marcado como sospechoso por su estado avanzado de preñez o su parto reciente, pero que no haya sido expuesto a contraer alguna enfermedad infecciosa, se pondrá en observación pudiendo utilizarse para la cría, pero será retirado desde luego de los corrales en donde se efectúa la inspección. Si permanece en observación dentro del establecimiento, no podrá ser un plazo mayor de diez días y si al cabo de ese tiempo se encuentra en condiciones satisfactorias de salud, podrá autorizarse su sacrificio e inspección.

ARTICULO 51.- En casos de sacrificios de emergencia, los animales serán inspeccionados inmediatamente antes del sacrificio, hayan sido o no inspeccionados con anterioridad.

ARTICULO 52.- Los animales marcado “Decomisados”, serán sacrificados y eviscerados en el anfiteatro, prohibiéndose su conducción a donde se sacrificuen, aprovechen, conserven o preparen animales sanos.

ARTICULO 53.- Las etiquetas de “Decomisado” deberán permanecer en los despojos, hasta que éstos sean depositados en la planta de rendimiento y sólo podrán ser retiradas por empleados oficiales; el número de estas etiquetas será reportado al responsable, así como al encargado que vigile la utilización industrial, de estos despojos.

ARTICULO 54.- Los animales decomisados por padecer exantema vesicular, estomatitis vesicular, fiebre de embarque, fatiga, parálisis ante partum, anasarca o padecimientos inflamatorios, tales como neumonía, enteritis, peritonitis, etc., pueden ser aislados y sometidos a tratamiento con la vigilancia del responsable o del personal oficial.

ARTICULO 55.- Los verracos sexualmente maduros y las hembras que a la inspección en pie muestren hullas de castración reciente, serán marcados como “Retenidos”.

ARTICULO 56.- Los cerdos que a la inspección en pie se muestren afectados de cólera, serán decomisados y el responsable ordenará su destino final. Los animales de un lote en que se hayan encontrado animales enfermos de cólera, serán aislados ordenándose su sacrificio una vez que haya sido determinado su verdadero estado de salud.

ARTICULO 57.- No se permitirá el sacrificio de cerdo que hayan sido inmunizados usando virus colérico antes de cuatro semanas de su inoculación.

ARTICULO 58.- Los cerdos hiperinmunizados, serán rehusados si son ofrecidos para el sacrificio dentro de los diez días

siguientes a su tratamiento.

Los cerdos ofrecidos para el sacrificio, después de los diez días siguientes a la última inmunización, se inspeccionarán y marcarán de acuerdo con las disposiciones dictadas sin hacer referencia a la inyección del virus.

ARTICULO 59.- El cerdo que a la inspección en pie muestre claramente estar afectado de erisipela porcina en forma aguda, será marcado y tratado como “Decomisado”, ordenándose su aprovechamiento en usos industriales o destrucción.

ARTICULO 60.- Las etiquetas de “Rechazado” o “Decomisado” no podrán quitarse y permanecerán en los despojos hasta que sean depositados dentro de los tanques de las plantas de rendimiento, en cuyo momento sólo podrán desprenderse por empleados autorizados.

El número de la etiqueta será comunicado al responsable, así como al encargado que vigile la utilización industrial de esos despojos.

CAPITULO QUINTO

De la inspección post mortem

ARTICULO 61.- El personal oficial adscrito al establecimiento, procederá a efectuar la inspección de las canales, sus partes y sus órganos, inmediatamente después de su sacrificio y sólo por causas extraordinarias, dentro de la veinticuatro horas siguientes.

ARTICULO 62.- Las canales y órganos de cada animal, deberán inspeccionarse con todo cuidado y hasta en tanto no se complete la inspección, los órganos tales como cabeza, lengua, cola, timo, toda las vísceras, etc., que vayan a utilizarse en la elaboración de alimentos, deberán conservarse con sus inserciones naturales adheridos a la canal correspondiente, como un sistema temporal de identificación para el caso del destino final que deba dárseles.

ARTICULO 63.- Las canales del animal, sus partes y órganos, que a raíz de la inspección se encuentren en condiciones sanitarias satisfactorias para el consumo humano, serán marcados, sellados y rotulados en forma firme y legible con el número oficial del establecimiento y la correspondiente inscripción de “Inspeccionado y Aprobado”.-”México”.

Una vez que las canales del animal, sus partes y órganos se marquen, sellen y rotulen con la inspección de “Inspeccionado”, la administración del establecimiento podrá disponer de ellos para su aprovechamiento, preparado o conserva y utilizarlos como artículos comestibles.

ARTICULO 64.- Cuando en las canales, partes u órganos se descubra cualquier lesión u otra condición que los haga impropios para el consumo humano, serán rotulados, sellados o marcados con la inscripción de “Inspeccionado y Rechazado”.- “México”, o la que en su lugar corresponda, procediéndose inmediatamente a su separación o depósito en recipientes, compartimientos y locales especiales y acondicionados para tal objeto, quedando desde ese momento bajo la vigilancia del personal oficial adscrito.

ARTICULO 65.- De acuerdo con la clase de lesión o de impropiedad para el consumo humano que presenten las canales, sus partes u órganos, desperdicios de animales sacrificados o muertos en el establecimiento, el responsable podrá disponer de ellos, ordenando:

- a).- Su aislamiento y retención hasta después de efectuada una nueva inspección, con el objeto de disponer de ellos en la forma que corresponda.
- b).- Su destrucción inmediata por incineración completa o en su defecto por desnaturalización con sustancias previamente autorizadas.
- c).- Su aprovechamiento total o parcial por métodos aprobados en la elaboración de productos no comestibles o para usos industriales.

ARTICULO 66.- El personal oficial adscrito cuidará de que se observen todas aquellas medidas sanitarias que sean

necesarias para la debida desinfección de los objetos, partes del establecimiento o personas que hayan tenido contacto con las canales, las partes y órganos del animal rechazado por la inspección y evitará que éstos se manejen o almacenen en locales dedicados al aprovechamiento, conserva, depósito o donde en alguna otra forma se preparen productos comestibles.

ARTICULO 67.- En tanto no se practiquen la inspección post mortem o la inspección subsecuente, cuando fuere necesaria y de la que se hace mención en la fracción a) del artículo 65, la canal del animal sacrificado se conservará en su integridad, es decir, que la cabeza, la lengua, la cola, timo, vísceras toraco-abdominales, pelvianas y todas aquellas porciones de carne y sangre que se usan por separado en la preparación de productos alimenticios, se retendrán juntamente con la canal del animal por inspeccionarse.

ARTICULO 68.- La incineración, desnaturalización, cocción, fritura y cualquier otro procedimiento purificador se hará en locales, comportamientos o recipientes adecuados y precisamente en presencia del personal oficial, quien fijará y quitará los sellos de las cámaras antes o después de iniciado o terminado el procedimiento.

ARTICULO 69.- El establecimiento podrá recibir animales sacrificados fuera del mismo, siempre que el lugar del sacrificio haya sido aprobado como establecimiento “Tipo Inspección Federal” y llene los requisitos que se establecen en este Reglamento para el transporte. Para recibir los animales se requiere, además permiso previo del responsable.

ARTICULO 70.- El personal oficial procederá a la reinspección de esas canales y si como resultado se encuentran alteraciones que las hagan impropias para el consumo, serán decomisadas y se dispondrá de ellas en la forma que previene el presente Reglamento. En caso contrario, es decir, cuando estén en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, serán reselladas “Inspeccionado y Aprobado”.-“México”, pudiendo aprovecharse en la elaboración de productos comestibles.

ARTICULO 71.- Cuando a juicio del personal oficial una canal sea marcada “retenida”, no podrá manejarse ni aprovecharse en la elaboración de artículos comestibles mientras el responsable no lo autorice.

ARTICULO 72.- Todas las porciones de carnes u órganos decomisados, que no puedan marcarse por su tamaño y naturaleza, serán inmediatamente colocados en carretillas o receptáculos que lleven la inscripción de “Inspeccionado y Rechazado” en forma visible.

ARTICULO 73.- Las canales o partes de las mismas que sean aceptadas para cocción, serán marcadas con claridad en la superficie de los tejidos con la leyenda “Inspeccionados y aceptado para cocción”. Este procedimiento será hecho bajo la vigilancia del personal oficial destinado para ello.

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

ARTICULO 74.- Los cordones aspermáticos y los penes se retirarán de las canales de todos los animales.

ARTICULO 75.- Si sacrificados los animales y como resultado de la inspección post mortem se comprueba la existencia de fiebre carbonosa, no se procederá a su evisceración y el cuerpo entero del animal, todas las partes incluyendo la piel, pezuñas, cuernos, pelo, sebo, grasa, etcétera, serán consideradas como decomisadas e inmediatamente se destinarán a la planta de rendimiento o si el establecimiento no lo tuviere se dispondrá de acuerdo con lo previsto en el artículo 181.

La sangre podrá ser utilizada cuando sea sometida a altas temperaturas a través de hornos cocedores especiales con su correspondiente equipo seco.

ARTICULO 76.- Todos aquellos lugares del Departamento de matanza, como los sitios de sangrado, baño de escaldado, balancines, pisos, muros, pilares, plataformas, hachas, cuchillos, ganchos y demás utensilios, así como batas y mandiles del personal que se contaminen, por contacto con el animal carbonoso, serán inmediatamente aseados y desinfectados con algunos de los siguientes desinfectantes: solución al 5% de hidróxido de sodio, lejía comercial que contenga por lo menos el 94% de hidróxido de sodio u otro que previamente sea aprobado por la Dirección General de Ganadería.

La solución será preparada inmediatamente antes de su uso, utilizándose 1.113.40 gramos de hidróxido de sodio para 20.817 c.c. de agua y será aplicada a una temperatura semejante a la del baño de escaldado para que su acción sea más efectiva.

Debido a la causticidad de la solución de hidróxido de sodio, deben tomarse medidas precautorias para el uso de la solución; se deberá usar para ello guantes de hule para protegerse las manos y botas para los pies, anteojos protectores de los ojos y es prudente tener a la mano una solución ácida, tal como el vinagre para que en caso necesario pueda neutralizarse la solución de hidróxido de sodio.

Se puede usar también una solución de hipoclorito de sodio que tenga aproximadamente el 1% de color y debe ser la preparación reciente.

Cuando una solución desinfectante ha sido aplicada a un equipo que posteriormente deberá tener contacto con la carne, deberá ser perfectamente lavado con abundante agua limpia.

ARTICULO 77.- En caso de que en el Departamento de sacrificio de cerdos, sea encontrado un animal atacado de fiebre carbonosa, se practicará inmediatamente la desinfección preliminar, y se extenderá desde el sitio donde se efectúa el lavado de cabeza hasta el punto en que fue descubierto el animal enfermo, y la canal será inmediatamente eliminada de la sala en la cual fue encontrada y se suspenderá el sacrificio para practicar una cuidadosa limpieza y desinfección como se ha descrito.

ARTICULO 78.- Si el sacrificio del lote no puede ser determinado durante las labores del día, el aseo y desinfección no se pospondrá, sino que serán practicados en el mismo día en que el caso haya sido descubierto.

ARTICULO 79.- Toda persona que haya manejado material carbonoso, debe lavarse cuidadosamente las manos y brazos con jabón líquido y abundante agua limpia. Se exigirá que esta medida sea practicada inmediatamente después de haber estado expuesto a la infección y antes de que las formas vegetativas del germen antrácico, hayan tenido tiempo de esporular. Al hacer el aseo se usará un cepillo o cualquier otro utensilio adecuado de manera de asegurarse de que todo el material infectado sea quitado de las uñas.

El proceso de aseo, se hará practicándose varias enjabonadas y enjuagadas y nousándose jabonadura por mayor tiempo.

Después de que las manos han sido cuidadosamente aseadas y que por la acción del agua abundante han quedado libres del jabón, deberán sumergirse un minuto en una solución al 1X1,000 de bicloruro de mercurio, seguido por un lavado de abundante agua limpia, exceptuando cuando haya heridas.

ARTICULO 80.- Cuando la canal del animal va a ser preparada con la piel adherida a la misma, será cuidadosamente lavada y aseada antes de practicarse cualquier incisión relacionada con la evisceración o eliminación de cualquier parte del animal, excepto cuando se sacrifiquen becerros por el método Kosher, en que se cortará la cabeza antes de proceder al lavado. En el caso antes referido la piel necesariamente será retirada cuando se encuentre que el animal está infestado con larvas de hipoderma Bovis o Linneata.

ARTICULO 81.- A las canales de los porcinos antes de abrirlos, se les debe quitar la cerda y pezuñas lavándolas cuidadosamente antes de practicar las incisiones para la evisceración.

ARTICULO 82.- Para la extracción de las vísceras toraco-abdominales, debe ser dividido el esternón de cada animal.

ARTICULO 83.- Ninguna canal o parte de la misma deberá ser insuflada con aire, prohibiéndose también el transplante del lardo u otra grasa de una canal gorda a una flaca.

ARTICULO 84.- Cuando solamente una parte de la canal sea rehusada como consecuencia de lesiones o traumatismos leves, la canal se marcará como retenida hasta en tanto no se retire la porción dañada, la cual será incinerada o se aprovechará para usos industriales o medicinales.

ARTICULO 85.- Las pieles de porcinos rechazados por tuberculosis o por alguna otra enfermedad transmisible al hombre o a los otros animales, podrán ser retiradas del establecimiento para ser curtidas o para otro uso comercial, con la

condición de que sean desinfectadas sumergiéndolas por lo menos 5 minutos en una solución al 5% (cinco por ciento) de ácido fénico, o tratadas de cualquier otra manera que indique el responsable.

ARTICULO 86.- Los cerdos hiperinmunizados que hayan sido sangrados en las plantas productoras de suero bajo la vigilancia de la Secretaría, pueden ser transportados para su desollado e inspección post mortem en los establecimientos TIF.

El traslado de esos animales será hecho en el menor tiempo posible y su entrega al tanque de escaldado se efectuará dentro de un plazo de una hora contado a partir del término del sangrado.

ARTICULO 87.- Debe estar asegurada la identidad de los canales de cerdos hiperinmunizados, así como se indicará el tiempo y la hora en que se practicó el sangrado final.

La identificación de dichos animales, será de acuerdo con el responsable, para llevar a cabo el registro de la producción de sueros, así como el resultado de la inspección de carnes.

ARTICULO 88.- Toda remisión de cerdos hiperinmunizados para su inspección post mortem, será acompañada de una relación en que se especifique el número e identidad de ellos, la cual será entregada en los rastros autorizados para comprobación de envío.

ARTICULO 89.- La carne, tejidos, órganos, glándulas y líquidos orgánicos diversos, destinados a la preparación de productos biológicos y farmacéuticos para uso humano y veterinario, provendrán de animales que hayan resultado sanos en las inspecciones en pie y post mortem. Se someterán a refrigeración para su conservación y sólo se proveerá de ellos a los laboratorios autorizados oficialmente.

ARTICULO 90.- Las vísceras torácicas que se destinen a la alimentación del hombre, serán inspeccionadas para determinar si no hay sustancias extrañas, ni presenten lesiones anatomopatológicas, que las hagan impropias para dicho fin; igualmente se comprobará que no se ha practicado en ellas la insuflación de aire.

ARTICULO 91.- Las glándulas mamarias que se encuentren en producción o con algún proceso anatomopatológico, serán retiradas sin abrir los conductos y senos galactóforos, impidiéndose el contacto de ellas con el resto de la canal. Cuando esta establezca contacto con despojos contaminados, será decomisada procediéndose a su industrialización o incineración.

ARTICULO 92.- Las ubres de vaca pueden ser utilizadas con fines alimenticios, siempre y cuando se realice en ellas una inspección minuciosa, practicando una palpación de la glándula y si es necesario serán cortadas en secciones de 5 centímetros de grosor y así rebanadas serán cuidadosamente inspeccionadas. Cada ubre será identificada con su canal respectiva y mantenida separada de otras, hasta que se resuelva su destino final.

ARTICULO 93.- Las ubres procedentes de vacas oficialmente marcadas como rectoras a la enfermedad de Bang o vacas eliminadas por mamitis, no podrán ser utilizadas como alimentos humanos.

ARTICULO 94.- Las glándulas mamarias de cerdo en fase de lactación que se pretendan utilizar con fines alimenticios, serán manejadas e inspeccionadas de la misma manera que la indicada para las ubres de vaca.

CAPITULO SEXTO

Del destino de los canales, partes y órganos enfermos

ARTICULO 95.- El destino de los canales, partes u órganos que en el momento del sacrificio o en cualquier inspección subsiguiente muestren ser impropios para el consumo humano, será destinado de acuerdo con la enfermedad o padecimiento de que se trate. Como es imposible formular reglas que consideren cada caso particular en que se indique con precisión la fase del proceso de la enfermedad en que los canales u órganos se vuelven peligrosos, su destino sea acordado por el responsable cuando el caso no se encuentre especificado en este capítulo.

ARTICULO 96.- En caso de duda sobre el padecimiento o enfermedad o sobre las causas que lo producen, o para

confirmar un diagnóstico, se tomarán muestras de los tejidos enfermos y debidamente protegidos y empacados se remitirán a los laboratorios del establecimiento o a los de la Dirección General de Investigaciones pecuarias, para su examen y estudios.

ARTICULO 97.- Para determinar el destino final de las canales y órganos de animales tuberculosos, se establecen los siguientes lineamientos generales:

a).- No podrán ser aceptados para fines alimenticios si contienen bacilos tuberculosos o hay sospechas de que los contengan o si se encuentran impregnados o simplemente sucios con material tuberculoso.

b).- Serán motivo de decomiso y destrucción, cuando haya evidencia de tuberculosis generalizada por la existencia de lesiones que por su número y distribución, solamente pueden ser explicadas por la introducción de bacilos tuberculosos en el sistema circulatorio, confirmándose tal generalización por la presencia de tubérculos numerosos distribuidos en los pulmones, bazo, riñones, huesos, articulaciones, testículos y ganglios linfáticos relacionados con estos órganos y regiones, o cuando los ganglios linfopléteos, sublumbar e inguinales se encuentren simultáneamente afectados.

c).- Las canales y órganos no serán decomisados si las lesiones son localizadas y poco numerosas; si no hay evidencia de distribución de bacilos tuberculosos a través de la sangre o por otro medio hacia los músculos, si el animal está bien nutrido y en buenas condiciones, o cuando no hay prueba ni razón de que la carne es impropia para el consumo.

Se considerará como tuberculosis localizada, aquella que se limite a una sola o varias partes u órganos del cuerpo, pero sin manifestaciones de distribución de bacilos tuberculosos a través del sistema circulatorio.

ARTICULO 98.- El destino de las canales o partes del animal afectado de tuberculosis, será de acuerdo con los siguientes términos:

a).- Serán totalmente rechazadas:

I.- Cuando en la inspección ante mortem, se observe en el animal un estado febril.

II.- Cuando presente caquexia tuberculosa o de otro origen.

III.- Cuando las lesiones de tuberculosis estén generalizadas, demostrado no sólo por la presencia de las lesiones primarias sino por manifestaciones de infección generalizada a través del sistema circulatorio.

IV.- La existencia de lesiones tuberculosas en dos o más de los órganos que en seguida se mencionan, debe interpretarse como signos de generalización cuando se presentan con coexistencia de lesiones localizadas en las vías respiratorias o digestivas, incluyendo los ganglios linfáticos relacionados con el bazo, riñones, útero, ovario, testículo, cápsulas perrenales, masa aencefálica, médula espinal y sus envolturas.

V.- Deben considerarse como signos de generalización: la existencia de numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los pulmones; la presencia de lesiones tuberculosas en los musculosa, tejido intramuscular, huesos, articulaciones o ganglios linfáticos; lesiones tuberculosas extensivas en una o en ambas cavidades; lesiones múltiples, agudas y activamente progresivas. El signo de una activa progresión es la presencia de una inflamación aguda alrededor de las lesiones, o la presencia de tubérculos jóvenes.

b).- El decomiso o rechazo parcial de un órgano o parte de la canal, procederá cuando se presenten casos en los siguientes aspectos:

I.- Cuando la lesión se localiza inmediatamente adyacente a la capa muscular, como es el caso de tuberculosis de la pleura parietal o peritoneal, serán rehusadas la membrana y las paredes torácicas o abdominales.

II.- Cuando las canales hayan sido contaminadas por material tuberculoso, por medio de contacto con el suelo, cuchillos sucios o en alguna otra forma.

III.- Las cabezas que muestran lesiones tuberculosas serán decomisadas excepto cuando correspondan a las canales que

hayan sido aceptadas o enviadas a cocción y que las lesiones que presentan sean leves calcificadas o encapsuladas y se localicen en los ganglios linfáticos. Cuando no haya más de dos ganglios afectados, la cabeza puede ser aceptada para cocción después de haber sido separados y rehusados los tejidos enfermos. Todo órgano cuyos ganglios linfáticos correspondientes sean tuberculosos, debe ser decomisado.

IV.- Los intestinos y mesenterios que presenten lesiones tuberculosas serán rehusados, excepto cuando las lesiones sean leves y localizadas en los ganglios linfáticos y las canales a que corresponden hayan sido aceptadas sin restricciones; los intestinos pueden aceptarse para uso como cubierta protectora de embutidos y la grasa para ser fundida, después de que hayan sido eliminados y rehusados los ganglios linfáticos enfermos y siempre que la grasa y los intestinos no hayan sido contaminados con material tuberculoso.

ARTICULO 99.- a).- Las canales que muestren lesiones tuberculosas, podrán ser aceptadas cuando sean leves, localizadas, calcificadas o encapsuladas, o bien limitadas a una sola o varias partes u órgano del animal, exceptuando lo especificado en el anterior inciso a) y que no haya evidencia de invasión reciente de bacilos tuberculosos a través del sistema circulatorio.

También pueden ser aceptadas las canales que se encuentren en las condiciones semejantes a las que a continuación se expresan, siempre que hayan sido retiradas y decomisadas las partes conteniendo lesiones de acuerdo con el inciso b) del artículo anterior:

I.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y dos grupos de ganglios linfáticos viscerales de una cavidad, tales como ganglios cervicales, bronquiales y mediastinales o los cervicales, hepáticos y mesentéricos.

II.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en una cavidad: tales como ganglios cervicales y bronquiales y el pulmón o ganglios cervicales y bronquiales, hepáticos y el hígado.

III.- Lesiones en dos grupos de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en una misma cavidad, como ganglios linfáticos bronquiales, mediastinales y los pulmones, o los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado, etc. y los pulmones, o los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado, etc.

IV.- Lesiones en dos grupos de ganglios linfáticos viscerales de la cavidad torácica y un grupo en la cavidad abdominal o un grupo de ganglios linfáticos de la cavidad torácica y dos grupos en la cavidad abdominal, por ejemplo: ganglios linfáticos bronquiales, mediastinales y hepáticos, o ganglios bronquiales hepáticos y mesentéricos.

V.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales, en cada cavidad, tales como, cervicales, bronquiales y hepáticos. Cuando los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de los ganglios linfáticos viscerales en cada una de las cavidades del cuerpo junto con el hígado cuando éste último contiene pocos focos localizados. En esta clase de canales, que se encuentran generalmente en los cerdos, las lesiones del hígado son consideradas como primarias, ya que el padecimiento se estima siempre como de origen alimenticio.

b).- Las canales que muestren lesiones más acentuadas o más numerosas que las descritas para canales que pueden ser aceptadas de acuerdo con el inciso a) de este mismo artículo, pero no tan graves ni tan numerosas como las lesiones descritas para las canales que deben ser decomisadas, de acuerdo con el inciso a) del artículo anterior, pueden ser beneficiadas en frituras, extracción de grasas o cocidas en alguna otra forma si la distribución de las lesiones es tal, que todas las partes que contengan lesiones tuberculosas pueden ser retiradas.

ARTICULO 100.- El destino de los cerdos afectados de cólera porcino se terminará en la siguiente forma:

a).- Si como resultado de la inspección en pie se encuentran animales sospechosos en los que no puede establecerse con certeza la existencia de cólera porcino, la decisión final se fundará en los resultados de la inspección post mortem y si durante ésta se encuentran lesiones en los riñones y ganglios linfáticos semejantes a las del cólera, las canales deberán decomisarse y destruirse.

b).- Si el examen en pie es negativo pero en el post mortem se encuentran lesiones semejantes a las del cólera en los riñones y en los ganglios linfáticos del cerdo que no permitan establecer con certeza un diagnóstico, se hará una inspección más minuciosa y si esas lesiones se encuentran acompañadas de algunas otras en algún órgano o tejido, las

canales y órganos serán decomisados.

ARTICULO 101.- Las canales de cerdos afectados de erisipela en forma aguda o generalizada o que presenten modificaciones en algunos de sus sistemas, serán decomisadas.

ARTICULO 102.- Las canales de animales afectados de artritis o poliartrosis, localizadas y no asociadas con alteraciones de algún sistema, pueden aprobarse para fines alimenticios después de retirar y decomisar las partes enfermas.

Las articulaciones afectadas con su correspondiente ganglio linfático, serán retiradas y decomisadas, para impedir la contaminación de la carne aprobada.

Las cápsulas articulares no podrán ser abiertas hasta que la articulación sea retirada.

ARTICULO 103.- Cuando las canales presenten artritis o poliartrosis con presencia de abscesos periarticulares que puedan o no estar conectados con focos supurativos similares, deberán ser decomisadas cuando se manifiestan lesiones supurativas en más de una articulación; en caso contrario, sólo se decomisarán las partes afectadas, aceptando el resto.

ARTICULO 104.- Serán decomisados los bovinos que en la inspección post mortem muestren la presencia de anasarca en estado avanzado y caracterizada por extensivo y bien marcado edema generalizado.

ARTICULO 105.- Si estas canales, sus partes u órganos se encuentran afectados de anasarca en grado menor que el descrito anteriormente o que la lesión sea localizada; podrán ser aprobados para fines alimenticios después de retirar y decomisar los tejidos afectados.

ARTICULO 106.- Cuando en la inspección post mortem se encuentren lesiones de actinomicosis o actinobacilosis, las canales serán retiradas y decomisadas, aplicando las reglas fijadas para la tuberculosis.

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

ARTICULO 107.- Cuando la cabeza está afectada de actinomicosis o actinobacilosis, incluyendo la lengua, serán aceptadas siempre y cuando la enfermedad en el maxilar sea leve, estrictamente localizada, sin supuración y sin trayectos fistulosos, ni ganglios linfáticos afectados.

La lengua, si se muestra libre del padecimiento, podrá ser aceptada cuando la enfermedad sea leve y localizada en los ganglios linfáticos.

La cabeza, incluyendo la lengua, podrá ser aceptada después de que hayan sido retirados y decomisados los ganglios linfáticos.

Cuando la enfermedad sea leve y localizada en la lengua o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aceptada después de retirar y decomisar la lengua y los ganglios linfáticos correspondientes.

ARTICULO 108.- Serán decomisadas las canales de animales que en la inspección post mortem presenten lesiones de algunos de los padecimientos o enfermedades que en seguida se enumeran:

a.- Anaplasmosis.

b.- Fiebre carbonosa.

c.- Hemoglobinuria bacilar.

d.- Carbón sintomático.

e.- Inctero-hematuria del borrego.

f.- Septicemia hemorrágica.

g.- Catarro epizootico maligno.

h.- Piroplasmosis.

i.- Piohemia.

j.-Septicemia.

ARTICULO 109.- Será decomisada toda canal u órgano afectado con neoplasmas malignos con complicaciones, cambios secundarios, metastatis o simplemente localizados.

ARTICULO 110.- El destino de las canales de animales afectados por el epiteloma del ojo, serán de acuerdo con los siguientes lineamientos:

a).- Las canales afectadas con apitelioma del ojo, en la región orbitaria o de la parótida correspondiente, serán decomisadas en su totalidad si se presentan los siguientes aspectos:

I.- Que la enfermedad haya afectado las estructuras óseas de la cabeza con infección progresiva, supuración y necrosis.

II.- Cuando exista metastasis del ojo, de la región orbitaria o el ganglio linfático parotidiano correspondiente a otros ganglios linfáticos, órganos internos, músculos, esqueleto y otros órganos tocados por la extensión del tumor primario.

III.- Cuando la afección independiente de su extensión esté asociada con caquexia o manifestaciones de absorción o cambios secundarios.

b).- Las canales de animales afectados de epiteloma del ojo o de la región orbitaria, o del ganglio linfático correspondiente, con menos extensión que la descrita en párrafos anteriores, podrán ser aceptados para fines alimenticios siempre y cuando sean retiradas y decomisadas las partes afectadas incluyendo la cabeza y la lengua y que la canal esté en buenas condiciones.

ARTICULO 111.- Serán decomisadas las canales que presenten padecimientos tales como la melanosis generalizada, leucemia, pseudoleucemia, linfoma y otros similares que afectan algunos de los sistemas del animal.

ARTICULO 112.- Cuando presenten heridas leves bien circunscritas en la lengua y porción interna de los labios y boca y cuando no estén complicados los ganglios linfáticos, aquellos deberán ser cuidadosamente seccionados, retirándose los tejidos afectados.

ARTICULO 113.- Será decomisado cualquier órgano o parte de una canal que se encuentre seriamente lesionado o afectado por un tumor, abscesos o procesos supurativos.

Cuando las lesiones sean de tal carácter y extensión que afecten el total de las canales, o si parte e las mismas se contaminan con pus, éstas serán decomisadas totalmente.

ARTICULO 114.- Las canales afectadas con localizaciones de brucelosis podrán ser aceptadas con fines alimenticios, después de que las partes afectadas hayan sido retiradas y decomisadas.

ARTICULO 115.- Las canales cuyo consumo o el de sus productos puedan dar lugar a intoxicaciones alimenticias, deberán ser decomisadas comprendiendo todas las que puedan mostrar signos de:

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

II.- Septicemia o plohemia, ya sea de origen perperal, traumático o de causas no determinadas.

III.- Enteritis o gastritis, hemorragias intensas, gangrena.

IV.- Metritis o mastitis agudas.

V.- Flebitis de los vasos umbilicales.

VI. Pericarditis traumática, séptica o purulenta.

VII. Cualquier infección aguda, abscesos y focos supurativos si están asociados con nefritis aguda.

VIII. Degeneración grasosa del hígado y reblandecimiento del bazo, hiperemia pulmonar marcada, inflamación de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, coloración ictericia de la canal o alguna semejante.

ARTICULO 116.- Los implementos contaminados por contacto con las canales o sus partes afectadas de algunas de las enfermedades o padecimientos señalados en este capítulo, serán cuidadosamente aseados y desinfectados y el equipo usado, como las carretillas para las vísceras, mesas de inspección y similares, será lavado con agua caliente a una temperatura mínima de 82 grados centígrados.

Las canales o partes de las mismas contaminadas por contacto con canales enfermas, serán decomisadas a menos que los tejidos contaminados puedan separarse y sean eliminados en un lapso no mayor de dos horas.

ARTICULO 117.- La necrobacilosis, se considerará como una infección local y las canales en las cuales se encuentren lesiones localizadas serán aceptadas para fines alimenticios, si sus carnes están en buen estado, después de haberse retirado y decomisado aquellas porciones afectadas con lesiones necróticas.

Cuando la emaciación, tumefacción e inflamación de los órganos y cambio de coloración de los ganglios linfáticos estén asociados con la infección de manera que se sospeche que la enfermedad ha progresado al estado de toxemia, la totalidad de las partes del animal serán decomisadas.

ARTICULO 118.- Serán decomisadas igualmente las canales con piohemia o septicemia con complicaciones de necrosis.

ARTICULO 119.- En casos de linfadenitis gaseosa, se procederá de la manera siguiente:

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

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

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

d).- Sin restricción se aceptarán las canales en buen estado de carnes que muestren lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto, con lesiones leves en otro sitio.

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

f).- En aquellas canales aceptadas para cocción deben quitarse previamente los órganos y ganglios afectados.

El término flaco usado, no deberá aplicarse como sinónimo de canales anémicas o emaciadas.

ARTICULO 120.- Serán decomisadas las canales que presente ictericia en cualquier grado, con degeneración perenquimatosa de los órganos, como resultado de infecciones o intoxicaciones, o las que muestren una intensa coloración amarillenta o verde amarillenta, sin manifestaciones de infección o intoxicación.

ARTICULO 121.- Las canales con coloración amarillenta resultado de distintas causas a las enunciadas, pero que pierden la coloración al ser refrigeradas, podrán ser aceptadas para fines alimenticios, en tanto que aquellas que no pierden la coloración por la refrigeración podrán ser aceptadas para cocción.

ARTICULO 122.- Las canales o partes que hayan sido retenidas de acuerdo con las disposiciones que se indican en el artículo anterior no podrán ser aceptadas para fines alimenticios, hasta no haber practicado la inspección final bajo luz natural.

ARTICULO 123.- Las canales o partes que de acuerdo con las disposiciones que se han enumerado, sean aceptadas para cocción, serán procesadas en la forma establecida en el artículo 190.

ARTICULO 124.- Todas las canales con olor a orina o sexual, serán retiradas y cuando la inspección final de dichas canales sea practicada después de haber sido refrigeradas, el destino de las mismas será determinado por la prueba del calor.

ARTICULO 125.- Serán decomisadas las canales de animales afectados de sarna en fase avanzada cuando muestren caquexia con modificaciones intensas de los músculos.

Cuando el padecimiento sea leve las canales podrán ser aceptadas después de retirar la parte afectada.

ARTICULO 126.- Las canales procedentes de cerdos, con tiña tonsurante, demodex folliculorum, sarna eritema, etc., serán aceptadas después de desprender y decomisar la piel afectada.

ARTICULO 127.- La inspección de las canales de bovino y sus partes afectadas con quistes de tenia (*cysticercus bovis*), se efectuará de la manera siguiente:

a).- Cabeza.- Antes de la inspección, las lenguas serán desprendidas de los huesos de la cabeza por un empleado oficial, con el objeto de practicar en ellas una inspección adecuada de los músculos masticadores internos; los músculos serán inspeccionados después de haberlos cortado en forma tal de formar planos paralelos al maxilar inferior.

Igualmente serán cortado los músculos maseteros por planos comprendidos toda su masa entre la facia exterior y media.

b).- Lengua.- Desprendida la lengua, será cortada en forma que permita laminarla para comprobar la existencia de quistes.

c).- Corazón.- La preparación e inspección de los corazones, se hará siguiendo uno de los siguientes métodos:

1.- La superficie interna del corazón será examinada practicándose una incisión longitudinal de la base al vértice del ventrículo izquierdo, a lo largo del septum-interventricular.

2.- Después de examinar la superficie externa del corazón, el órgano se preparará para futuras inspecciones haciendo cortes a través del septum-interventricular, examinando la superficie interior y no más de cuatro incisiones longitudinales profundas en los músculos, en el septum y en la pared ventricular izquierda, a menos que se sospeche la presencia de quistes teniendo cuidado de no cortar completamente las paredes del corazón, si se hace necesario, se mantendrá, por medio de etiquetas, la identificación de los corazones y las canales respectivas.

ARTICULO 128.- Serán decomisadas las canales de bovinos que se encuentren infestadas intensamente con quistes de tenia (*cysticercus bovis*) o si la carne como consecuencia está acuosa o decolorada.

Las canales serán consideradas como intensamente infestadas, si los cortes en varias partes de la musculatura, presentan en la superficie, dos o más quistes en una área del tamaño de la palma de la mano.

Si la canal muestra a la inspección que la infestación está limitada a un quiste muerto, puede ser aceptada para fines alimenticios, después de retirar el quiste.

ARTICULO 129.- Si las canales de bovinos muestran una ligera o moderada infestación distinta a la indicada anteriormente, pero no tan intensa como la descrita para "Decomiso", podrán ser aceptadas para fines alimenticios

después de eliminar los quistes con los tejidos circunvecinos, en la inteligencia que estas canales y sus partes, deberán ser marcadas como retenidas y para su uso se podrá seguir uno de los siguientes métodos:

a).- Poner las canales en refrigeración a una temperatura no mayor de 9.5 grados centígrados bajo cero, en forma continua y por un período no menor de 10 días.

B).- Deshuesadas las canales, se colocará la carne en cajas, toneles o recipientes debidamente identificados y permanecerán en refrigeración a una temperatura no mayor de 9.5 grados centígrados bajo cero y por un lapso no menor de 20 días continuos.

C).- En caso de no seguirse ninguno de los dos métodos anteriores, puede optarse por un calentamiento rápido, a una temperatura no menor de 60 grados centígrados.

ARTICULO 130.- Las vísceras comestibles (exceptuando los pulmones y el corazón), la grasa y lo músculos del esófago que corresponda a canales infestadas con (*cysticercus bovis*), serán objeto del mismo destino que ellas, es decir, aceptadas para refrigeración o cocción. Si a la inspección final de las canales, no se han encontrado infestadas, podrán ser aceptadas libremente sin ser omitidas a la refrigeración o cocción.

ARTICULO 131.- Los intestinos, estómago y vejigas, de bovinos infectados con *cysticercus bovis*, y que han sido aceptados para fines alimenticios o para la refrigeración; pueden ser usados para embutidos después de haberlos sujetado a los métodos usuales de preparación y haber pasado satisfactoriamente la inspección final.

ARTICULO 132.- La inspección para la determinación de infestación por *cysticercus bovis*, puede ser omitida cuando se trate de becerros menores de seis semanas, limitándose la inspección a un examen cuidadoso de la superficie del corazón y de aquellas otras superficies visibles de este proceso.

ARTICULO 133.- Para determinar el destino de las canales de cerdos infestadas con *cysticercus cellulosae*, se procederá de la manera siguiente:

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

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

c).- Se practicarán incisiones en otras regiones musculares y se hará la inspección de las vísceras, esófago y diafragma.

ARTICULO 134.- A las canales cuya infestación sea muy intensa, les será desprendida la piel y lardo, destazando el cuerpo del animal; las piezas que resulten enfermas serán decomisadas y aprovechadas en la elaboración de subproductos que no se utilicen en el consumo humano.

ARTICULO 135.- Si la infestación no es muy intensa y permite que se desprendan los *cisticercos* de las masas musculares previa laminación de las mismas, las carnes exentas ya de ellos podrán ser autorizadas para cocción.

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

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

ARTICULO 136.- Para fijar el destino de aquellos órganos comestibles y sus partes que están infestados con parásitos no transmisibles al hombre, se seguirán las siguientes reglas:

a).- Si las lesiones están localizadas de tal manera y los parásitos son de tal naturaleza que las lesiones por ellos causadas pueden ser radicalmente eliminadas, la canal podrá aceptarse para fines alimenticios después de eliminar y decomisar las porciones enfermas.

b).- Si el órgano o parte de la canal muestran numerosas lesiones ocasionadas por parásitos en tal forma que impida la extirpación completa de los mismos, deberá ser decomisado el órgano o la parte de la canal afectados.

c).- Si los parásitos se encuentran distribuidos en la canal, en tal forma y son de tal naturaleza que su eliminación resulta impracticable, será decomisada.

ARTICULO 137.- Las canales de ovinos con quites de tenia (*cisticercus ovis*) no transmisible al hombre, podrán ser aceptadas después de retirar y decomisar las partes infestadas. Si el número total de quistes encontrados en el tejido muscular o en los inmediatos a éste incluyendo al corazón, excede de cinco, en forma que resulte impracticable la eliminación total de ellos, dará lugar al decomiso o aprobación para cocción según el grado de infestación.

La carne de estas canales sólo podrá aprobarse para fines alimenticias si es laminada y se logra la extirpación total de los quistes.

ARTICULO 138.- Las canales de animales infestadas con *coernurus cerebrealis*, serán aceptadas después de decomisar los órganos afectados, cerebro, médula, etc.

ARTICULO 139.- Serán decomisados:

a).- Los órganos o partes de canales infestadas con quistes hidáticos (*equinococcus*).

b).- Los hígados infestados con *fasciola hepática* con quistes de tenia.

c).- Las canales de animales muy flacos o anémicos cuyas carnes son de escaso valor nutritivo, que muestren degeneración grasos o infiltración serosa en los músculos.

El simple enflaquecimiento, no será clasificado como emaciación.

ARTICULO 140.- Las canales de animales que se encuentren en avanzado estado de estación, mostrando signos de parto o aquellos que dentro de los diez días siguientes al parto no muestren signos de trastorno sépticos, podrán ser aceptados para cocción.

ARTICULO 141.- Las canales de animales jóvenes como becerros, lechones, cabritos y corderos, serán decomisados si:

a).- La carne tiene la apariencia aguada, suelta o flaca; si es de poca consistencia y fácilmente perforada con el dedo.

b).- Si su color es rojo grisáceo.

c).- Si el desarrollo muscular es deficiente, apreciación que debe hacerse principalmente en la parte superior de la pierna, así como si se presentan infiltraciones en las masas musculares (serosa o pequeñas zonas edematosas).

d).- Si el tejido desarrollado alrededor de las cápsulas de los riñones se encuentran edematoso, amarillo, sucio o rojo grisáceo, a pesar que se encuentren entremezclado con grasa.

ARTICULO 142.- Los animales de vientre o que hayan nacido muertos, serán decomisados, no pudiendo desprendérselos las pieles en los locales destinados al manejo de productos alimenticios.

ARTICULO 143.- Serán decomisados los animales muertos por asfixia en cualquiera de sus formas y también los cerdos vivos que hayan caído en el baño de escaldado.

ARTICULO 144.- Todos los hígados de animal afectados de carotenosis sean decomisados.

ARTICULO 145.- Los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren características conocidas como pintos, arenosos o cirróticos, serán aceptados o decomisados, de acuerdo con las siguientes reglas:

- a).- Cuando el mal sea extensivo y abarque más de la mitad del órgano, será decomisado.
- b).- Cuando el daño sea leve, todo órgano será aceptado sin restricción.
- c).- Cuando el daño envuelve todo el órgano, pero en una forma menos intensa que la forma extensiva aunque sin llegar a la forma leve, el órgano será aprobado para cocción.
- d).- Cuando el daño sea menos intenso que la forma extensiva, sin llegar a la forma leve y se localice en una porción del órgano, la parte sana será aceptada sin restricción y la enferma sólo se aceptará para cocción.
- e).- Cuando el daño sea intenso y se presente en menos de la mitad del órgano, en tanto que en la otra parte el padecimiento sea leve; la parte levemente afectada se aceptará sin restricción, en tanto que la parte restante, será decomisada.
- f).- Cuando el daño afecta en forma extensiva a menos de la mitad del órgano y el resto está afectado en forma más intensa que la leve, esta parte será aceptada para cocción y la parte atacada en forma extensiva, decomisada.

La división de un órgano en dos partes, para cumplir algunas de las disposiciones anteriores, será hecha por un sólo corte a través del órgano, de arriba a abajo, aunque esto desde luego no impide que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.

ARTICULO 146.- Los hígados y partes de los mismos que han sido aprobados para cocción, deberán ser cocidos dentro del mismo establecimiento o lugares previamente aceptados.

ARTICULO 147.- Toda canal procedente de los animales afectados con exantema vesicular o estomatitis vesicular, será decomisada si el padecimiento es agudo o si la extensión del mismo es tal que afecte todas sus partes o si hay indicios de absorción o cambios secundarios.

ARTICULO 148.- Toda canal de animal afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en menor grado que la descrita en el artículo anterior, podrá aceptarse para usos alimenticios después de retirar y decomisar las partes afectadas.

ARTICULO 149.- Por razones de emergencia podrán sacrificarse animales sin la presencia del inspector, por la noche, en los días de fiesta o de descanso obligatorio, y para su inspección, se conservará la canal y todas sus partes, cabeza y vísceras, excepto el estómago, la vejiga y los intestinos; la cabeza y vísceras deberán ser sostenidas por sus ligamentos naturales. Si no se conservan las parte mencionadas, se decomisará la canal. Si al ser inspeccionada una canal de animal sacrificado en ausencia del inspector se encuentra alguna lesión o indicio que indique que el animal estaba enfermo, o si falta la prueba de la lesión que hizo necesario el sacrificio de emergencia, se decomisará la canal.

ARTICULO 150.- La carne y productos frescos o industrializados, que hayan sido rechazados para consumo humano, previa limpieza y esterilización de los mismos, podrán ser aprovechados para la alimentación de los canideos, haciéndose constar en las leyendas de las etiquetas, marcas y rótulos de los empaques y envases que los contengan, que se trata de “Alimentos para perros”.

ARTICULO 151.- La carne y despojo impropios para el consumo humano, podrán aprovecharse en la elaboración de “Tankage”.

CAPITULO SEXTO

De las manipulaciones de aprovechamiento en general

ARTICULO 152.- En los cortes de la carne se seguirán los sistemas de división por mitades de canal y por cuartos de canal, autorizándose el uso de otros cortes cuando las exigencias del mercado lo ameriten.

ARTICULO 153.- El personal oficial adscrito vigilará en forma sistemática las operaciones de aprovechamiento, congelación, refrigeración, desecado, curado, escabechado, adobado o cualquier otra forma de preparar o conservar la carne y demás productos comestibles, así como de su envase y almacenamiento, cuidando que es desarrollen en todas sus

fases bajo condiciones de estricta higiene y limpieza.

ARTICULO 154.- Queda prohibido el uso de útiles, enseres, recipientes, implementos y envases de cualquier clase que sean hechos de materiales susceptibles de contaminar la carne o productos en elaboración o preparación, o que no estén en perfecto estado de limpieza o buenas condiciones sanitarias de uso.

ARTICULO 155.- Sólo podrán usarse en los procesos de elaboración y preparación de la carne y sus productos, aquellos colorantes, sustancias químicas, preservativos, semillas, cereales, especias o ingredientes, previamente autorizados por la Secretaría, siempre que sean de buena calidad, estén en buenas condiciones de salubridad y limpieza y se utilicen en cantidades que no provoquen la impropiedad para el consumo humano de los productos en cuya elaboración o preparado intervienen.

ARTICULO 156.- Terminado el proceso de aprovechamiento, tratado o conserva, el personal oficial adscrito procederá al examen de inspección de la carne y sus productos, antes y después de su envase.

ARTICULO 157.- Los envases, cualquiera que sea su clase, serán examinados a su recibo en el establecimiento, desechándose aquellos que presenten defectos en su manufactura o se encuentren en malas condiciones de uso.

Cuando se trate de envases de segunda mano, se desecharán aquellos que presenten defectos o señales de haber sido usados para un objeto que los haga impropios para el envase de productos comestibles.

ARTICULO 158.- Los envases seleccionados serán perfectamente aseados y esterilizados antes de usarse, procediéndose al lavado y limpieza y a la esterilización por cualquier medio que esté de acuerdo con la naturaleza del material con que estén manufacturados.

ARTICULO 159.- El llenado de los envases o envolturas sólo podrá efectuarse en presencia del personal oficial adscrito, con carne o productos que hayan sido inspeccionados y aprobados y que se ajusten estrictamente al enunciado del sello, marca o etiqueta que lleven o hayan de llevar, en lo que se refiere a calidad, clase y cantidad del producto e ingredientes que intervienen en su elaboración.

ARTICULO 160.- Cuando se trate del enlatado de carnes o sus productos en envases herméticamente cerrados el personal oficial adscrito cuidará de que se cumplan los siguientes requisitos:

- a).- Antes de llenarse, serán lavados los envases de metal, cristal u otro material, en posición invertida, con agua corriente o sistemas de vapor, a una temperatura de 82.2 grados centígrados cuando menos.
- b).- El equipo para el lavado de los envases estará provisto de un termómetro que registre la temperatura que se use para limpiarlos.
- c).- Sólo se aceptará un cierre perfecto e inmediatamente después de cerrados se someterán al proceso de calentamiento.
- d).- La inspección de los envases se llevará a cabo inmediatamente después de cerrados y no se autorizará que pasen a las autoclaves, aquellos llenados en forma defectuosa, mal cerrados o en los que se observe un vacío imperfecto.

Una vez que se hayan enfriado bastante para permitir su manejo, los envases serán objeto de nueva inspección y el contenido de los defectuosos será decomisado, a menos que se corrija esa deficiencia dentro de las seis horas siguientes al cierre de los envases o al término del proceso de calentamiento; en todo caso los artículos defectuosos deberán conservarse en las cámaras de enfriamiento a una temperatura no mayor de 3.3 grados centígrados en condiciones de que el enfriamiento sea rápido y efectivo.

En caso de vacío incompleto de los envases llenados con exceso y que no han sido manejados conforme antes queda dicho, se pondrán en incubación bajo la vigilancia del personal oficial, después de lo cual se abrirán y en su caso de aprobará o desechará el producto.

e).- No se aprobarán los productos enlatados sino hasta después de que enfriados a la temperatura ambiente, presenten las características externas de las latas en buenas condiciones, esto es, que no hayan sido llenadas en exceso, que tengan los

extremos cóncavos, excepto del lado de la soldadura, que no estén infladas y que tanto por los costados como por los extremos mantengan las características normales de la lata.

f).- Los productos envasados se marcarán en forma clara y permanente de tal manera que pueda identificarse su contenido y determinarse la fecha de su envase. La serie usada y su significado deberán conservarse en las oficinas del responsable.

g).- Los productos procesados deben tratarse a una temperatura y por un período de tiempo que aseguren su conservación, sin necesidad de refrigeración, en condiciones ordinarias de almacenamiento y transporte. Los productos envasados que se traten por cocción sin presión de vapor deberán rotularse "Consérvese en refrigeración".

h).- Durante su manipulación preparatoria para el tratamiento por calentamiento, los lotes de productos envasados se identificarán marcando las canastas, las jaulas o los envases con etiquetas de diferente color conforme avance el proceso de calentamiento o por cualquier otro sistema que de manera efectiva determine cualquier falla de proceso después de cerrados los envases.

i).- Se dispondrá de las facilidades necesarias para incubar muestras representativas de los productos envasados; la incubación consistirá en mantener esos productos cuando menos durante diez días a una temperatura de 36.6 grados centígrados.

ARTICULO 161.- La duración de las pruebas de incubación dependerá de circunstancias tales como el registro del establecimiento en materia de calidad del envasado, las facilidades con que cuenta para que la vigilancia e inspección de sus operaciones sean completas, la clase de equipo usado y el grado de eficiencia que se mantenga.

ARTICULO 162.- En caso de que un establecimiento carezca de las facilidades necesarias para las pruebas de incubación de muestras, el responsable puede ordenar la retención de todo el lote en condiciones y por el período de tiempo que, en su concepto, sea necesario para comprobar la conservación sanitaria del producto.

ARTICULO 163.- El responsable podrá permitir el envío de lotes de productos envasados, antes de que termine la incubación de muestras, cuando no tenga motivo para dudar del buen estado de algunos lotes en particular y en condiciones que aseguren la devolución del producto al establecimiento para su reinspección, si así lo requiere los resultados de la incubación.

CAPITULO SEPTIMO

Del uso de preservativos y conservadores permitidos

ARTICULO 164.- Podrán adicionarse a los productos en proceso de elaboración y previa declaración de la técnica de preparación: sal común, azúcar (sacarosa), azúcar refinada de maíz (dextrosa), humo de madera, vinagre, condimentos, especias, nitratos de potasio o sodio y nitratos de sosa y potasio, benzoato de sosa, y ácido benzoico.

ARTICULO 165.- Previa declaración en la técnica de preparación se autorizará la adición de los siguientes preservativos y conservadores en cantidades apropiadas a la manteca de cerdo o a la combinación de esta grasa con manteca vegetal.

a).- Resina de guayaco (palo santo) sin excede de un décimo de uno por ciento 1/10 de 1%.

b).- Acido nordihidroguayarático, sin exceder de un centésimo de uno por ciento 1/100 de 1%.

c).- Tocoferol sin exceder de 3/100 de 1%, se usará una concentración del 30% de tocoferol en los aceites vegetales cuando se agregue como preservativo de los productos designados como lardo en la manteca de cerdo.

d).- Leticina, podrá ser adicionada, siempre que no se prohíba el uso de esta substancia como emulsionante.

e).- Acido cítrico, sin exceder de un centésimo de un por ciento 1/100 de 1%.

f).- Acido cítrico, sin exceder de cinco milésimos de uno por ciento 5/1,000 de 1%, o ácido fosfórico sin excederlo de cinco milésimos de uno por ciento 5/1,000 de 1%, en combinación con no más de un centésimo de 1% 1/1,000 de 1% de

ácido nordihidroguayarático.

ARTICULO 166.- Para facilitar el picado o la disolución de los ingredientes que entran de ordinario de la producción podrá usarse el agua o hielo en la preparación de la carne o pastel de carne, pero la cantidad de agua usada no excederá del 3% de los ingredientes que entran en la preparación del producto y su presencia será declarada.

ARTICULO 167.- Las salchichas se prepararán con carne o demás materias comestibles derivadas del animal, sazonadas en forma adecuada, salvo en los casos que existan disposiciones en contrario. En las salchichas se autoriza hasta el tres y medio por ciento, en forma aislada o colectiva, de cereales, harina vegetal, almidón, harina de soya, leche descremada, o leche en polvo, siempre y cuando se haga la declaración del uso de esas sustancias en la técnica de elaboración.

ARTICULO 168.- Para facilitar el picado y mezcla podrá ser usada el agua o hielo en la preparación de salchichas sin cocer, en cantidad que no exceda del 3% del total de ingredientes usados. Las salchichas que se cuezan, como “Frankfurter”, “Viena” o “Bolonía”, podrán contener hasta el 10% de agua o humedad adicionales. El uso de agua o hielo será declarado en la técnica de elaboración.

ARTICULO 169.- El bicarbonato de sosa, la sosa cáustica, el carbonato de sodio, tierra de Fuller y de Diatomeas, carbón, ácido acético, ácido tánico y en general los agentes usados como catalizadores, podrán ser usados, previa autorización, siempre que se compruebe que son totalmente eliminados durante el proceso de elaboración.

ARTICULO 170.- La sosa cáustica, el carbonato de sodio (cenizas de sosa o sal de sosa), fosfato trisódico, metasilicato de sodio o combinación de estas sustancias, o cal, o una combinación de cal y un carbonato de sodio, solución de peróxido de hidrógeno, podrán ser usados en la preparación de intestinos, siempre que inmediatamente después del tratamiento se laven los intestinos y panzas con agua limpia y se eliminen totalmente las sustancias antes mencionadas.

ARTICULO 171.- El uso de nitritos de sodio y de potasio o de nitratos de sodio o potasio o la combinación de ambos, no excederá de más de doscientas partes de nitrito por millón de producto acabado. Las existencias de nitrato de sodio, nitrato de potasio o mixturas que los contengan, deberán ser controladas por un empleado autorizado del establecimiento.

El contenido especificado de nitrito deberá estar bien determinado y fijará con toda claridad las cantidades máximas de nitrito de sodio y de nitrito de potasio que pueden ser usados y que son las siguientes:

- 1.- Un kilo en cuatrocientos dieciséis litros de salmuera.
- 2.- Treinta y un gramos por cada cincuenta kilos de carne en salazón seca.
- 3.- Ocho gramos de cada cincuenta kilos de carne picada o subproductos.

Con la declaración de “Sazonado artificialmente”, podrán agregarse a los productos los condimentos sintéticos autorizados por el responsable.

Cuando se declaren, podrán mezclarse materias colorantes o anilinas, aprobadas por el responsable, a las grasas que se apliquen a las tripas o envases artificiales para embutidos y a los envases que contengan algún producto siempre y cuando la materia colorante o anilina no penetre en el mismo. La presencia de un anillo visible en el producto coloreado y a la superficie cortada constituye una evidencia de penetración del colorante.

ARTICULO 172.- Se aceptan las materias colorantes y anilinas siguientes:

I.- Materias colorantes naturales, ancusa, lengua de buey, hachioté, carotina, cochinilla, clorofila verde, azafrán y curcuma.

II.- Las siguientes anilinas derivadas del alquitrán de hulla y sujetas a la declaración del fabricante y a la aprobación del responsable.

DF&C Azul número 1, azul brillante FCF.

DF&C Azul número 2, indigotina.

DF&C Verde número 1, verde guinea B.

DF&C Verde número 1, verde amarillento claro S F.

DF&C Verde número 3, verde obscuro FCF.

DF&C Naranja número 1, naranjado número 1.

DF&C Naranja número 2, naranjado SS.

DF&C Rojo número 1, ponzean 3R.

DF&C Rojo número 2,. Amaranto.

DF&C Rojo número 3, eritrosina.

DF&C Rojo número 4, ponzean SX.

DF&C Rojo número 32, aceite rojo XO.

DF&C Amarillo número 1, amarillo naftol S.

DF&C Amarillo número 2, amarillo naftol S-sal de potasio.

DF&C Amarillo número 3, amarillo AB.

DF&C Amarillo número 4, amarillo OB.

DF&C Amarillo número 5, tartrazina.

DF&C Amarillo número 6, amarillo ocaseo FCF.

III.- La mezcla de dos o más de las anilinas mencionadas, o una mezcla de una o más de las anilinas con materias inofensivas, como sal y azúcar.

CAPITULO OCTAVO

Manejo, tratamiento y destino de los animales muertos, canales, sus partes y productos decomisados

ARTICULO 173.- Los animales muertos, canales, sus partes y productos decomisados, en los establecimientos que dispongan de planta de rendimiento, serán tratados bajo la inspección y control del responsable y los productos resultantes de este tratamiento, no podrán ser utilizados para consumo humano.

ARTICULO 174.- El responsable podrá tomar precauciones en el proceso de industrialización, para lo cual personalmente impondrá los sellos en las aberturas de los cocedores al iniciarse el proceso y serán personalmente retirados por él, a su terminación.

ARTICULO 175.- Las grasas fundidas, derivadas total o parcialmente de productos rechazados, podrán ser desnaturalizadas, ya sea mezclándolas con estiércol o con petróleo a sus derivados, de manea que pueda ser destruída la posibilidad de usarse como alimento humano.

ARTICULO 176.- Cuando se utilicen despojos para desnaturalización de la grasa derivada total o parcialmente de productos decomisados, deberá quedar tan obscura en color, como lo determine la guía colorimétrica aprobada.

ARTICULO 177.- Cuando se use petróleo o sus derivados para la desnaturalización de grasas derivadas parcial o totalmente de productos decomisados que van a procesarse en la planta de rendimiento, el petróleo o derivados será agregado al contenido de los cocedores antes de cerrarlos y sellarlos.

El aceite mineral será agregado en cantidad no menor de una parte por cada 200 partes de la grasa que e espere obtener del cocimiento. En caso de preferir hacer la desnaturalización sobre la grasa obtenida después de la cocción, se mezclará una parte de aceite mineral por cada 200 partes de grasa, quedando bajo control del responsable, hasta en tanto quede la mezcla satisfactoriamente terminada.

ARTICULO 178.- El petróleo o derivados que se usen para la desnaturalización, deberán tener un punto de ebullición no inferior a 205° C, un punto de cristalización no inferior a 75° C y una gravedad específica no inferior a 0.819 (42 grados BO) y deberá ser reconocido fácilmente por su sabor cuando esté presente en la grasa en proporción de una parte de desnaturalizante por mil partes de grasa.

ARTICULO 179.- Los responsables no permitirán el uso de aceite mineral para la desnaturalización, si antes no ha sido analizada en los laboratorios, una muestra de 120 gramos por cada remesa de aceite, a fin de asegurarse si llena los requisitos anteriormente enunciados en el artículo anterior.

ARTICULO 180.- En las grasas no comestibles, derivadas totalmente de productos no decomisados, no se exigirá la desnaturalización, a menos que presenten las características de color y sabor de un producto comestible.

ARTICULO 181.- Todo animal muerto, canal o producto decomisado en un establecimiento que no cuente con planta de rendimiento, deberá ser desnaturalizado con ácido fénico crudo o alguna otra substancia autorizada, o ser destruido por incineración bajo la vigilancia del personal oficial.

Cuando tales despojos no sean incinerados, deberán ser desmenuzados en pequeñas fracciones antes de añadir la substancia que se autorice para la desnaturalización.

ARTICULO 182.- Los animales muertos, canales y productos decomisados por fiebre carbonosa en establecimientos que no cuenten con planta de rendimiento, serán destruidos por incineración completa, o por rigurosa desnaturalización con algún producto aceptado y destruidos como lo dispone el responsable.

ARTICULO 183.- Cuando por necesidades educacionales se requieren muestras de partes u órganos enfermos, decomisados o no comestibles, incluyendo embriones, ejemplares de parásitos animales, etc., podrán ser obsequiados para dicho fin con la condición de que el centro de enseñanza que desee tales muestrarios o ejemplares, lo manifieste por escrito, indicando el uso que va a hacer de ellos; el responsable aprobará la solicitud y extenderá como consecuencia la autorización para su entrega.

ARTICULO 184.- La recolección de muestras se hará en tal forma que no obstruya el trabajo de inspección.

ARTICULO 185.- Los hígados decomisados como consecuencia de infestación por fasciola, podrán ser utilizados para la preparación y alimentos para peces, siempre y cuando sean previamente desmenuzados o finamente laminados y tratados en cualquiera de las siguientes formas: a).- Sumergiéndose en una solución caliente, de Verde número 3 F D y C, o de violeta de metilo en cinco mil partes de agua seguido por un lavado abundante hasta que el agua no se coloree; b).- Agregando polvo de carbón desecado finamente pulverizado y después refrigerados a una temperatura no mayor de 11° y por un tiempo mínimo de 48 horas; c).- Previa cocción, laminación y desnaturalización en las formas indicadas. Es importante que los hígados desnaturalizados sean tratados con el colorante o el carbón para evitar su utilización como alimento para especie humana.

ARTICULO 186.- Los hígados decomisados como consecuencia de la presencia de quistes de equinococo o de tizanozoma-actinoides, no podrán ser utilizados como alimento para peces, a menos que sean perfectamente cocidos, laminados y desnaturalizados, como arriba se ha indicado.

ARTICULO 187.- Los hígados decomisados a causa de parásitos distintos de la fasciola, o quistes hidatídicos o tenias pueden ser aceptados para la alimentación de peces, sin refrigeración o cocción previa, después de haber sido laminados y desnaturalizados.

ARTICULO 188.- Los hígados decomisados por telangectasia, angioma, cirrosis u otras alteraciones no malignas, abscesos o contaminación cuando no estén asociados a enfermedades infecciosas, pueden ser destinados a alimentación de peces, sin refrigeración o cocción previa, siempre y cuando todos los tejidos afectados sean retirados y destruidos dentro del establecimiento, y además de que sean laminados y desnaturalizados.

ARTICULO 189.- Los hígados que se han especificado en los artículos anteriores, deberán ser colocados en sus receptáculos, los cuales llevarán la leyenda “Alimentos para peces no aptos para consumo humano”. Cuando sean embarcados para el comercio internacional, se hará constar así en el certificado sanitario de exportación.

ARTICULO 190.- Cuando las canales o sus partes aprobadas ara cocción, puedan ser beneficiadas con objeto de extraerles la manteca o sebo, deberá hacerse de la siguiente manera:

a).- Cuando vaya a usarse equipo completamente cerrado, la puerta de descarga será sellada por el responsable; en seguida las canales o sus partes serán depositadas en su presencia y la puerta de carga será también sellada, exceptuando los casos donde exista línea de carga a pensión.

b).- Cuando los productos aprobados para cocción no consistan en canales u órganos enteros, el procedimiento de sellado se hará a discreción del responsable. Los productos deberán ser cocidos durante un tiempo suficiente, para asegurar su transformación efectiva en manteca o sebo fundido y se tendrá cuidado de que el cocimiento se efectúe a una temperatura no menor de 76.6° C, por un período menor de 30 minutos.

c).- Si el establecimiento no está dotado con equipo cerrado, podrá usarse el sistema ‘cazos abiertos’’, bajo la directa inspección del responsable y la temperatura será la misma que en el inciso anterior.

d).- Las canales aceptadas para cocción, podrán usarse para la preparación de productos, como carnes envasadas, salchichas de carne cocidas y productos similares, o cuando todas las partes de estas canales sean cocidas a una temperatura no inferior de 76.6° C, y por un período no menor de 30 minutos, ya sea antes de la transformación o durante la preparación del producto.

e).- Si un producto aprobado para cocción va a usarse como ingrediente de un producto cárnico, cuando menos el 50% de éste deberá consistir de productos aprobados para cocción.

Este requisito no se aplicará cuando el producto aprobado para cocción ha sido ya cocido, de acuerdo con las especificaciones del inciso a), antes de ser usado como ingrediente, de un producto cárnico.

f).- Cuando las canales, u órganos aceptados para cocción, no sean tratados o elaborados en la forma que se ha indicado, serán decomisados.

CAPITULO NOVENO

Tratamiento o destrucción de carne con triquina y de sus productos que la contengan

ARTICULO 191.- Las carnes frescas de cerdo en todas sus formas así como sus derivados, salchichas frescas, jamones, espaldillas, tocinos, etc., que sean sometidos al curado o ahumado o a temperaturas que den la apariencia de estar cocidos, deben ser considerados como productos que necesariamente deben ser cocidos antes de consumirse.

ARTICULO 192.- Los productos elaborados con tejido muscular de cerdo incluyendo corazones, deben ser sometidos a la cocción, refrigeración o curado para la destrucción de la triquina; los productos que sufrirán esta cocción serán: Bolonias, Franfurkters, Vianas, salchichas ahumadas, secas o de verano, mortadelas, jamón al horno; frito, cocido, espaldillas de cerdo y todos los derivados de jamón en sus diferentes tipos, agujas deshuesadas, frescas o curadas, embutidos en tripa u otros envases. Todos estos productos del cerdo serán sometidos a temperaturas elevadas para obtener en ellos un estado de carne cocida y a la temperatura que no será menor de 48.8° C.

ARTICULO 193.- El tratamiento que debe establecerse para la destrucción de la triquina será: calentamiento, refrigeración o curado.

a).- Calentamiento.- La carne de cerdo será sometida a una temperatura no menor de 48.8° C, y el método usado será cualquiera de los conocidos. No siendo posible señalar en detalle el procedimiento para cada caso, debe adoptarse el que asegure que el calentamiento es adecuado. Es importante que cada pieza que sea tratada por calentamiento en agua, sea completamente sumergida durante todo el tiempo que dure la operación y se tomarán las temperaturas de las piezas más grandes del lote, de las porciones interiores de las salchichas o artículos sumergidos y en aquellas partes del recipiente que estén menos calientes.

b).- Refrigeración.- En cualquier etapa de la preparación y después del enfriamiento preparatorio a una temperatura no mayor de 41 C, o del congelamiento preparatorio, se someterán los tejidos musculares de cerdo o los productos que los contengan, a una temperatura continua no mayor de la que se especifican en la tabla número 1. La duración de la refrigeración dependerá de la temperatura especificada, del espesor de la carne o de las medidas interiores del envase.

Tabla número 1

PERIODO DE REFRIGERACION REQUERIDO

A LA TEMPERATURA INDICADA

Temperatura Grupo 1 Grupo 2

Grados C Días Días

-15 20 30

-23 10 20

-29 6 12

ARTICULO 194.- El grupo número 1 comprende los productos en piezas, por separado, que no excedan de 15 cms. de grueso, arreglados en láminas de no más de 15 cms. de profundidad, almacenados en huacales o cajas de no más de 15 cms. de profundidad o almacenados como bloques congelados de no más de 15 cms. de espesor.

ARTICULO 195.- El grupo número 2 comprende los productos en piezas, capas o envasados con espesor de 15 cms, pero no mayor de 65 cms., y los productos envasados en barricas y cartones, cuyo espesor no exceda de 65 cms.

ARTICULO 196.- Los productos sujetos a refrigeración o los envases de los mismos estarán colocados dentro del refrigerador con el espacio suficiente de manera de asegurar la libre circulación del aire en las piezas de carne, las capas, los bloques, las cajas, los barriles y cuñetes a fin de que la temperatura se reduzca rápidamente y no sea mayor de la que indica la tabla número 1, según el caso.

ARTICULO 197.- Durante el período de refrigeración, los productos se conservarán separados de aquellos que estén bajo inspección; por lo tanto, se dispondrá de cuartos o compartimientos equipados con cerraduras o sellos de la oficina de inspección. Una vez terminado el enfriamiento, el producto se conservará bajo la estricta vigilancia del responsable hasta que se termine su preparación, o hasta que se traslade a otros establecimientos en donde se terminará su afinamiento.

ARTICULO 198.- Las carnes de cerdo refrigeradas en la forma expresada, podrán ser trasladadas en carros de ferrocarril cerrados, en camiones o envases sellados, a otros establecimientos autorizados para la preparación de carnes y productos, cuyo consumo sea sin cocción.

ARTICULO 199.- El sellado de envases cerrados, como cajas o barricas, se hará atándolos y fijándoles los sellos oficiales correspondientes que estarán al cuidado de la oficina de inspección. A los carros de ferrocarril, camiones y vagones, si es necesario, les serán colocados los sellos correspondientes. Las cajas u otros envases con los productos ya

enumerados, podrán ser embarcados con otra clase de productos de carros sin sellar, camiones o vagones, siempre que estén debidamente sellados y marcados con etiquetas con la siguiente leyenda: “Productos de carne de puero, días de refrigeración a grados”, indicando así la temperatura a que el producto estuvo refrigerado y el tiempo de tratamiento. Para cada embarque será enviado inmediatamente el inspector del lugar de destino, un informe con el “detalle de carnes sin marcar”, remitidas en carros sellados, asentando en el mismo, la descripción de los empaques y su contenido. Un duplicado de este informe será enviado a las Oficinas de la Secretaría. Productos derivados del cerdo que solamente se hayan tratado por el procedimiento de curado, estarán sujetos al procedimiento descrito para la destrucción de la triquina, antes de ser embarcados; posteriormente podrán ser embarcados para otro establecimiento registrado, sin sello, pero siempre deben de llevar la marca de inspección.

ARTICULO 200.- Las salchichas pueden embutirse en tripas naturales, celofán o bolsas de género y no deberán recubrirse estos envases con parafina u otras sustancias similares, durante su tratamiento para la destrucción de la triquina, menos en el procedimiento número 5, que posteriormente se establece.

La preparación de las salchichas puede hacerse por los siguientes métodos:

1.- Se muele o se pica la carne en pedazos no mayores de 2 cms. de diámetro y se le mezcla una salmuera seca con contenido, cuando menos, de 31/3 kgs. de sal por cada 100 kilos de materia prima.

Después de embutidas las salchichas de un diámetro no mayor de 9 cms. medidas al tiempo de la operación se conservarán en un cuarto de secado durante 20 días cuando menos, a una temperatura no menor de 7.3° C; sin embargo, para las salchichas de la variedad conocida como pepperoni, que no mida más de 3 cms. y medio de diámetro, el período de secado se reducirá a 15 días. En ningún caso se sacarán las salchichas del cuarto del secado antes del 25 días, contados a partir de la fecha en que haya empezado el curado. Las salchichas de la variedad conocida como pepperoni, en envases que no excedan del tamaño especificado, pueden retirarse a los 20 días, después de curadas. Las salchichas embutidas en envases mayores de 9 cms. pero que no excedan de 10 cms. de diámetro se mantendrán en un cuarto de secado por un período no menor de 35 días, a una temperatura no menor de 7.3° C. y en ningún caso se retirarán antes de los 40 días, contados desde la fecha en que se hizo el curado.

2.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 cms. de diámetro y se mezcla una salmuera seca con contenido, cuando menos de 31/3 kgs. de sal por cada 100 kilos de materia prima. Después de embutidas las salchichas de un diámetro de no más de 8.75 cms., medidas al tiempo de la operación, se ahumarán por un término de 40 horas, cuando menos, a una temperatura no menor de 26.6° C y al final se mantendrán en un cuarto de secado durante 10 días, a una temperatura no menor de 7.3° C; en ningún caso, sin embargo, se sacarán del cuarto de secado antes de 18 días, a partir de la fecha en que se hizo el curado. Las salchichas mayores de 9 cms., pero que no excedan de 10 cms. de diámetro, medidas al tiempo de hacer el relleno, se mantendrán en un cuarto de secado, después de ahumadas en la forma indicada, durante 25 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 7.3° C., y en ningún caso se sacarán de dicho cuarto antes de transcurridos 33 días de la fecha en que se hizo el curado.

3.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 cms., de diámetro y se mezcla una salmuera seca con contenido no menor de 31/3 kgs. de sal por cada 100 kilos de materia prima. Después de mezclarle la sal y los demás materiales del curado y antes del relleno, se mantendrá la carne cocida o picada a una temperatura no menor de 1.1° C., durante 36 horas cuando menos; después de rellena se mantendrá la salchicha a una temperatura no menor de 1.1° C. por un período de tiempo adicional bastante para que haga un total de 144 horas, a contar del momento en que se hizo el curado de la carne y se mantendrá por el tiempo especificado en una salmuera de no menos de 50 grados de concentración (medida con el salómetro), a una temperatura no menor de 6.6° C., finalmente se ahumarán por término de 12 horas cuando menos; por las salchichas de un diámetro que no exceda de 9 cms. pero que no excedan de 10 cms. al tiempo de rellenarse, serán ahumadas después de la curación prescrita durante 15 horas cuando menos. La temperatura no menor de 53.3° C. La temperatura del cuarto de humo para el tratamiento de las salchichas, por este método, se regularizará hasta llegar gradualmente a los 53.3° C., durante un período no menor de cuatro horas.

4.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 7 milímetros de diámetro y se le mezcla una salmuera seca con contenido de 2½ kilos de sal, cuando menos, por cada 100 kilos de materia prima. Después de mezclarla con la sal y demás materiales de curación y antes del relleno, se hará una masa compacta con la carne picada, de no más de 15 centímetros de profundidad, que se mantendrá a una temperatura no menor de 2.2° C., durante 10 días cuando menos; terminado este período se embutirá la carne en tripas o bolsas de género de un diámetro que no exceda de 9 centímetros, medidos al tiempo de hacer el relleno. Después de rellenadas, se mantendrán las salchichas en un cuarto de secado a una

temperatura no menor de 7.2° C., por un término de 35 días, contados desde la fecha en que inició el tratamiento y si al interesado conviene, se puede calentar el producto en un baño de agua por un término que no exceda de 3 horas, a una temperatura no menor de 29.4° C., o calentarse y ahumarse como queda dicho. Sin embargo, el tiempo gastado en el calentamiento y ahumado, se agregará al período de retención.

5.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 centímetros de diámetro y se le mezcla una salmuera seca con contenido de 3½ kilos de sal, cuando menos, por cada 100 kilos de materia prima. Después de rellenas, se mantendrán las salchichas a una temperatura no menor de 7.2° C., por un término cuando menos de 65 días. Los envases para salchichas preparadas conforme a este método deben ser cubiertos antes o después del período de retención con una capa de parafina u otras sustancias aprobadas por el responsable.

ARTICULO 201.- Capacollo (Capicola Capacola). Las agujas de puerco deshuesadas para el capacollo, se curarán en salmuera seca con contenido cuando menos de 4½ kilos de sal por cada 100 kilos de carne, durante un período de 25 días, a una temperatura no menor de 2.2° C. Si se aplican a las agujas los materiales de curación conforme al proceso conocido por el sistema de batido, se le puede agregar una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curado pueden procesarse las agujas siguiendo alguno de los procedimientos ordinarios, incluso la adición de salmuera o del sal seca, si así se desea. No se sujetarán las agujas durante o después de la curación, a ningún tratamiento que tenga por objeto quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Después de relleno se ahuma el producto por un término cuando menos de 30 horas, a una temperatura no menor de 27.4° C., y al final se mantendrán en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 7.2° C., por un término de 20 días.

ARTICULO 202.- Coppa.- Las agujas de puerco deshuesadas para coppa e curarán en salmuera seca con un contenido de 4½ kilos de sal, cuando menos, por 100 kilos de carne, durante un período no menor de 18 días a una temperatura de 2.2° C., cuando menos; si se aplica a las agujas los materiales de curado conforme al procedimiento de batido, puede agregar una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curado pueden procesarse las agujas siguiendo alguno de los procedimientos ordinarios al efecto, incluso la adición de salmuera o de sal seca, si así se desea. No se sujetarán las agujas durante o después del curado, a ningún tratamiento que tenga por objeto quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Después de relleno, se mantendrá el producto en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 7.2° C., por término de 35 días, cuando menos.

ARTICULO 203.- Jamones.- Tocinos.- Para el curado de jamones se puede emplear cualquiera de los métodos siguientes:

a).- Los jamones se curarán tratándolos por un proceso de salazón seca, durante 40 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 2.2° C., a razón de 4 kilos de sal por cada 100 kilos de jamón, aplicándola a la carne magra. Si se desea, se pueden bañar con salmuera los jamones en proceso de curado y durante éste se prensarán una vez, cuando menos y se les agregará sal, si se considera necesario, a fin de que la carne de cada jamón quede completamente cubierta. Después de sacarlos de la salmuera, pueden sumergirse los jamones en agua a una temperatura no mayor de 21° C., por un término que no exceda de 15 horas, durante el cual se cambiará el agua una vez, pero no se sujetarán a ningún procedimiento encaminado a quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Finalmente se secarán o se ahumarán los jamones durante 10 días cuando menos, a una temperatura no menor de 35° C.

b).- Se curarán los jamones tratándolos con un proceso de salazón seca, a una temperatura no menor de 2.2° C., durante tres días, cuando menos (por cada 400 gramos peso de cada jamón por separado). La duración del período de curado de cada lote de jamones, se calculará a base del peso del jamón más pesado del lote. Los jamones curados por este método, se tratarán previamente con una solución de salmuera de 100 grados de concentración (salómetro), cuando menos, inyectando 128 gramos de la solución en la pierna y una cantidad semejante a lo largo de la cara lateral del hueso (fémur). Se pondrán en sal, a razón de 4 kilos cuando menos por cada 100 kilos de jamones, aplicándola cuidadosamente a la carne magra. Durante el curado se prensarán los jamones, y si es necesario, se les agregará sal, a fin de que la carne de cada jamón quede completamente cubierta.

Después de sacarlos de la salmuera, pueden sumergirse en agua a una temperatura no mayor de 21.1° C., por un término que no exceda de 4 horas, pero no se sujetarán a ningún procedimiento sólo un lavado superficial. Después se secarán o se ahumarán los jamones durante 48 horas cuando menos, a una temperatura no menor de 27.4° C. y finalmente se mantendrán en un cuarto de secado durante 20 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 7.2° C.

ARTICULO 204.- Lomos de puerco deshuesados.- En lugar de calentarlos o refrigerarlos para matar la triquina, se curarán los lomos deshuesados durante un período de 25 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 2.2° C., empleando alguno de los métodos siguientes:

- a).- Salmuera seca con contenido de 5 kilos de sal, cuando menos, por cada 100 kilos de carne.
- b).- Salmuera en solución agradada a la salmuera seca probada, a condición de que la concentración de la solución no sea inferior a 80 grados (salómetro).
- c).- Salmuera en solución agregada a la salmuera seca probada, a condición de que la concentración de la solución no sea inferior a 80 grados (salómetro).
- d).- Después de sacados de la salmuera se sumergirán los lomos en agua durante una hora, cuando más, a una temperatura no mayor de 21.1° C., o se lavarán rociándolos, pero no se sujetarán, durante o después de la cura, a ningún otro proceso que tenga por objeto quitar la sal.
- e).- Después de curados, se ahumarán los lomos durante 12 horas, cuando menos. Durante este período la temperatura del cuarto de humo no será inferior ni un solo instante de 37.7° C., y durante cuatro horas consecutivas se mantendrá el cuarto de humo a una temperatura no menor de 51.6° C.
- f).- Finalmente se mantendrá el producto en un cuarto de secado durante 12 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 7.2° C.

ARTICULO 205.- Instrucciones generales.- Cuando hayan de cumplirse estas instrucciones, los cuartos de ahumado, los cuartos de secado y demás locales usados para matar la triquina, estarán equipados por el establecimiento con termómetros registradores. El personal oficial está facultado para autorizar el uso de los cuartos de humo, cuartos de secado y demás locales para salchichas, de termómetros registradores automáticos, etc., siempre que den un servicio satisfactorio.

ARTICULO 206.- Para asegurar el cumplimiento efectivo de lo anterior, el personal oficial que vigile el manejo y tratamiento de la carne de cerdo para matar la triquina, seguirá las siguientes instrucciones:

- a).- Reconocerá la importancia de salvaguardar al consumidor y seguirá cuidadosamente las instrucciones relativas al tratamiento de la carne de cerdo, para matar las triquinas.
- b).- Confrontar las temperaturas internas, usando termómetros oficiales, de todos los productos sujetos al método del calentamiento.
- c).- Comprobar con frecuencia con termómetros oficiales, la exactitud de los termómetros del establecimiento, incluyendo los termómetros registradores automáticos y rehusar los que ya se consideren defectuosos.
- d).- Observar cuidadosamente los termómetros oficiales, a fin de no usar los que adolezcan de defectos o falta de exactitud.
- e).- Vigilar metódicamente el manejo de los departamentos de secado, refrigeración y curado, de los productos de carne de cerdo sujetos a tratamiento para la destrucción de la triquina viva y conservar listos para uso del servicio los registros que se estimen necesarios y los datos relativos a cada lote de productos sujetos a tratamiento.
- f).- Los requisitos exigidos en esta sección para destruir la posibilidad de triquina viva en los productos de la clase que se enumeran anteriormente, son aplicables también a los que están exentos de inspección.

CAPITULO DECIMO

Del uso de sellos, marcas, rótulos o etiquetas

en la identificación de la carne y sus productos

ARTICULO 207.- Las tintas para marcado de las carnes y sus productos serán de color azul violeta para todos los artículos frescos o industrializados, que habiendo sido aprobados como sanos se destinen al consumo interior o para su exportación. Se usará tinta color verde para todos aquellos productos decomisados o impropios para el consumo.

Las tintas empleadas serán iguales para todos los establecimientos, de fórmula secreta controlada por la Secretaría, indeleble y no tóxica; no permitiéndose el uso de tintas diferentes.

ARTICULO 208.- Los sellos para el marcado de las carnes serán metálicos, consistentes, con mango y fácilmente manejables. Se usarán dos clases en lo que respecta a tamaño, de forma paralelográmica, con las siguientes características: dimensiones, 6 centímetros de largo por 5 centímetros de ancho y 4 centímetros de largo por 3 centímetros de ancho, ambos con los ángulos redondeados, llevando en una de sus caras, con letras realzadas y bien visibles, la denominación, el número oficial de registro y la ubicación del establecimiento, así como las palabras “Inspeccionado y Aprobado”, “Inspeccionado y Aprobado para Cocción”, “Inspeccionado y Rechazado”, “Decomisado”, “Inspeccionado y Rechazado”, “Sospechoso”, según el caso. Por ejemplo:

EMPACADORA

3

INSPECCIONADO Y APROBADO

CHIHUAHUA, CHIH.

MEXICO

REFRIGERADORA

5

INSPECCIONADO Y APROBADO PARA COCCION

TAMPICO, TAMPS.

MEXICO

Sellos semejantes con la leyenda relativa y utilizando tinta verde se emplearán para marcar las carnes y productos impropios para el consumo.

Cada establecimiento tendrá, con la aprobación de la Secretaría, la cantidad de sellos que se requieran y no se permitirá el empleo de ningún otro sello con leyendas diferentes a las establecidas.

ARTICULO 209.- El proceso de sellado, marcado o rotulado de los animales, sus canales, partes, carnes y demás derivados y productos comestibles, con las inscripciones, abreviaturas o signos distintos de inspección, se hará precisamente después de efectuada la inspección y bajo la vigilancia del personal oficial adscrito. La tinta, sellos, marcadores y demás útiles y artefactos necesarios para estas funciones, cuando no se encuentren en uso, se guardarán bajo llave en compartimientos debidamente equipados y seguros, quedando las llaves en poder del citado personal.

ARTICULO 210.- Los establecimientos proporcionarán los sellos marcadores y demás útiles y artefactos necesarios, los que serán hechos de acuerdo con las instrucciones de la Secretaría, procurando que no ofrezcan una inscripción dudosa respecto a su significado y que las letras y los números sean de un estilo y tipo que produzcan una impresión clara y legible.

ARTICULO 211.- Los establecimientos suministrarán la tinta para sellos y ésta será hecha con ingredientes inofensivos, aprobados previamente por la Secretaría.

ARTICULO 212.- Las personas encargadas cuidarán que las marcas, sellos y rótulos de inspección, sean cuidadosamente ajustados, estampados o firmemente adheridos, procurando además de que queden suficientemente separados de los otros signos de fábrica, comerciales o para otras identificaciones.

ARTICULO 213.- La carne o sus productos que por su naturaleza o pequeñez no puedan ser marcados, sellados o rotulados y que hayan sido inspeccionados y aprobados, pueden transportarse en envases cerrados que lleven el signo de “Inspección y Aprobado”.

ARTICULO 214.- Los hígados, serán marcados precisamente con la leyenda de inspección que les corresponda y el número del establecimiento, en la superficie convexa y en la porción más gruesa del órgano.

ARTICULO 215.- Las salchichas y otros productos alimenticios cárnicos protegidos con envoltura, llevarán uno o más sellos con la leyenda de inspección en cadena, o dos o más marcas en cada racimo, excepción hecha cuando estos productos salen en cajas de cartón, las que llevarán debidamente impresa la leyenda de “Inspección y Aprobado” y el número del establecimiento.

ARTICULO 216.- Las cubiertas de género, cubiertas protectoras artificiales o similares de mayor tamaño, llevarán la leyenda de “Inspeccionado y Aprobado” en forma impresa.

ARTICULO 217.- Los impresos que lleven las cubiertas que se han mencionado, serán colocados en la parte superior, con el objeto de que si el producto es vendido al menudeo, fácilmente pueda comprobarse que ha sido inspeccionado.

ARTICULO 218.- Se puede omitir la marca o sellado de productos alimenticios cárnicos, cuando éstos se encuentren en recipientes herméticamente cerrados.

ARTICULO 219.- Ninguna persona hará, preparará, fijará, ni empleará, ni dispondrá que se haga, prepare, fije, ni empleen los sellos, etiquetas, etc., de “Inspeccionado y Aprobado” fuera de los casos y en las condiciones que prescribe este Reglamento.

ARTICULO 220.- Ninguna persona podrá sacar o mandar sacar del establecimiento, algún artículo que requiera ser marcado o sellado, si no lo está debidamente de acuerdo con las presentes disposiciones.

ARTICULO 221.- Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquiera inscripción comercial que los establecimientos traten de fijar a la carne y sus productos, deberán ser previamente aprobadas por la Secretaría.

ARTICULO 222.- Los establecimientos no podrán usar en los envases, marcas, sellos o etiquetas comerciales que sirvan para identificar la procedencia, clase y cantidad de sus productos e ingredientes que intervienen en su elaboración, que no hayan sido aprobados por la Secretaría.

ARTICULO 223.- Para los efectos del artículo anterior, los establecimientos remitirán a la Secretaría para su estudio, las muestras de las marcas, sellos o etiquetas por usarse, acompañados de un escrito en que se detalle el producto, así como los envases a los cuales van a adherirse, estamparse o fijarse.

ARTICULO 224.- Los sellos, marcas y etiquetas para su aprobación, deberán expresar cuando menos el nombre exacto de la clase del producto; el peso, cantidad o medida que contiene cada envase, la lista y tanto por ciento de los ingredientes que intervienen en la elaboración, yendo de mayor a menor el nombre, número oficial del establecimiento, dirección, la inspección de “Inspeccionado y Aprobado”. “México”, o abreviaturas aprobadas por la Secretaría.

ARTICULO 225.- Cuando se envase algún producto inspeccionado y aprobado, en latas, tarros, frascos, sacos, bolsas u otros recipientes o envolturas, se fijará en ellos, en presencia del personal oficial, la etiqueta correspondiente diseñada conforme al modelo aprobado por la Secretaría.

ARTICULO 226.- Las envolturas sencillas para carne fresca, canales destazadas y partes principales, usadas únicamente para evitar su contaminación exterior, no necesitan llevar etiquetas, siempre que sean transparentes y el producto lleve los signos distintos de inspección y fábrica, claramente legibles a través de las propias envolturas.

ARTICULO 227.- Los sellos, marcas y etiquetas comerciales por fijarse, adherirse o estamparse a envases de carne y productos destinados al mercado exterior, podrán ser impresos en idiomas extranjeros, siempre que aparezca su traducción literal en español y con la única excepción de los signos de inspección que siempre deberán ir en español.

ARTICULO 228.- No podrá ponerse en las etiquetas, sellos o impresos, ninguna palabra, signo, divisa, paisaje, etc., que dé una falsa impresión o indicación de origen o calidad del producto.

ARTICULO 229.- Los productos alimenticios cárnicos que por su envoltura y demás características se asemejen a otro tipo de producto determinado, ya conocido, llevarán puesto en el impreso, etiqueta o sello, la palabra "Imitación".

ARTICULO 230.- Los productos alimenticios cárnicos que por su nombre que se les dé, o por sus características se asemejen a otros productos cárnicos, como por ejemplo el "pastel de pollo", manufacturado con carne de puerco o de res y no con carne de pollo, llevarán en forma visible la palabra "Imitación" en el impreso, etiqueta o envoltura.

ARTICULO 231.- Cuando en la preparación del producto, se use algún ingrediente o preservativo permitido, la etiqueta, sello o impreso, deberá llevar la indicación de la presencia y el tanto por ciento del preservativo o ingrediente agregado.

Todo producto en cuya fabricación entren dos o más ingredientes, llevará en el sello, impreso o etiqueta, una lista de éstos, con sus nombres comunes u ordinarios dispuestos en orden de mayor a menor y con sus porcentajes o cantidades, excepto las especias y los sabores que se denominarán en general "Especias y Sabores".

ARTICULO 232.- El nombre de un ingrediente no debe ser un nombre colectivo, sino un nombre determinativo, por ejemplo: "Carne de Res", "Carne de Cerdo", "Patatas de Res", "Hígado de Carnero", "Harina de Maíz", "Harina de Papa", "Puré de Tomate", "Caldo de Res", etcétera.

ARTICULO 233.- Cuando algún producto está empacado o enlatado con alguna sustancia de relleno o conservativa, tales como salmuera, vinagre, gelatina, manteca de cerdo; la etiqueta, sello o impreso comercial lo especificará junto con el nombre del producto "Chorizo en manteca de cerdo", "Lengua en vinagre", etc.

ARTICULO 234.- También podrá aceptarse el uso de grasas animales y vegetales comprendiendo el primero a las grasas aceptadas de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos.

ARTICULO 235.- Cuando el producto no sea preparado por el establecimiento que lo empaqueta, en la etiqueta, sello o impreso deberá adicionársele "Preparado por..."

ARTICULO 236.- La especificación de cantidades se expresará en términos de pesos o medidas netas del producto envasado.

ARTICULO 237.- Las etiquetas, cajas o colores, inserciones, precintos y artículos similares, llevarán leyendas de inspección y en ningún caso serán abreviadas.

ARTICULO 238.- El número del establecimiento, deberá estar en relieve en todos los recipientes metálicos de productos inspeccionados y aceptados que han sido envasados en un establecimiento autorizado, con excepción de aquellos recipientes que llevan etiquetas directamente litografiadas sobre la lata y en los cuales esté incluido el número del establecimiento.

ARTICULO 239.- Cuando algún producto es envasado en cartón o en alguna bolsa de papel, lienzo o en otro recipiente similar, debidamente etiquetado o cubierto en forma aprobada por la Secretaría, puede agregársele un precinto con la leyenda de inspeccionado y número del establecimiento.

ARTICULO 240.- Los empaques o envolturas serán de color, dibujo o clase que no induzcan a equivocación o error con respecto al producto al que son aplicados, es decir, que dichas envolturas no llevarán líneas o dibujos en otros colores, para no confundirse con las características propias del mismo.

ARTICULO 241.- No podrá ser usado el término de "Fresco" en las etiquetas, sellos o impresos que se destinen a productos que contengan preservadores, como nitrato de potasio, o nitrato de sodio, etc.

ARTICULO 242.- Sólo se usarán los términos generales de “Especia”, “Especias” y “Especiados”, cuando se refieran a especias genuinamente naturales.

ARTICULO 243.- Cuando en algún producto o carne, su etiqueta, sello o impreso indiquen gelatina, esto significará la gelatina preparada en los establecimientos por cocción de pieles de cerdo, tendones o tejido conjuntivo, procedente de los productos inspeccionados y aceptados, o gelatina común desecada, o jalea obtenida de la misma.

ARTICULO 244.- Los productos etiquetados o impresos con el nombre de “Pastel”, deberán ser preparados en forma de rollo, y de consistencia suficiente para que permanezcan en esta forma durante su manejo antes de ser colocados en los empaques, cajas, o algo similar.

ARTICULO 245.- El término “Pastel”, será aplicado solamente para los productos que han sido preparados por cocción directa al calor seco, por un tiempo suficiente para dar al producto las características de un artículo horneado, tal como la formación de una costra morena en su superficie, fundido de grasa en la superficie, caramelación de azúcar si es aplicada; la temperatura del horneado será no menor de 73° C.

ARTICULO 246.- Cuando un producto es coloreado en moreno por la acción del aceite comestible caliente o por una flama, en sus etiquetas se asentará tal hecho por medio de las siguientes palabras: “Tratado con aceite caliente o tratado a la flama”, según el caso.

ARTICULO 247.- El término “carne” y las designaciones particulares para las clases de carne, como la de res, ternera, carnero, cerdo, etc., deberán ser usadas de tal manera que no induzcan a equivocación o a error.

ARTICULO 248.- La palabra “Jamón”, sin ningún prefijo, que indique la especie animal de donde proceda, será usada en la etiqueta, solamente en relación con el jamón de cerdo.

ARTICULO 249.- Los términos “Extracto de carne” o “Extracto de carne de res”, sin ninguna otra especificación, no serán usados en etiquetas de productos preparados de órganos o partes de la canal, distintos a carnes frescas y cuando se preparen en la forma líquida se designará “Extracto líquido de carne de res”.

El extracto de carne, no podrá contener más del 25% de humedad y el extracto flúido de carne no contendrá más del 50% de humedad.

ARTICULO 250.- Cuando al producto se ha añadido cereales, vegetales, almidón, féculas, harinas vegetales, harina de soya, leche desecada, leche descremada, el nombre de cada uno de los ingredientes añadidos, deberá aparecer en la etiqueta a continuación del nombre del producto, indicando su adición, según el caso.

ARTICULO 251.- Cuando algún producto es empacado sólo para su conservación con alguna substancia como salmuera, vinagre, agar o gelatina, se le hará aparecer en forma clara en la etiqueta.

ARTICULO 252.- El término “Manteca”, será aplicado solamente a la grasa fundida de tejidos grasosos frescos y sanos procedentes de cerdos aprobados en la inspección. Este producto no provendrá de estómagos ni de huesos ya sean crudos, conservados o cocidos. Los tejidos para fundir deben ser frescos, pero pueden estar en alguna forma conservados o cocidos y preparados; y pueden contener productos alimenticios cárnicos. La “Manteca de cerdo” puede ser endurecida con el uso de ácido esteárico, con manteca de lardo y grasas o mantecas hidrogenadas.

ARTICULO 253.- El aceite, la estearina o los productos obtenidos de grasas fundidas de res o carnero cuya temperatura de fusión, sea superior a 76.6° C., no serán designados como “óleo aceite”, “óleo estearina” u “óleo producto”, respectivamente.

ARTICULO 254.- La “manteca compuesta” es una producto que no debe contener más de 20% de grasa de res, grasa de carnero, óleo-estearina, estearina vegetal o grasas vegetales endurecidas y el por ciento restante deberá ser de manteca de cerdo. En la etiqueta junto con el nombre del producto y con letras del mismo tamaño y estilo deberá figurar su composición.

ARTICULO 255.- El término “manteca vegetal”, se aplicará sólo al aceite vegetal, estearina vegetal o a la combinación de ambos cuando formen un compuesto semejante a la manteca y que substituya como comestible a las grasas animales.

ARTICULO 256.- Ninguna grasa animal comestible fundida o mezcla de grasas que contenga grasa animal comestible fundida, deberá contener agua adicionada, excepción hecha con las grasas vegetales para pastelería y las cuales pueden contener no más del 10% de agua y la óleo-margarina que pueda contener agua dentro de los límites establecidos.

ARTICULO 257.- El producto etiquetado “Chile con carne”, deberá contener no menos del 40% de carne, en relación con el peso de carne cruda. La carne de cabeza, de cachete y del corazón puede usarse en un 25% de los ingredientes cárnicos, siempre y cuando se especifiquen claramente en el etiquetado.

La mezcla puede contener además un 8% de cereales o harina de soya o ambas.

ARTICULO 258.- El producto etiquetado “Chile con carne y frijoles”, deberá contener no menos del 25% de carne en relación al peso de la carne fresca. La carne de cabeza, carrillo y corazón, podrá ser usada para constituir el 25% de los ingredientes cárnicos, siempre y cuando se exprese claramente en la etiqueta.

ARTICULO 259.- El producto etiquetado “Picadillo”, deberá contener no menos del 35% de carne con relación al peso de la carne cocida y deshebrada.

El peso de la carne cocida que se use, no excederá del 70% del peso de la carne cruda.

ARTICULO 260.- El producto “Corned beef hash” no deberá prepararse con cereal, harina vegetal, leche descremada en polvo o sustancias similares.

ARTICULO 261.- Los productos etiquetados “Guisado de carne”, “Guisado de res”, “Guisado de carnero” y similares, no deberán contener menos del 25% de carne en relación a la carne fresca.

ARTICULO 262.- Los tamales de carne, deberán contener no menos del 25% en relación con el peso de la carne fresca y en relación con los otros ingredientes de los tamales, excepción hecha del jugo o salsa con la cual están empacados.

Cuando los tamales estén empacados en jugo o salsa, tales ingredientes se especificarán en forma clara y formarán parte del nombre del producto.

ARTICULO 263.- El espagueti con albóndigas y salsa, el espagueti con carne y salsas o productos similares, deberán contener no menos del 12% de carne en relación con el peso de la carne fresca. La presencia de salsa como ingredientes, deberá ser declarada en las etiquetas formando parte del producto.

Las albóndigas pueden ser preparadas con no más de un 12% del material harinoso, harina de soya, leche descremada o productos similares. La salsa de espagueti con carne deberá contener no menos del 6% de carne en relación del peso de carne fresca.

ARTICULO 264.- Los productos elaborados similares al “Scraple”, deberán contener no menos del 40% de carne y subproductos cárnicos sobre la base del peso de carne fresca, sin tomar en cuenta el hueso.

El ingrediente usado para su confección, puede ser derivado de granos o de frijol de soya.

ARTICULO 265.- Las hamburguesas serán hechas de carne de res molida, con o sin la adición de grasas de res, sazonadas y no deberán contener más del 30% de grasa.

ARTICULO 266.- la salsa de hígado, el rollo de hígado, el pastel de hígado, el queso de hígado, el budín de hígado y los productos similares deberán contener no menos del 30% de hígado en relación con el peso del líquido fresco.

ARTICULO 267.- Los productos etiquetados como pastas de jamón, de lengua y similares deberán contener no menos del 50% del producto cárnico relativo.

ARTICULO 268.- El jamón endiablado, puede contener por grasa de jamón siempre y cuando el contenido total de grasa no exceda del 35% en el producto terminado, la humedad contenida en el jamón endiablado, lengua endiablada y similares, no deberá exceder de la contenida en la carne fresca no elaborada.

ARTICULO 269.- El producto alimenticio llamado “Potaje de carne” y el producto alimenticio “carne endiablada” no deberán contener cereales, harina vegetal, leche descremada u otras sustancias similares.

ARTICULO 270.- Las salchichas de cerdo y salchichas para almuerzo, ya sean frescas, húmedas o envasadas, no serán hechas con productos que contengan más del 50% de grasa libre, es decir, de grasa que pueda ser quitada por una cuidadosa selección de los trozos del producto usado.

ARTICULO 271.- Las patas de cerdo cocidas o conservadas por algún medio como salmuera, serán etiquetadas, indicando si los huesos permanecen o no en el producto, según el caso.

ARTICULO 272.- Chorizo. Es un compuesto de carne picada de cerdo envuelta con sal, especias y nitrato de potasa en un porción de cinco gramos por kilo de carne puesta en maceración durante 24 horas, embutida en el intestino delgado del cerdo y atado en fracciones de diez centímetros. Este preparado para su conservación puede envasarse en latas con manteca de cerdo.

ARTICULO 273.- Queso de puerco. Es un preparado de carne de la cabeza y papada del cerdo en salmuera; cocida deshuesada y picada con agrado de especias, embutida la carne en morcones o celofán y prensada 12 horas; a este preparado para mejorar su calidad se le puede añadir carne cocida de pollo.

ARTICULO 274.- Rellena, moronga o morcilla. Es un preparado a base de sangre de res desfibrada, colada y condimentada con recaudo (cebolla, cilantro verde, tomate verde, cacahuate) y cerdo picado añadiendo sal, 35 gramos por litro de sangre embutida en el intestino grueso del cerdo, amarrada en los extremos en porciones de aproximadamente 50 a 60 centímetros y cocida en agua a 90 grados durante 45 minutos.

ARTICULO 275.- Menudo. Es un preparado cocido, caldoso, a base de los estómagos y patas de carnero o de res, condimentado con especias, sal y chile en su caso.

ARTICULO 276.- Pozole. Es un preparado cocido, caldoso, a base de carne de la cabeza y papada del cerdo, mezclada con maíz cocido y condimentado con especias y chile en su caso.

ARTICULO 277.- Longaniza. Es un compuesto de carne picada de cerdo y de res, revuelta con sal, especias y nitrato de potasa (en una proporción de 5 gramos por kilo de carne) puesta e maceración durante 24 horas, embutida en el intestino delgado del cerdo.

ARTICULO 278.- Mortadela. Es un preparado a base de carne desgrasada de cerdo con un 25% de carne limpia de res, macerada 25 horas y molida a la que se le ha añadido especias, sal nitrato de potasa en una proporción de cinco gramos por kilo de carne para su conservación y carmín vegetal; en una proporción de 0.33 por kilo, embutida en intestino grueso de res y cocida 90 minutos en agua a 93 grados.

ARTICULO 279.- Salchichón. Es un preparado a base de carnes de cerdo y de res molida, macerada cocida y mezclada con especias, embutidas en intestino grueso de cerdo. Hay una modalidad de preparación en crudo por medio de secado en cámara especial durante 60 días, en substitución del cocimiento.

ARTICULO 280.- Pastel de pollo. Es una mezcla a base de carnes de cerdo y de gallina en partes iguales, cocida, desmenuzada y prensada, a la cual se le agregan especias, yemas de huevo, hongos y coñac o vino blanco.

ARTICULO 281.- Pastel de hígado. Es un preparado que se elabora a base de 50% de hígado de cerdo y papada de cerdo en partes iguales, puestos en salmuera 4 días, molidos, añadiendo cebolla y especias; batida la pasta se pone en moldes de pan de caja, dividida por una tablita en la parte superior, se envuelve en un lienzo y se le da un cocimiento durante 90 minutos en agua de abullición.

ARTICULO 282.- El término “Semideshuesado” no será usado si sólo se ha quitado menos del 50% de los huesos.

ARTICULO 283.- Si a un producto se le agrega un sabor o un colorante artificial, éstos deberán aparecer en la etiqueta en forma clara, así como el nombre del producto y las palabras “adicionado de sustancias sápicas y colorantes artificiales” y en la lista de ingredientes se especificará el sabor artificial. Si hay necesidad de añadir preservativos al producto, deberá hacerse constar en la etiqueta en la forma que se ha mencionado, indicando el preservativo con especificación del porciento del mismo.

ARTICULO 284.- Si las carnes de exportación son adicionadas con bórax u otro preservativo, se hará constar en los recipientes y se marcará con la leyenda “para exportación”, seguida de las palabras “empacado con preservativos”.

ARTICULO 285.- Ninguna etiqueta de inspección, previamente usada, podrá volverse a usar nuevamente para identificación de un producto. En tal virtud, antes de utilizar los envases ya usados, se les quitarán o borrarán las marcas, etiquetas y demás denominaciones que puedan llevar se relacionen o no con el producto por envasar.

ARTICULO 286.- Ninguna persona aplicará o fijará etiquetas o sellos a artículos preparados o recibidos en un establecimiento, ni llenará ningún envase o envoltura con artículos de carne o sus productos, ni quitará etiquetas, marcas o sellos a menos que sea en cumplimiento de este Reglamento.

ARTICULO 287.- Ninguna persona podrá sacar o mandar sacar fuera del establecimiento, ningún producto que se encuentre etiquetado, a menos que tales etiquetas se encuentren de acuerdo con lo dispuesto en este capítulo.

ARTICULO 288.- El personal oficial encargado, cuidará que al estamparse los sellos, adherirse las etiquetas, o empacar el producto en envases impresos, la leyenda de ellos corresponda exactamente a la calidad del producto contenido.

ARTICULO 289.- Si en un establecimiento, alguno de sus productos etiquetados ha sido transportado a sitios distantes del mismo, dañándose o mutilándose durante el recorrido, no podrá ser etiquetado nuevamente sin el consentimiento del responsable.

Los productos reetiquetados después de su inspección y aprobación, no podrán ser sacados del establecimiento, hasta que el responsable conceda el permiso correspondiente. El procedimiento se hará con etiquetas oficiales y bajo la vigilancia de un inspector autorizado.

ARTICULO 290.- Las etiquetas y envolturas impresas que lleven alguna leyenda de inspección, con o sin número del establecimiento, podrán trasladarse de un establecimiento a otro, siempre y cuando dicho transporte sea autorizado por el responsable, notificándolo al responsable del establecimiento que reciba.

ARTICULO 291.- Los establecimientos tienen la obligación de entregar al responsable una lista por cuadruplicado, de las etiquetas, sellos o impresos que habiendo sido aprobados no se desea usar en lo sucesivo.

CAPITULO DECIMOPRIMERO

De la reinspección de los establecimientos

ARTICULO 292.- Toda clase de carnes y productos envasados, inspeccionados y provistos de su marca, sello o etiqueta comercial autorizados, procedentes de un establecimiento TIF, serán reinspeccionados tantas veces como fuere necesario por el personal de la Secretaría hasta el momento de salir del establecimiento, a fin de asegurarse de su buen estado y propiedad para el consumo humano. Si como resultado de ella se encuentra que algún artículo no reúne las condiciones sanitarias exigidas, o que por algún otro concepto resulta impropio para el consumo humano, será retirado, destruyéndose las marcas, sellos o las etiquetas originales y se ordenará la retención y su destino será resuelto por el responsable.

ARTICULO 293.- Si un artículo se ensucia o se mancha por contacto con el piso, medio ambiente, humedad o en alguna otra forma accidental, puede repararse, ya sea limpiándose, raspándose, recortándose, etc., y presentarse de nuevo para su reinspección.

ARTICULO 294.- Cuando el personal oficial adscrito, al efectuar la reinspección, estima que un artículo ha perdido sus condiciones de sanidad, debido a la presencia de olores anormales, moho, o sustancias extrañas, podrá aprovecharse

como alimento después de someterse a técnicas que permitan la modificación del producto, de tal manera que a la nueva inspección, se encuentre sano y propio para el consumo humano; en caso contrario será decomisado.

ARTICULO 295.- Cuando se pretenda colocar un producto en cámaras de congelación, deberá comprobarse que se encuentra en buenas condiciones. si se sospecha que algún producto congelado no reúne condiciones de sanidad, el responsable ordenará su descongelación practicándose una reinspección, a fin de determinar su verdadero estado.

Los productos congelados deberán descongelarse en agua o salmuera, en una forma o procedimiento previamente aceptado por el responsable.

ARTICULO 296.- El personal oficial adscrito cuidará de que los productos que no se encuentren en buen estado o que por cualquier circunstancia sean impropios para el consumo humano, sean depositados en lugares especiales para su inspección final, adhiriéndoseles la etiqueta o sello de “Inspeccionado y retenido” “México”, destruyendo las marcas, sellos o etiquetas originales autorizados.

El encargado registrará la inspección en todos sus detalles y dará cuenta de ello al responsable.

ARTICULO 297.- Todo artículo que haya sido retenido, deberá reinspeccionarse nuevamente, así como su recipiente. Si como resultado se aprueba el artículo como alimento, el encargado destruirá el sello o etiqueta de retenido, registrará la operación, dará cuenta de ello y fijará, adherirá o estampará los sellos, marcas o etiquetas de inspección, fábrica y otros signos distintivos que deba llevar. En caso contrario, se rechazarán, ordenándose su decomiso o destrucción por los procedimientos establecidos.

ARTICULO 298.- Cuando sea necesario se ordenará que se tomen muestras de los artículos sin inscripción de inspección, las que serán enviadas al laboratorio oficial respectivo para su reinspección.

Mientras no se decrete por la Secretaría, o no se tenga el dictamen de los laboratorios, relativos a los artículos sin leyenda de inspección, éstos quedarán retenidos y a disposición de la Secretaría.

ARTICULO 299.- El transporte de carne y sus productos, frescos o industrializados, sólo se permitirá en vehículos (vagones de ferrocarril, camiones, etc.), en buen estado, limpios y acondicionados para el objeto, requiriéndose para el transporte de artículos refrigerados, que dichos vehículos estén forrados de lámina galvanizada o material impermeable que facilite su aseo y que estén provistos de refrigeración o congelación. El exterior de los camiones, el techo, paredes y puertas, deberá estar pintado al óleo de blanco y con la denominación y licencia del establecimiento en caso de ser propiedad del mismo.

CAPITULO DECIMO SEGUNDO

Transporte y conducción

ARTICULO 300.- Los médicos veterinarios no expedirán guías sanitarias para la remisión fuera del establecimiento de canales, partes o productos comestibles, si éstos no llevan los signos distintivos de inspección y de fábrica, debiendo el establecimiento llenar además los requisitos previstos en las leyes, decretos o reglamentos vigentes.

ARTICULO 301.- Las canales, sus partes, carnes y productos inspeccionados y aprobados, que no lleven la leyenda de inspección, podrán transportarse de un establecimiento a otro, para su aprovechamiento y tratamiento posterior, en carros de ferrocarril, embarcaciones, camiones y otros vehículos cerrados, si se asegura su inviolabilidad por un sello oficial de inspección fijado por el personal oficial adscrito y la carga se hace directamente en el establecimiento a que fueren consignados.

Para el transporte de las canales, sus partes, la carne y productos comestibles inspeccionados y aprobados, sin los signos de inspección, en carros cerrados, el personal oficial del establecimiento que remite, expedirá por duplicado un certificado que así lo exprese, manifestando que el depósito de la materia en el carro, se hizo bajo la vigilancia del personal oficial, quien los selló con los números que se anotan.

Se firmarán y entregarán un tanto del certificado al consignatario y el otro será enviado a la Secretaría para su

conocimiento.

Este certificado será distinto y ajeno a cualquier otra guía sanitaria de ruta, conocimiento de embarque u otra forma o documento usado de ordinario en el transporte de carne y productos comestibles.

ARTICULO 302.- Los sellos oficiales fijados a los vehículos cerrados de que se trata en el artículo anterior, sólo podrán desprenderse, rompiéndose, cambiarse o alterarse en presencia del personal oficial.

ARTICULO 303.- Los artículos que requieren vigilancia especial, como son los aprobados para alimentos después de someterse a cocimiento o refrigeración, podrán remitirse de un establecimiento a otro, en piezas sueltas, cargados en carros de ferrocarril, camiones u otros vehículos cerrados, siempre que no haya ningún otro producto en el vehículo y a condición de que éste pueda descargarse directamente dentro del propio establecimiento.

ARTICULO 304.- Cuando dichos artículos se remitan de un establecimiento a otro, en carros de ferrocarril, camiones, embarcaciones o vehículos cerrados, junto con otros productos, se empacarán por separado en envases cerrados y oficialmente sellados, debiendo además llevar una inscripción aclaratoria como: “Este artículo sólo puede usarse como alimento, después de refrigerado”, “Para usarse después de cocido”, etc., según el caso.

ARTICULO 305.- Los embarques de canales, partes, carnes, y productos comestibles, envasados, inspeccionados, aprobados y provistos de la inscripción de “inspeccionado y aprobado”, podrán ser desviados de su destino original con el solo requisito de la expedición de una nueva guía sanitaria por los médicos veterinarios regionales, o personas habilitadas por la Secretaría, observando lo previsto en los Reglamentos vigentes.

ARTICULO 306.- En caso de emergencia o accidente, pueden ser rotos los sellos de inspección puestos al vehículos que cargue los productos inspeccionados y aprobados y se estime necesario transbordarlos a otros vehículo distinto, sin la expedición de nueva guía sanitaria, en tales casos, se informará telegráficamente de los hechos a la Secretaría para su conocimiento y fines conducentes.

El informe respectivo contendrá los siguientes datos:

- a).- Naturaleza de la emergencia.
- b).- Lugar en que fueron rotos los sellos.
- c).- Lugar de embarque y destino de la carne.
- d).- Número e iniciales del carro de ferrocarril, placas del camión, nombre y nacionalidad de la embarcación en que originalmente se hubiere embarcado la carne.
- e).- Número e iniciales del carro de ferrocarril, placas del camión y nombre y nacionalidad de la embarcación a que se transbordaron los artículos.
- f).- Clase y cantidad de los artículos

CAPITULO DECIMOTERCERO

De la Importación

ARTICULO 307.- Los interesados en la importación de los artículos mencionados, elevará su solicitud ante las autoridades competentes dependientes de la Secretaría, quienes resolverán sobre la procedencia e improcedencia de la importación.

ARTICULO 308.- Queda prohibida la introducción al país, de cualquier canal, parte, carne o producto comestible de animales procedentes de país extranjero que a juicio de la Secretaría carezca de una inspección de carne, similar a la que se establece en este reglamento, o que los certificados que acostumbren expedir para amparar la sanidad de los mencionados productos, no merezca plena confianza. La Secretaría hará conocer el echo por los medios ordinarios.

ARTICULO 309.- Queda prohibida la introducción al país, de canales, partes, carnes o productos comestibles de animales:

- a).- Cuya entrada esté prohibida por el reglamento de Inspección Sanitaria Veterinaria de los animales y productos del mismo origen de importación y exportación, o por la cuarentena absoluta contra los animales, productos de los mismos y envases en general.
- b).- Cuya venta se prohíba o restrinja en el país de origen, salvo que expresamente esté permitida en México.
- c).- Que contengan o hayan sido preparados con algún preservativo, material colorante u otra sustancia no autorizada por la Secretaría por usarse en México.
- d).- Que lleven en sí o en el envase o envoltura que los cubra, cualquier declaración, diseño o artículo prohibido o que estén faltos de detalles en cuanto a las sustancias añadidas, o que en cualquier aspecto estén adulterados o hayan sido marcados fraudulentamente.

ARTICULO 310.- Por lo que respecta al certificado que ampara la sanidad de los mencionados artículos y al que se refieren los artículos 8 y 9 del Reglamento de Inspección Sanitaria Veterinaria de Importación y Exportación deberá mencionarse la clase del artículo, el número de piezas o paquetes, su peso, las marcas de inspección e identificación, el nombre del remitente y su dirección, el nombre del destinatario, su destino y la firma y título del funcionario público que lo expide.

ARTICULO 311.- Una vez que la Secretaría haya acordado la entrada de los artículos a la República, los interesados le notificarán con oportunidad la fecha de llegada, el medio de transporte, clase, condición y cantidad de artículo y Aduana o Puerto de introducción.

ARTICULO 312.- La inspección se practicará por el personal dependiente o habilitado por la Secretaría en el Puerto o Frontera de introducción antes de permitirse su entrada.

Cuando se compruebe que algunos de los artículo mencionados que se pretende introducir al país, provienen de animales atacados de enfermedades infecto-transmisibles o estén en estado de descomposición o adulterados, o de cualquier otra manera sean impropios para el consumo humano, se ordenará su decomiso o destrucción o en su caso, su devolución al país de origen.

ARTICULO 313.- Todo artículo comestible de origen animal de procedencia extranjera que haya sido inspeccionado y aprobado, podrá introducirse a la República salvo lo establecido en la Cuarentena Exterior Absoluta contra Animales, sus productos y envases en general, publicada en el "Diario Oficial" del 3 de abril de 1941.

CAPITULO DECIMOCUARTO

De la Exportación

ARTICULO 314.- Sólo se autorizará la exportación de canales, carnes o productos cárnicos, que procedan de establecimientos Tipo Inspección Federal y se hayan sujetado a lo que previene este reglamento. Para la exportación se expedirá el certificado cuyo modelo obra en el apéndice de este Reglamento.

Cuando se trate de exportar artículos comestibles de origen animal, elaborados por métodos o sustancias no autorizados por la Secretaría, pero que el país de destino los acepte como artículos alimenticios, los interesados deberán presentar también una solicitud para su manufactura y exportación.

La Secretaría fijará las condiciones y requisitos que deben llenarse para su elaboración.

Artículo 315.- Los interesados deberán además recabar de los delegados de puertos o fronteras de la Secretaría, aquellos certificados que amparen la sanidad de los artículos que vayan a exportar y que se exija por el país de su destino.

CAPITULO DECIMOQUINTO

Inspección y manipulación de la carne

de equino y productos

ARTICULO 316.- Todo establecimiento en que se sacrifiquen equinos para el aprovechamiento e industrialización de sus carnes, productos y subproductos en cualquiera de los procedimientos empleados para su manipulación, preparación, conservación, distribución, transporte y venta para el consumo interior o para su exportación, quedará sujeto a control sanitario de acuerdo con las prescripciones del presente reglamento.

ARTICULO 317.- Todo establecimiento en donde se sacrifiquen equinos y se manejen y preparen sus carnes y derivados, deberá estar previsto de departamentos especiales exclusivos para el objeto, debidamente acondicionados y dotados de maquinaria, aparatos y herramientas, útiles y demás enseres. Estos locales en su distribución y funcionamiento interior, deberán estar separados y aislados de los otros departamentos en que se sacrifiquen y manipulen carnes y derivados de las otras especies animales. Podrá dejar de industrializarse ganado vacuno, ovino o porcino y dedicarse exclusivamente un establecimiento TIF a procesar equinos, pero en tal caso, para poder volver a industrializar animales de otras especies, el establecimiento deberá previamente cesar de procesar equino. Todo cambio de explotación a equino y de equino en un establecimiento, deberá avisarse a la Secretaría.

ARTICULO 318.- Deberá ser desechado todo equino y sus carnes que en los exámenes en pie o post mortem presenten síntomas o lesiones anatomo-patológicas de paperas, púrpura hemorrágica, azoturia, encéfalo-mielitis infecciosa, encéfalo-mielitis tóxico, anemia infecciosa, durina, influenza aguda, esteoporosis generalizada, muermo, adenitis, traumatismo, procesos inflamatorios y fístulas externas, así como cualquier otro padecimiento infecto transmisible no especificado.

El equino que al momento de su inspección en pie denote sospecha de estar infectado de muermo, será sometido a la prueba de la maleña, y aquel en que se sospeche infección de durina, será aislado para su reinspección o para hacer las pruebas de sangre correspondientes.

ARTICULO 319.- Toda canal de equino, sus partes, carnes y productos o derivados, deberán ser claramente marbetados, marcados, etiquetados o tatuados, con la leyenda carne de equino o producto de carne de equino.

Exclusivamente se usará para el servicio de inspección, tinta de color negro para marcar la carne de equino y sus productos.

ARTICULO 320.- Los sellos utilizados para el marcado de la carne de equino y sus productos, serán metálicos, consistentes, con mango y fácilmente manejables; de dos tamaños, circulares (de 6 y 4 centímetros de diámetro) o de forma hexagonal (de 3 y 2 centímetros por lado). Tendrán en letra realzada y bien legibles la denominación, número oficial de registro y ubicación del establecimiento, así como las palabras Inspeccionado y Aprobado o Decomisado, según sea el caso. Los establecimientos tendrán la cantidad de sellos que sean necesarios de acuerdo con los que fije la Secretaría.

Los certificados y papelería que se use para todo asunto relacionado con la inspección de carne de equino y sus productos, deberán ser de color rosa para diferenciarlos de los que se utilicen para las otras especies animales.

ARTICULO 321.- Todas las disposiciones contenidas en este Reglamento, además de las especiales especificadas en este capítulo, son aplicables a la inspección, manejo e industrialización de la carne de equino, a los productos cárnicos de equino y a los animales de donde se deriven.

CAPITULO DECIMO SEXTO

Sanciones

ARTICULO 322.- Toda persona que aproveche carne, productos o subproductos decomisados, envasándolos o empleando cualquier procedimiento para su preparación y conservación, será sancionada con multa de \$100.00 a

\$1,000.00.

Si la infracción es cometida por un establecimiento T.I.F., la multa será de \$1,000.00 a \$20,000.00. En caso de reincidencia se podrá ordenar a juicio de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la suspensión de actividades hasta por 60 días. Si se incurriere en una tercera infracción, se cancelará la autorización otorgada para el funcionamiento del establecimiento.

ARTICULO 323.- La infracción a la prohibición expresada en la última parte del artículo 2º del presente reglamento, será sancionada con multa de \$100.00 a \$1,000.00.

ARTICULO 324.- El establecimiento T.I.F., que infrinja las disposiciones contenidas en el artículo 29 del presente reglamento, será sancionado con multa de \$100.00 a \$5,000.00. En caso de reincidencia se duplicará la multa impuesta, y además, se ordenará la suspensión temporal de sus actividades hasta por 10 días.

ARTICULO 325.- El médico veterinario y demás personal adscrito a un establecimiento T.I.F., serán amonestados la primera vez que incurran en alguna falta al cumplimiento de cualquiera de las obligaciones impuestas por el presente reglamento.

En caso de una segunda infracción, serán suspendidos en sus funciones hasta por 30 días; y si llegaren a cometer una tercera infracción serán destituidos de sus cargos.

ARTICULO 326.- toda persona que sin autorización previa extraiga de los corrales cuarentenados, sin propósito de apoderamiento, forrajes, útiles y enseres para el aseo, manejo y uso de los animales, será sancionada con una multa que no exceda de \$1,000.00 por cada infracción.

ARTICULO 327.- Toda persona no autorizada, que extraiga de las salas de sacrificio de las cámaras de envasado y de refrigeración, así como del recinto del establecimiento, carnes frescas industrializadas, sus productos o subproductos, ya sean sanos o decomisados, incurrirá en una multa que no exceda de \$1,000.00 salvo el caso de que el hecho constituya el delito de robo en que se aplicará el Código Penal.

ARTICULO 328.- Toda apersona que venda, disponga de la carne, piel, vísceras, cuernos, pezuñas o cualquier otro producto de animal, así como de los mismos artículos industrializados, ya sean sanos o decomisados, extraídos del establecimiento, sin haber cumplido lo dispuesto en este reglamento, sean o no de su propiedad, será sancionada con una multa no mayor de \$500.00.

ARTICULO 329.- Toda persona que utilice recipientes, envase, útiles, enseres, substancias e ingredientes sucios, deteriorados, alterados o impropios en cuanto a su vechamiento y conservación de las carnes y sus deriva-manufactura, acabado y composición, para el debido aprodos, será sancionada con una multa no mayor de \$500.00.

ARTICULO 330.- Toda persona que utilice etiquetas, marbetes, tapas, sellos, tintas no aprobadas o destruya sin autorización legal las aprobadas conforme lo estatuye este reglamento, será sancionada con una multa que no exceda de \$1,000.00, sin perjuicio de que se le apliquen las sanciones penales que correspondan.

ARTICULO 331.- Toda persona que sin autorización legal saque, ordene o permita que sea sacado cualquier animal, canales, vísceras, pieles, pelo, lana, cuernos, pezuñas, desechos estiércol, paja, pastura, productos envasados industrializados, del establecimiento T.I.F., será sancionada con una multa de \$50.00 a \$500.00.

ARTICULO 332.- Toda persona que no dé cumplimiento a cualquiera disposición establecida en este reglamento, con respecto al aseo y desinfección de su persona, de su indumentaria, de los aparatos, útiles y enseres a su cuidado en su trabajo o en los vehículos de transporte en general, será multada con una cantidad no mayor de \$100.00, sin perjuicio de la sanción que establezca el Reglamento de Trabajo y demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 333.- Cualquiera otra infracción a las disposiciones del presente reglamento, que no esté expresada previamente en este capítulo, será castigada con una multa hasta de \$20,000.00, que impondrá discrecionalmente la Secretaría de Agricultura y Ganadería, con audiencia del interesado.

ARTICULO 334.- Toda persona que conociendo hechos que violen lo previsto en este reglamento y los oculte o no los comunique al responsable, será sancionada con multa de \$50.00 a \$1,000.00, sin perjuicio de que sea consignada a las autoridades competentes si el hecho constituye el delito de encubrimiento.

ARTICULO 335.- En todos los casos de aplicación de sanciones, el presunto infractor tendrá derecho a ocurrir ante la Secretaría para que se le oiga, concediéndosele un término, si lo solicitare, de diez días para rendir pruebas, y la Secretaría resolverá en definitiva, confirmando o revocando la pena impuesta. Bastará la solicitud correspondiente; suspendiéndose los procedimientos de ejecución.

TRANSITORIO:

UNICO.- El presente reglamento entrará en vigor tres días después de la fecha de su publicación en el “Diario Oficial” de la Federación.

Por lo tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la ciudad de México, Distrito Federal, a los treinta días del mes de enero de mil novecientos cincuenta.- Sufragio Efectivo. No reelección.- Miguel Alemán.- Rúbrica.- El Secretario de Agricultura y Ganadería, Nazario S. Ortiz Garza.- Rúbrica.- El Secretario de Economía, Antonio Martínez Báez.- Rúbrica.- El Secretario de Salubridad y Asistencia, Rafael P. Gamboa.- Rúbrica.- El Secretario de Hacienda Ramón Beteta.- Rúbrica.- El Secretario de Comunicaciones y Obras Públicas.- Agustín García López.- Rúbrica.- El Secretario de Gobernación, Adolfo Ruíz Cortinez.- Rúbrica.- El Jefe del Departamento del Distrito Federal, Fernando Casas Alemán.- Rúbrica.

CERTIFICADO NUM.

REPUBLICA MEXICANA

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

Dirección General de Ganadería

EXPORTACION A:.....

Certificado de Inspección de Carne y sus derivados comestibles.

(1).....
.....

Se certifica que la carne y derivados comestibles de la misma, detallados en este certificado, procede de animales que han sido sometidos a inspección sanitaria veterinaria federal, antes, durante y después de sacrificados, en los términos de la Ley de 31 de diciembre de 1949, y que dicha carne y derivados alimenticios han sido encontrados en perfectas condiciones higiénicas y buenas en absoluto para el consumo humano. Se certifica también que no contienen ni han sido tratados con ningún preservativo, materia colorante, ni otras sustancias prohibidas por la ley antes citada.

MARCAS DE IDENTIFICACION EN LAS CARNES

O BULTOS:

NOMBRE Y NUMERO DE REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO T.I.F. PRODUCTOR..

.....

REMITENTE.....

PROCEDENCIA.....

VIA.....DESTINO.....

CONSIGNATARIO.....

MARCAS DE EMBARQUE.....

DETALLE DEL CARGAMENTO

.....
.....
.....

(2).....

(3)

(1)Lugar y fecha en letras.

(2)Firma del funcionario federal autorizado.

(3)Sello de la Dirección General de Ganadería.

FE DE ERRATAS al REGLAMENTO para la Industrialización Sanitaria de la Carne.

FE DE ERRATAS AL REGLAMENTO PARA LA INDUSTRIALIZACION SANITARIA DE LA CARNE, PUBLICADO EL DIA 13 DE FEBRERO DEL CORRIENTE AÑO.

Dice: debe decir:

ARTICULO 8º- Novena línea “b).- La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados”“b).- La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados en el sacrificio de animales”

ARTICULO 16.- Segunda línea “agua no potable en los lugares donde se manejen o pre-”“agua no potable en los lugares donde no se manejen o pre-”

ARTICULO 47.- Quinta línea. “tados con algún producto biológico que contenga gérme-”“tados con algún producto biológico que no contenga gérme-”

ARTICULO 130.- Líneas 2ª, 3ª y 7ª. “tuando los pulmones y el corazón), la grasa y los múscu-” “tuando los pulmones y el corazón, la grasa y los múscu-”

“los del esófago que correspondan a canales infestadas” “los del esófago) que correspondan a canales infestadas”

“contrado infestadas, podrán ser aceptadas libremente sin” “contrados infestadas dichas vísceras, podrán ser aceptadas libremente sin”

ARTICULO 131.- Primera línea. “ARTICULO 131.- Los intestinos, estómago y vegi-”“ARTICULO 131.- Los intestinos, esófagos y vegi-”

ARTICULO 132.- Sexta línea. “sibles de este proceso.”“sibles de este proceso, en becerros mayores de esta edad.

ARTICULO 160.- Inciso h).- Líneas 4ª y 5ª “las o los envases con etiquetas de diferente color confor-” “las o los envases con etiquetas cuyo color sufra cambio por efectos de la elevación de temperatura”

“me avance el proceso de calentamiento o por cualquier”“en el proceso de calentamiento o por cualquier”

ARTICULO 167., Segunda línea. “carne o demás materias comestibles derivadas del ani-”“carne sola o acompañada de otras materias comestibles derivadas del ani-”

ARTICULO 170.- Sexta línea. “la preparación de intestinos, siempre que inmediatamen-”“la preparación de panzas e intestinos, siempre que inmediatamen--”

ARTICULO 171.- Quinta línea. “de nitrato de sodio, nitrato de potasio o mixturas que los”“de nitrito de sodio, nitrito de potasio o mixturas que los”

ARTICULO 181.- Segunda línea “ducto decomisado en un establecimiento que no cuente con”“ducto decomisado en un establecimiento en que no opera la”

ARTICULO 185.- 3ª y 11ª líneas “dos para la preparación y alimentos para peces, siempre” “dos para la preparación de alimentos para peces, siempre”

“una temperatura no mayor de 11º y por un tiempo mí-”“una temperatura no mayor de 11ª bajo cero centígrados y por un tiempo mí-”

ARTICULO 191.- Cuarta línea “curado o ahumado o a temperaturas que den la apariencia”“Curado o ahumado o a temperaturas que no les den la apariencia”

ARTICULO 193.- Quinta línea. “da a una temperatura no menor de 48.8º C, y el método”“da a una temperatura no menor de 58.8º C, y el método”

ARTICULO 266.- 1ª, 4ª y 5ª líneas. “ARTICULO 266.- La salsa de hígado, el rollo de hí-”“ARTICULO 266.- La salchicha de hígado, el rolo de hí-”

“menos del 30% de hígado en relación con el peso del líquido fresco.”“menos del 30% de hígado en relación con el peso del hígado fresco”.

ARTICULO 292.- Segunda línea. “envasados, inspeccionados y provistos de su marca, se-”“incluyendo los envasados, inspeccionados y provistos de su marca, se-”

ARTICULO 295.- Novena línea. “agua o salmuera, en una forma o procedimiento previa-”“agua o salmuera, o en una forma o procedimiento previa-”

ARTICULO 296.- Sexta línea. “queta o sello de “inspeccionado y retenido” “México”,”“queta “Retenido”,”

ARTICULOS 152 a 163.- CAPITULO REPETIDO

“CAPITULO SEXTO”“CAPITULO SEXTO-A”

México, D.F., a 12 de septiembre de 1950

CAPITULO PRIMERO

ARTICULO 1o.- Las palabras, nombres, términos y frases que se usan en las disposiciones de este Reglamento, se entenderán en la siguiente forma:

- a).- “Secretaría” o “La Secretaría”: Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- b).- “Subsecretaría” o “La Subsecretaría”: Subsecretaría de Ganadería.
- c).- “Dirección” o “La Dirección”: Dirección General de Ganadería.

- d).- “Establecimientos Tipo Inspección Federal” o “Establecimientos TIF”: aquellos en que de conformidad con las prevenciones de este Reglamento y sujetos a la inspección de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, se sacrifiquen, con fines industriales, animales de la especie bovina, equina, ovina, caprina, porcina, aves o cualquiera otra, que se destine al consumo humano; y cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados, se empaquen, enlaten, congelen, refrigeren, desequen, curen, fríen, ahumen, salen, escabechen o de cualquier otro modo se preparen para el transporte o venta como artículos de comercio en la República o para su exportación.
- e).- “Empacadora”: establecimiento industrializador que comprende desde el reconocimiento y sacrificio de los animales de abasto, pasando por la conservación, preparación e industrialización de sus partes comestibles, así como del beneficio de las no comestibles, hasta transformarlas en artículos alimenticios, industriales o medicinales, debidamente empacados y listos para su transporte y venta posterior.
- f).- “Enlatadora”: establecimiento en el cual las partes comestibles del ganado de abasto son preparadas y condimentadas para ser envasadas en recipientes de lata, vidrio o de cualquier otro material, y cerrados al vacío, cuya cocción y esterilización se hace por calentamiento y a presión.
- g).- “Planta Refrigeradora”, “Refrigeradora”, “Almacén frigorífico”, “Frigoríficos” o “Conservadora por refrigeración”: almacenes o bodegas provistas de naves o compartimientos que cuenten con la refrigeración apropiada a bajas temperaturas para la conservación de los cuerpos de los animales de abasto, partes, canales, cuartos, carne, sus productos y subproductos, vísceras y demás derivados comestibles, depositados para su conservación y almacenamiento.
- h).- “Médico Veterinario”: el profesionista de esta rama, con título legalmente expedido y registrado de acuerdo con la ley de la materia.
- i).- “Técnico Oficial”, “Técnico Especializado” o “Técnico”: el que posee conocimientos técnicos relativos a la industrialización de la carne, sus productos y demás derivados.
- j).- “Personal Oficial”: los empleados de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, a las órdenes de los Médicos Veterinarios responsables o de los Técnicos Especiales Oficiales.
- k).- “Responsable”: el Médico Veterinario o Técnico especializado según el caso, nombrado por la Secretaría, que responda ante ella, de que el establecimiento TIF a su cargo, cumple con las disposiciones del presente Reglamento.
- l).- “Animal de Abasto” o “Animal”: todo animal que se destina a su sacrificio, tales como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves, etc.
- m).- “Canal”: el cuerpo del animal, desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.
- n).- “Carne”: los tejidos muscular, conjuntivo y elástico, grasa, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, etc., que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal.
- ñ).- “Vísceras”: los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pelviana y craneana.
- o).- “Despojo”: las partes no comestibles del animal.
- p).- “Productos Alimenticios”: preparado que se obtiene de la carne y sus derivados, que se destina a la alimentación humana.
- q).- “Subproductos Industriales”: todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre.
- r).- “Tankage”: subproducto obtenido de los residuos y desperdicios de carne, vísceras o canales de distintas especies animales, que han sido esterilizados, rico en proteínas y desprovisto de una gran parte de su grasa, al cual se le agrega algunas veces sangre y huesos; en su manufactura no entran ni la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden.

- s).- “Artículo”: producto o subproducto animal debidamente preparado para su transporte o venta en el mercado.
- t).- “Desperdicios”: residuos orgánicos del animal sacrificado que no tienen ninguna utilización definida por el momento.
- u).- “Inspeccionado y aprobado” .-México.- “Inspeccionado y aprobado para consumo”.-México.- Cualquier abreviatura de estos términos: significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y sus productos, han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento por haberse encontrado en condiciones sanitarias.
- v).- “Inspeccionado y aprobado para cocción”.-México.- o su abreviatura: significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y demás productos comestibles derivados de origen animal, o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y que se autoriza su consumo bajo condición de que sean tratados por la cocción.
- w).- “Inspeccionado y rechazado”, o “Inspeccionado y decomisado”, o cualquiera abreviatura autorizada de estos términos: significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, vísceras, carne, sus productos comestibles derivados del animal, o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y rechazados por considerarse impropios para el consumo humano, y que el Médico Veterinario responsable ha ordenado su aprovechamiento únicamente para usos industriales o su destrucción.
- x).- “Sospechoso” o cualquier abreviatura de este término: significa que durante la inspección sanitaria se han encontrado en el animal síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones, que haciéndolo impropio para el consumo humano, pueden ocasionar su decomiso parcial o total.
- x1).- “Expuestos”: animales aparentemente sanos que han estado en contacto directo o indirecto con animales atacados de una enfermedad infectotransmisible.
- y).- “Retenido”: o “Retenida” .-México, o cualquier abreviatura de este término: significa que los animales, sus partes, canales, vísceras, carne y demás productos comestibles, como consecuencia de la inspección quedan sujetos a una reinspección en la que se determinará su destino final.
- z).- “Planta de Rendimiento”: Departamento provisto de equipo apropiado para la industrialización de animales muertos en los corrales, o de las canales, vísceras, huesos, etc., no aprobados para el consumo humano.

CAPITULO SEGUNDO

Instalación, funcionamiento e inspección

ARTICULO 2o.- Toda empacadora, enlatadora, refrigeradora o almacén frigorífico, para funcionar como establecimiento “Tipo Inspección Federal”, deberá solicitarlo por escrito a la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la que una vez satisfechos los requisitos que señala el presente Reglamento, autorizará su instalación y funcionamiento bajo el número de orden y clasificación que corresponda a la fase industrial para la que fue establecida, el que utilizará como garantía ante los mercados, quedando prohibido a cualquier negociación similar, usar estos números y clasificación.

ARTICULO 3o.- Las solicitudes para la instalación, ampliación o modificación de un establecimiento TIF, deberán incluir la siguiente información:

- a).- Nombre o razón social de la empresa y denominación del establecimiento.
- b).- Ubicación del establecimiento.
- c).- Objeto y naturaleza de sus operaciones.
- d).- Planos generales y detallados de la construcción, detalle de la maquinaria y equipo; especificaciones del abastecimiento de la energía eléctrica, drenajes y agua potable.
- e).- Estudio económico pecuario de la región donde se encuentre instalado o se pretenda instalar el establecimiento.

f).- Especies de ganado que se estén industrializando o se pretenda industrializar.

g).- Capacidad de producción en el establecimiento al hacer la solicitud o la que se pretenda cuando la solicitud trate de ampliación o instalación.

h).- Vías de comunicación, estaciones de embarque y desembarque más próximas al establecimiento.

ARTICULO 4o.- La Administración informará al responsable oportunamente sobre la terminación de labores en cada departamento, así como el día y hora en que se reanuden.

ARTICULO 5o.- Cualquier labor que requiera la vigilancia del responsable, de su personal auxiliar o de empleados oficiales, sólo podrá efectuarse en presencia de los mismos.

ARTICULO 6o.- Son funciones del Médico Veterinario responsable, la observación de las disposiciones contenidas en el artículo 16 de la Ley de 31 de diciembre de 1949, la distribución de trabajo al personal auxiliar, dictar las disposiciones requeridas en casos especiales y la rendición de informes ante la Secretaría.

ARTICULO 7o.- Son funciones del personal auxiliar, cumplir con las labores que se le asignen, auxiliando en sus funciones al responsable en todo lo que respecta a la vigilancia e inspección a que se refiere el artículo anterior, rendir sus informes al responsable y hacer que se cumpla con las disposiciones especiales que éste determine.

CAPITULO TERCERO

De las condiciones esenciales para todo establecimiento

ARTICULO 8o.- Todo establecimiento TIF, además de las condiciones fijadas en el artículo 8o de la ley respectiva, deberá llenar los siguientes requisitos:

a).- Los pisos, paredes, techos, divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, ganchos y demás partes del establecimiento e instalaciones anexas, estarán contruídos de material apropiado y acabado en forma tal que permita su rápida y perfecta limpieza.

b).- La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados en la preparación, aprovechamiento, conservación, manejo, envasado y almacenamiento de la carne y sus productos, serán contruídos en forma tal que permitan su rápido y eficaz aseo.

c).- Todas las dependencias deberán tener suficiente luz natural o eléctrica y el drenaje, colectores, etc., estarán contruídos a prueba de escape, para evitar la fuga de gases y malos olores.

d).- Contarán con un local apropiado para el sacrificio de animales de desecho y que por su estado no deben ser sacrificados en las naves de sacrificio en que se sacrifiquen animales sanos.

ARTICULO 9o.- Los corrales estarán instalados de manera que tengan comunicación directa con el exterior y queden separados de otras dependencias.

ARTICULO 10.- Los locales y dependencias anexas del establecimiento destinado a la preparación, aprovechamiento, conserva, almacén, manejo y envase de carne, quedarán debidamente aislados de los corrales, baños y sanitarios; así como de otros lugares donde se elaboren productos no comestibles, tales como departamento de pieles, planta de rendimiento, cuartos de fertilizantes, etcétera.

ARTICULO 11.- Queda prohibida la acumulación de detritus o cualquier material que pueda significar peligro de contaminaciones o molestias sanitarias.

ARTICULO 12.- Es responsabilidad de las empresas tomar las precauciones necesarias para que al establecimiento no penetren perros, zopilotes, gatos, roedores o insectos.

ARTICULO 13.- Se prohíbe dentro del establecimiento el uso de venenos para cualquier fin, excepto cuando se cuente con la autorización correspondiente y bajo la vigilancia del responsable.

ARTICULO 14.- Los anexos exteriores del establecimiento, comprendiendo los lugares de establecimiento de vehículos, calzadas, corrales y pasillos, deberán conservarse constantemente aseados y limpios y acondicionarlos en forma de evitar el polvo hasta donde sea posible.

ARTICULO 15.- El abastecimiento de agua potable será abundante, con una apropiada red de cañerías protegidas convenientemente para evitar su contaminación.

ARTICULO 16.- Se permitirá solamente el uso de agua no potable en los lugares donde se manejen o preparen productos comestibles y sólo para fines determinados, como por ejemplo, en el condensador de amoníaco no conectado con el sistema general de agua potable, en los equipos usados para la preparación y lavado de productos destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, para cargar los tanques de lavado del drenaje, etc.

ARTICULO 17.- Las cañerías que conduzcan agua no potable, deberán diferenciarse fácilmente de las de agua potable.

ARTICULO 18.- Las cañerías de agua potable y las de agua no potable, no deberán estar conectadas entre sí, a menos que sea indispensable para protección en caso de incendio, para cuyo caso se instalarán válvulas especiales que impidan cualquier contaminación accidental.

ARTICULO 19.- El equipo y utensilios usados en la preparación, proceso y manejo de cualquier producto, estarán hechos de materiales y contruídos de tal manera, que permitan su aseo rápido y completo, asegurando así una estricta limpieza en la preparación y manejo de los productos. El equipo y utensilios deberán estar fabricados de metal u otro material impermeable. Los vehículos y utensilios destinados al manejo y proceso de productos no comestibles, deberán llevar una marca en lugar visible, que los distinga perfectamente del equipo usado en los productos comestibles. Por ningún concepto se podrán emplear en el manejo de productos comestibles los vehículos y utensilios que se empleen en el manejo y proceso de los productos no comestibles.

ARTICULO 20.- La fundas y otros implementos semejantes destinados a guardar temporalmente cuchillos, chairas, etc., serán de metal inoxidable u otro material impermeable, fabricado de manera que permita su aseo completo.

ARTICULO 21.- Todo establecimiento contará con servicio adecuado para el aseo y desinfección de los utensilios y manos de todo el personal, instalándose para el objeto, lavabos dotados con servicio de agua caliente y fría, jabones y toallas sanitarias.

ARTICULO 22.- Ninguna persona podrá prestar sus servicios al establecimiento, sin justificar su perfecto estado de salud, con la tarjeta de salud y demás deberá hallarse siempre perfectamente aseada y portará en el establecimiento los mandiles, batas, gorros, guantes, botas y zapatos según la labores en que intervenga y de acuerdo con lo ordenado en este Reglamento, en el Reglamento Interior de Trabajo del establecimiento y demás disposiciones legales en vigor.

Los mandiles, batas o cualquier otra prenda exterior que se exija, serán de material fácilmente lavable y sólo podrán usarse cuando estén limpios.

ARTICULO 23.- Queda estrictamente prohibido:

a).- Al personal de matanza que destaque o maneje canales de animales enfermos, usar utensilio, como cuchillos, chairas, etc., en destazar animales sanos, sin previa desinfección de acuerdo con las instrucciones del responsable y no podrán manejar animales sanos, sin que previamente se asean y desinfecten.

b).- que el personal del establecimiento escupa en los callejones, pisos y demás anexos del establecimiento, así como llevarse a la boca cuchillos, agujas, etiquetas, etcétera, insuflar pulmones o intestinos, contaminar los productos con cabellos, cosméticos, transpiración, etc.

ARTICULO 24.- Es obligatorio el uso de envases protectores para los productos que elaboren los establecimientos TIF, a efecto de protegerlos del polvo, suciedad o insectos.

ARTICULO 25.- Los vehículos, carros de transporte en general, barriles y envases similares, se forrarán con materiales adecuados para evitar la contaminación de los productos, así como para facilitar su aseo.

ARTICULO 26.- La carne que se empaque con cubiertas de yute, cáñamo u otros semejantes, deberá llevar una envoltura interior nueva de papel o tela.

ARTICULO 27.- Los equipos o utensilios que no reúnan las condiciones que marca este Reglamento, serán marcados con una etiqueta con la inscripción de “Rehusado” y no podrán utilizarse nuevamente, hasta que a juicio del responsable o del personal autorizado por éste, se encuentren en condiciones satisfactorias y sea retirada la etiqueta.

CAPITULO CUARTO

Inspección del ganado en pie

ARTICULO 28.- Con veinticuatro horas de anticipación a su sacrificio, el Médico Veterinario practicará un examen o inspección en pie, de todos aquellos animales que el establecimiento vaya a utilizar.

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

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

ARTICULO 31.- Si en el momento de la inspección en pie algún animal muestra síntomas de padecer alguna enfermedad transmisible o alguna lesión que lo haga impropio para el consumo humano, será colocado en corrales separados en los que se pondrá un aviso que diga “Sospechoso”. Serán también aislados los animales aparentemente sanos que se hayan encontrado en contacto con animales con síntomas de enfermedades transmisibles, en cuyo caso se colocará un aviso que diga “Expuesto”.

ARTICULO 32.- De conformidad con los resultados de la inspección en pie, el Médico Veterinario y demás personal adscrito, dispondrá de los animales sospechosos en cualquiera de las siguientes formas:

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

ARTICULO 33.- La canal y vísceras de todo animal marcado “Sospechoso” y cuyo sacrificio se haya ordenado por separado, permanecerán retenidas en tanto se efectúa la inspección post mortem, la que se practicará con sumo cuidado para la confirmación de la sospecha. Si como resultado de esta inspección se confirma el diagnóstico, el responsable ordenará, de acuerdo con la índole del padecimiento, el decomiso o destrucción total de esas canales o vísceras.

ARTICULO 34.- Se ordenará el sacrificio por separado de todo animal marcado “Sospechoso” que releve una temperatura superior a la normal y su remisión a las naves de sacrificio se hará acompañando formas especiales en que se consignen los datos obtenidos en el examen en pie, así como el padecimiento de que se sospeche; estos datos servirán para fijar el destino final de sus despojos al efectuarse la inspección post mortem.

ARTICULO 35.- Todo porcino que en la inspección en pie a la toma de temperatura indique más del 40½ grados

centígrados, deberá marcarse como “Retenido”, manejándose como tal.

ARTICULO 36.- Cuando un animal marcado como “Retenido” sea aceptado posteriormente como sano, el personal oficial retirará la marca anterior para sustituirla por la de “Inspeccionado y Aprobado”.

ARTICULO 37.- Los animales en que en la inspección post mortem se confirme el diagnóstico hecho en la inspección en pie, serán marcadas como “Decomisado”; en estos casos el responsable ordenará su destrucción total o parcial o su aprovechamiento en usos industriales.

ARTICULO 38.- De la misma manera serán marcados como “Rechazado”, los animales que antes de su sacrificio se encuentren en estado agónico.

ARTICULO 39.- Todo animal que reaccione positivamente a la prueba de la tuberculina y que en consecuencia haya sido “Rechazado”, será sacrificado en anfiteatro y motivo de un cuidadoso examen post mortem, formulándose un informe antes de su destrucción o utilización industrial.

ARTICULO 40.- Los animales con lesiones en los miembros que no hayan sido “Rechazados” por la inspección, deberán marcarse y tratarse como sospechosos para su cuidadosa inspección post mortem.

ARTICULO 41.- Los animales que en la inspección en pie muestren síntomas de rabia, tétanos, parálisis ante partum, fiebre de embarque o fatiga, serán marcados como “Decomisados” para los efectos relativos a su destino final.

ARTICULO 42.- Los animales con parálisis, fiebre de embarque, fatiga próximos al parto, etc., pueden aislarse y someterse a tratamiento bajo la vigilancia del Médico Veterinario y así a la determinación de este tratamiento, se encuentren aptos para el consumo, podrá autorizarse su sacrificio y utilización.

ARTICULO 43.- Los animales que en la inspección en pie se encuentren afectados con epiteloma del ojo, y de la región orbitaria o que el ojo haya sido destruido o presenta opacidad debida a tejido neoplásico o muestre infección extensiva, supuración o necrosis acompañada de olor nauseabundo, o bien que estas lesiones se acompañen con caquexia, serán “Rechazados” y su destino final o determinado por el Médico Veterinario. Si estas lesiones son de menos extensión a las descritas anteriormente, serán marcados “Sospechosos” y su destino final se dictaminará de acuerdo con los resultados de la inspección post mortem.

ARTICULO 44.- Los animales que a la inspección en pie se encuentren con síntomas de fiebre carbonosa, serán decomisados y sólo podrán aprovecharse en usos industriales y si esto no es posible, se ordenará su destrucción.

ARTICULO 45.- Ningún animal que haya estado en contacto con enfermos de fiebre carbonosa, podrá ser llevado al sacrificio hasta que se haya determinado que en ese lote no existen más animales enfermos.

ARTICULO 46.- Queda terminantemente prohibido el uso de vacuna anticarbonosa en cualquier establecimiento TIF.

ARTICULO 47.- No podrán ser autorizados para su sacrificio e inspección post mortem los animales sanos que formando parte de un lote en que se haya comprobado la existencia de fiebre carbonosa, hayan sido tratados con algún producto biológico que contenga gérmenes vivos, si no han transcurrido veintiún días, después el último tratamiento y de la última defunción.

ARTICULO 48.- Los tratamientos con vacuna contra la fiebre carbonosa, de animales que se ofrezcan para su sacrificio a un establecimiento TIF, deberán hacerse fuera de éstos y los procedimientos a seguir serán:

a).- Se marcarán como “Retenidos”, aquellos animales que hayan sido inmunizados con vacuna contra la fiebre carbonosa con menos de seis semanas de anterioridad y aquellos que muestren reacción evidente a tal tratamiento, tales como tumefacciones o edema en el lugar de la inyección. Estos animales serán aislados y mantenidos en observación hasta cumplirse un plazo de seis semanas y hasta la desaparición de cualquier reacción.

b).- Cuando se encuentren animales enfermos de fiebre carbonosa, se practicarán de inmediato y con la mayor rapidez, medidas de aseo y desinfección de corrales, pasillos, etc., eliminando e incinerando forrajes, camas o excremento. Esto

será seguido de una desinfección de todos los anexos humedeciendo los pisos, puertas, pesebres y todo lugar expuesto, con solución de hidróxido de sodio al 5%, o lejía comercial o algún otro desinfectante que apruebe el responsable.

ARTICULO 49.- Los animales que a la inspección en pie se encuentren enfermos de anasarca, con edemas extensivos y generalizados, serán rehusados ordenándose su aprovechamiento en usos industriales o su destrucción. Si los demás son localizados o no tienen la amplitud descrita anteriormente, se marcarán “Sospechosos”, ordenándose su sacrificio por separado para que en la inspección post mortem se decida su destino final.

Si el responsable lo juzga conveniente, podrán aislarse los animales enfermos de anasarca, sometiéndolos a tratamiento y a la desaparición de las lesiones, a autorizar su sacrificio o inspección.

ARTICULO 50.- Si un animal es marcado como sospechoso por su estado avanzado de preñez o su parto reciente, pero que no haya sido expuesto a contraer alguna enfermedad infecciosa, se pondrá en observación pudiendo utilizarse para la cría, pero será retirado desde luego de los corrales en donde se efectúa la inspección. Si permanece en observación dentro del establecimiento, no podrá ser un plazo mayor de diez días y si al cabo de ese tiempo se encuentra en condiciones satisfactorias de salud, podrá autorizarse su sacrificio e inspección.

ARTICULO 51.- En casos de sacrificios de emergencia, los animales serán inspeccionados inmediatamente antes del sacrificio, hayan sido o no inspeccionados con anterioridad.

ARTICULO 52.- Los animales marcado “Decomisados”, serán sacrificados y eviscerados en el anfiteatro, prohibiéndose su conducción a donde se sacrifiquen, aprovechen, conserven o preparen animales sanos.

ARTICULO 53.- Las etiquetas de “Decomisado” deberán permanecer en los despojos, hasta que éstos sean depositados en la planta de rendimiento y sólo podrán ser retiradas por empleados oficiales; el número de estas etiquetas será reportado al responsable, así como al encargado que vigile la utilización industrial, de estos despojos.

ARTICULO 54.- Los animales decomisados por padecer exantema vesicular, estomatitis vesicular, fiebre de embarque, fatiga, parálisis ante partum, anasarca o padecimientos inflamatorios, tales como neumonía, enteritis, peritonitis, etc., pueden ser aislados y sometidos a tratamiento con la vigilancia del responsable o del personal oficial.

ARTICULO 55.- Los verracos sexualmente maduros y las hembras que a la inspección en pie muestren hullas de castración reciente, serán marcados como “Retenidos”.

ARTICULO 56.- Los cerdos que a la inspección en pie se muestren afectados de cólera, serán decomisados y el responsable ordenará su destino final. Los animales de un lote en que se hayan encontrado animales enfermos de cólera, serán aislados ordenándose su sacrificio una vez que haya sido determinado su verdadero estado de salud.

ARTICULO 57.- No se permitirá el sacrificio de cerdo que hayan sido inmunizados usando virus colérico antes de cuatro semanas de su inoculación.

ARTICULO 58.- Los cerdos hiperinmunizados, serán rehusados si son ofrecidos para el sacrificio dentro de los diez días siguientes a su tratamiento.

Los cerdos ofrecidos para el sacrificio, después de los diez días siguientes a la última inmunización, se inspeccionarán y marcarán de acuerdo con las disposiciones dictadas sin hacer referencia a la inyección del virus.

ARTICULO 59.- El cerdo que a la inspección en pie muestre claramente estar afectado de erisipela porcina en forma aguda, será marcado y tratado como “Decomisado”, ordenándose su aprovechamiento en usos industriales o destrucción.

ARTICULO 60.- Las etiquetas de “Rechazado” o “Decomisado” no podrán quitarse y permanecerán en los despojos hasta que sean depositados dentro de los tanques de las plantas de rendimiento, en cuyo momento sólo podrán desprenderse por empleados autorizados.

El número de la etiqueta será comunicado al responsable, así como al encargado que vigile la utilización industrial de esos despojos.

CAPITULO QUINTO

De la inspección post mortem

ARTICULO 61.- El personal oficial adscrito al establecimiento, procederá a efectuar la inspección de las canales, sus partes y sus órganos, inmediatamente después de su sacrificio y sólo por causas extraordinarias, dentro de la veinticuatro horas siguientes.

ARTICULO 62.- Las canales y órganos de cada animal, deberán inspeccionarse con todo cuidado y hasta en tanto no se complete la inspección, los órganos tales como cabeza, lengua, cola, timo, toda las vísceras, etc., que vayan a utilizarse en la elaboración de alimentos, deberán conservarse con sus inserciones naturales adheridos a la canal correspondiente, como un sistema temporal de identificación para el caso del destino final que deba dárseles.

ARTICULO 63.- Las canales del animal, sus partes y órganos, que a raíz de la inspección se encuentren en condiciones sanitarias satisfactorias para el consumo humano, serán marcados, sellados y rotulados en forma firme y legible con el número oficial del establecimiento y la correspondiente inscripción de “Inspeccionado y Aprobado”.-”México”.

Una vez que las canales del animal, sus partes y órganos se marquen, sellen y rotulen con la inspección de “Inspeccionado”, la administración del establecimiento podrá disponer de ellos para su aprovechamiento, preparado o conserva y utilizarlos como artículos comestibles.

ARTICULO 64.- Cuando en las canales, partes u órganos se descubra cualquier lesión u otra condición que los haga impropios para el consumo humano, serán rotulados, sellados o marcados con la inscripción de “Inspeccionado y Rechazado”.- “México”, o la que en su lugar corresponda, procediéndose inmediatamente a su separación o depósito en recipientes, compartimientos y locales especiales y acondicionados para tal objeto, quedando desde ese momento bajo la vigilancia del personal oficial adscrito.

ARTICULO 65.- De acuerdo con la clase de lesión o de impropiedad para el consumo humano que presenten las canales, sus partes u órganos, desperdicios de animales sacrificados o muertos en el establecimiento, el responsable podrá disponer de ellos, ordenando:

- a).- Su aislamiento y retención hasta después de efectuada una nueva inspección, con el objeto de disponer de ellos en la forma que corresponda.
- b).- Su destrucción inmediata por incineración completa o en su defecto por desnaturalización con sustancias previamente autorizadas.
- c).- Su aprovechamiento total o parcial por métodos aprobados en la elaboración de productos no comestibles o para usos industriales.

ARTICULO 66.- El personal oficial adscrito cuidará de que se observen todas aquellas medidas sanitarias que sean necesarias para la debida desinfección de los objetos, partes del establecimiento o personas que hayan tenido contacto con las canales, las partes y órganos del animal rechazado por la inspección y evitará que éstos se manejen o almacenen en locales dedicados al aprovechamiento, conserva, depósito o donde en alguna otra forma se preparen productos comestibles.

ARTICULO 67.- En tanto no se practiquen la inspección post mortem o la inspección subsecuente, cuando fuere necesaria y de la que se hace mención en la fracción a) del artículo 65, la canal del animal sacrificado se conservará en su integridad, es decir, que la cabeza, la lengua, la cola, timo, vísceras toraco-abdominales, pelvianas y todas aquellas porciones de carne y sangre que se usan por separado en la preparación de productos alimenticios, se retendrán juntamente con la canal del animal por inspeccionarse.

ARTICULO 68.- La incineración, desnaturalización, cocción, fritura y cualquier otro procedimiento purificador se hará en locales, comportamientos o recipientes adecuados y precisamente en presencia del personal oficial, quien fijará y quitará los sellos de las cámaras antes o después de iniciado o terminado el procedimiento.

ARTICULO 69.- El establecimiento podrá recibir animales sacrificados fuera del mismo, siempre que el lugar del sacrificio haya sido aprobado como establecimiento “Tipo Inspección Federal” y llene los requisitos que se establecen en este Reglamento para el transporte. Para recibir los animales se requiere, además permiso previo del responsable.

ARTICULO 70.- El personal oficial procederá a la reinspección de esas canales y si como resultado se encuentran alteraciones que las hagan impropias para el consumo, serán decomisadas y se dispondrá de ellas en la forma que previene el presente Reglamento. En caso contrario, es decir, cuando estén en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, serán reselladas “Inspeccionado y Aprobado”.-”México”, pudiendo aprovecharse en la elaboración de productos comestibles.

ARTICULO 71.- Cuando a juicio del personal oficial una canal sea marcada “retenida”, no podrá manejarse ni aprovecharse en la elaboración de artículos comestibles mientras el responsable no lo autorice.

ARTICULO 72.- Todas las porciones de carnes u órganos decomisados, que no puedan marcarse por su tamaño y naturaleza, serán inmediatamente colocados en carretillas o receptáculos que lleven la inscripción de “Inspeccionado y Rechazado” en forma visible.

ARTICULO 73.- Las canales o partes de las mismas que sean aceptadas para cocción, serán marcadas con claridad en la superficie de los tejidos con la leyenda “Inspeccionados y aceptado para cocción”. Este procedimiento será hecho bajo la vigilancia del personal oficial destinado para ello.

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

ARTICULO 74.- Los cordones aspermáticos y los penes se retirarán de las canales de todos los animales.

ARTICULO 75.- Si sacrificados los animales y como resultado de la inspección post mortem se comprueba la existencia de fiebre carbonosa, no se procederá a su evisceración y el cuerpo entero del animal, todas las partes incluyendo la piel, pezuñas, cuernos, pelo, sebo, grasa, etcétera, serán consideradas como decomisadas e inmediatamente se destinarán a la planta de rendimiento o si el establecimiento no lo tuviere se dispondrá de acuerdo con lo previsto en el artículo 181.

La sangre podrá ser utilizada cuando sea sometida a altas temperaturas a través de hornos cocedores especiales con su correspondiente equipo secado.

ARTICULO 76.- Todos aquellos lugares del Departamento de matanza, como los sitios de sangrado, baño de escaldado, balancines, pisos, muros, pilares, plataformas, hachas, cuchillos, ganchos y demás utensilios, así como batas y mandiles del personal que se contaminen, por contacto con el animal carbonoso, serán inmediatamente aseados y desinfectados con algunos de los siguientes desinfectantes: solución al 5% de hidróxido de sodio, lejía comercial que contenga por lo menos el 94% de hidróxido de sodio u otro que previamente sea aprobado por la Dirección General de Ganadería.

La solución será preparada inmediatamente antes de su uso, utilizándose 1.113.40 gramos de hidróxido de sodio para 20.817 c.c. de agua y será aplicada a una temperatura semejante a la del baño de escaldado para que su acción sea más efectiva.

Debido a la causticidad de la solución de hidróxido de sodio, deben tomarse medidas precautorias para el uso de la solución; se deberá usar para ello guantes de hule para protegerse las manos y botas para los pies, anteojos protectores de los ojos y es prudente tener a la mano una solución ácida, tal como el vinagre para que en caso necesario pueda neutralizarse la solución de hidróxido de sodio.

Se puede usar también una solución de hipoclorito de sodio que tenga aproximadamente el 1% de color y debe ser la preparación reciente.

Cuando una solución desinfectante ha sido aplicada a un equipo que posteriormente deberá tener contacto con la carne, deberá ser perfectamente lavado con abundante agua limpia.

ARTICULO 77.- En caso de que en el Departamento de sacrificio de cerdos, sea encontrado un animal atacado de fiebre carbonosa, se practicará inmediatamente la desinfección preliminar, y se extenderá desde el sitio donde se efectúa el lavado de cabeza hasta el punto en que fue descubierto el animal enfermo, y la canal será inmediatamente eliminada de la sala en la cual fue encontrada y se suspenderá el sacrificio para practicar una cuidadosa limpieza y desinfección como se ha descrito.

ARTICULO 78.- Si el sacrificio del lote no puede ser determinado durante las labores del día, el aseo y desinfección no se pospondrá, sino que serán practicados en el mismo día en que el caso haya sido descubierto.

ARTICULO 79.- Toda persona que haya manejado material carbonoso, debe lavarse cuidadosamente las manos y brazos con jabón líquido y abundante agua limpia. Se exigirá que esta medida sea practicada inmediatamente después de haber estado expuesto a la infección y antes de que las formas vegetativas del germen antrácico, hayan tenido tiempo de esporular. Al hacer el aseo se usará un cepillo o cualquier otro utensilio adecuado de manera de asegurarse de que todo el material infectado sea quitado de las uñas.

El proceso de aseo, se hará practicándose varias enjabonadas y enjuagadas y usándose jabonadura por mayor tiempo.

Después de que las manos han sido cuidadosamente aseadas y que por la acción del agua abundante han quedado libres del jabón, deberán sumergirse un minuto en una solución al 1X1,000 de bicloruro de mercurio, seguido por un lavado de abundante agua limpia, exceptuando cuando haya heridas.

ARTICULO 80.- Cuando la canal del animal va a ser preparada con la piel adherida a la misma, será cuidadosamente lavada y aseada antes de practicarse cualquier incisión relacionada con la evisceración o eliminación de cualquier parte del animal, excepto cuando se sacrifiquen becerros por el método Kosher, en que se cortará la cabeza antes de proceder al lavado. En el caso antes referido la piel necesariamente será retirada cuando se encuentre que el animal está infestado con larvas de hipoderma Bovis o Linneata.

ARTICULO 81.- A las canales de los porcinos antes de abrirlos, se les debe quitar la cerda y pezuñas lavándolas cuidadosamente antes de practicar las incisiones para la evisceración.

ARTICULO 82.- Para la extracción de las vísceras toraco-abdominales, debe ser dividido el esternón de cada animal.

ARTICULO 83.- Ninguna canal o parte de la misma deberá ser insuflada con aire, prohibiéndose también el transplante del lardo u otra grasa de una canal gorda a una flaca.

ARTICULO 84.- Cuando solamente una parte de la canal sea rehusada como consecuencia de lesiones o traumatismos leves, la canal se marcará como retenida hasta en tanto no se retire la porción dañada, la cual será incinerada o se aprovechará para usos industriales o medicinales.

ARTICULO 85.- Las pieles de porcinos rechazados por tuberculosis o por alguna otra enfermedad transmisible al hombre o a los otros animales, podrán ser retiradas del establecimiento para ser curtidas o para otro uso comercial, con la condición de que sean desinfectadas sumergiéndolas por lo menos 5 minutos en una solución al 5% (cinco por ciento) de ácido fénico, o tratadas de cualquier otra manera que indique el responsable.

ARTICULO 86.- Los cerdos hiperinmunizados que hayan sido sangrados en las plantas productoras de suero bajo la vigilancia de la Secretaría, pueden ser transportados para su desollado e inspección post mortem en los establecimientos TIF.

El traslado de esos animales será hecho en el menor tiempo posible y su entrega al tanque de escaldado se efectuará dentro de un plazo de una hora contado a partir del término del sangrado.

ARTICULO 87.- Debe estar asegurada la identidad de las canales de cerdos hiperinmunizados, así como se indicará el tiempo y la hora en que se practicó el sangrado final.

La identificación de dichos animales, será de acuerdo con el responsable, para llevar a cabo el registro de la producción de

sueros, así como el resultado de la inspección de carnes.

ARTICULO 88.- Toda remisión de cerdos hiperinmunizados para su inspección post mortem, será acompañada de una relación en que se especifique el número e identidad de ellos, la cual será entregada en los rastros autorizados para comprobación de envío.

ARTICULO 89.- La carne, tejidos, órganos, glándulas y líquidos orgánicos diversos, destinados a la preparación de productos biológicos y farmacéuticos para uso humano y veterinario, provendrán de animales que hayan resultado sanos en las inspecciones en pie y post mortem. Se someterán a refrigeración para su conservación y sólo se proveerá de ellos a los laboratorios autorizados oficialmente.

ARTICULO 90.- Las vísceras torácicas que se destinen a la alimentación del hombre, serán inspeccionadas para determinar si no hay sustancias extrañas, ni presenten lesiones anatomopatológicas, que las hagan impropias para dicho fin; igualmente se comprobará que no se ha practicado en ellas la insuflación de aire.

ARTICULO 91.- Las glándulas mamarias que se encuentren en producción o con algún proceso anatomotapológico, serán retiradas sin abrir los conductos y senos galactóforos, impidiéndose el contacto de ellas con el resto de la canal. Cuando esta establezca contacto con despojos contaminados, será decomisada procediéndose a su industrialización o incineración.

ARTICULO 92.- Las ubres de vaca pueden ser utilizadas con fines alimenticios, siempre y cuando se realice en ellas una inspección minuciosa, practicando una palpación de la glándula y si es necesario serán cortadas en secciones de 5 centímetros de grosor y así rebanadas serán cuidadosamente inspeccionadas. Cada ubre será identificada con su canal respectiva y mantenida separada de otras, hasta que se resuelva su destino final.

ARTICULO 93.- Las ubres procedentes de vacas oficialmente marcadas como rectoras a la enfermedad de Bang o vacas eliminadas por mamitis, no podrán ser utilizadas como alimentos humanos.

ARTICULO 94.- Las glándulas mamarias de cerdo en fase de lactación que se pretendan utilizar con fines alimenticios, serán manejadas e inspeccionadas de la misma manera que la indicada para las ubres de vaca.

CAPITULO SEXTO

Del destino de las canales, partes y órganos enfermos

ARTICULO 95.- El destino de las canales, partes u órganos que en el momento del sacrificio o en cualquier inspección subsecuente muestren ser impropios para el consumo humano, será destinado de acuerdo con la enfermedad o padecimiento de que se trate. Como es imposible formular reglas que consideren cada caso particular en que se indique con precisión la fase del proceso de la enfermedad en que las canales u órganos se vuelven peligrosos, su destino sea acordado por el responsable cuando el caso no se encuentre especificado en este capítulo.

ARTICULO 96.- En caso de duda sobre el padecimiento o enfermedad o sobre las causas que lo producen, o para confirmar un diagnóstico, se tomarán muestras de los tejidos enfermos y debidamente protegidos y empacados se remitirán a los laboratorios del establecimiento o a los de la Dirección General de Investigaciones pecuarias, para su examen y estudios.

ARTICULO 97.- Para determinar el destino final de las canales y órganos de animales tuberculosos, se establecen los siguientes lineamientos generales:

a).- No podrán ser aceptados para fines alimenticios si contienen bacilos tuberculosos o hay sospechas de que los contengan o si se encuentran impregnados o simplemente sucios con material tuberculoso.

b).- Serán motivo de decomiso y destrucción, cuando haya evidencia de tuberculosis generalizada por la existencia de lesiones que por su número y distribución, solamente pueden ser explicadas por la introducción de bacilos tuberculosos en el sistema circulatorio, confirmándose tal generalización por la presencia de tubérculos numerosos distribuidos en los pulmones, bazo, riñones, huesos, articulaciones, testículos y ganglios linfáticos relacionados con estos órganos y

regiones, o cuando los ganglios linfopléteos, sublumbar e inguinales se encuentren simultáneamente afectados.

c).- Las canales y órganos no serán decomisados si las lesiones son localizadas y poco numerosas; si no hay evidencia de distribución de bacilos tuberculosos a través de la sangre o por otro medio hacia los músculos, si el animal está bien nutrido y en buenas condiciones, o cuando no hay prueba ni razón de que la carne es impropia para el consumo.

Se considerará como tuberculosis localizada, aquella que se limite a una sola o varias partes u órganos del cuerpo, pero sin manifestaciones de distribución de bacilos tuberculosos a través del sistema circulatorio.

ARTICULO 98.- El destino de las canales o partes del animal afectado de tuberculosis, será de acuerdo con los siguientes términos:

a).- Serán totalmente rechazadas:

I.- Cuando en la inspección ante mortem, se observe en el animal un estado febril.

II.- Cuando presente caquexia tuberculosa o de otro origen.

III.- Cuando las lesiones de tuberculosis estén generalizadas, demostrado no sólo por la presencia de las lesiones primarias sino por manifestaciones de infección generalizada a través del sistema circulatorio.

IV.- La existencia de lesiones tuberculosas en dos o más de los órganos que en seguida se mencionan, debe interpretarse como signos de generalización cuando se presentan con coexistencia de lesiones localizadas en las vías respiratorias o digestivas, incluyendo los ganglios linfáticos relacionados con el bazo, riñones, útero, ovario, testículo, cápsulas perrenales, masa aencefálica, médula espinal y sus envolturas.

V.- Deben considerarse como signos de generalización: la existencia de numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los pulmones; la presencia de lesiones tuberculosas en los musculosa, tejido intramuscular, huesos, articulaciones o ganglios linfáticos; lesiones tuberculosas extensivas en una o en ambas cavidades; lesiones múltiples, agudas y activamente progresivas. El signo de una activa progresión es la presencia de una inflamación aguda alrededor de las lesiones, o la presencia de tubérculos jóvenes.

b).- El decomiso o rechazo parcial de un órgano o parte de la canal, procederá cuando se presenten casos en los siguientes aspectos:

I.- Cuando la lesión se localiza inmediatamente adyacente a la capa muscular, como es el caso de tuberculosis de la pleura parietal o peritoneal, serán rehusadas la membrana y las paredes torácicas o abdominales.

II.- Cuando las canales hayan sido contaminadas por material tuberculoso, por medio de contacto con el suelo, cuchillos sucios o en alguna otra forma.

III.- Las cabezas que muestran lesiones tuberculosas serán decomisadas excepto cuando correspondan a las canales que hayan sido aceptadas o enviadas a cocción y que las lesiones que presentan sean leves calcificadas o encapsuladas y se localicen en los ganglios linfáticos. Cuando no haya más de dos ganglios afectados, la cabeza puede ser aceptada para cocción después de haber sido separados y rehusados los tejidos enfermos. Todo órgano cuyos ganglios linfáticos correspondientes sean tuberculosos, debe ser decomisado.

IV.- Los intestinos y mesenterios que presenten lesiones tuberculosas serán rehusados, excepto cuando las lesiones sean leves y localizadas en los ganglios linfáticos y las canales a que corresponden hayan sido aceptadas sin restricciones; los intestinos pueden aceptarse para uso como cubierta protectora de embutidos y la grasa para ser fundida, después de que hayan sido eliminados y rehusados los ganglios linfáticos enfermos y siempre que la grasa y los intestinos no hayan sido contaminados con material tuberculoso.

ARTICULO 99.- a).- Las canales que muestren lesiones tuberculosas, podrán ser aceptadas cuando sean leves, localizadas, calcificadas o encapsuladas, o bien limitadas a una sola o varias partes u órgano del animal, exceptuando lo especificado en el anterior inciso a) y que no haya evidencia de invasión reciente de bacilos tuberculosos a través del

sistema circulatorio.

También pueden ser aceptadas las canales que se encuentren en las condiciones semejantes a las que a continuación se expresan, siempre que hayan sido retiradas y decomisadas las partes conteniendo lesiones de acuerdo con el inciso b) del artículo anterior:

I.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y dos grupos de ganglios linfáticos viscerales de una cavidad, tales como ganglios cervicales, bronquiales y mediastinales o los cervicales, hepáticos y mesentéricos.

II.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en una cavidad: tales como ganglios cervicales y bronquiales y el pulmón o ganglios cervicales y bronquiales, hepáticos y el hígado.

III.- Lesiones en dos grupos de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en una misma cavidad, como ganglios linfáticos bronquiales, mediastinales y los pulmones, o los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado, etc. y los pulmones, o los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado, etc.

IV.- Lesiones en dos grupos de ganglios linfáticos viscerales de la cavidad torácica y un grupo en la cavidad abdominal o un grupo de ganglios linfáticos de la cavidad torácica y dos grupos en la cavidad abdominal, por ejemplo: ganglios linfáticos bronquiales, mediastinales y hepáticos, o ganglios bronquiales hepáticos y mesentéricos.

V.- Lesiones en los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de ganglios linfáticos viscerales, en cada cavidad, tales como, cervicales, bronquiales y hepáticos. Cuando los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de los ganglios linfáticos viscerales en cada una de las cavidades del cuerpo junto con el hígado cuando éste último contiene pocos focos localizados. En esta clase de canales, que se encuentran generalmente en los cerdos, las lesiones del hígado son consideradas como primarias, ya que el padecimiento se estima siempre como de origen alimenticio.

b).- Las canales que muestren lesiones más acentuadas o más numerosas que las descritas para canales que pueden ser aceptadas de acuerdo con el inciso a) de este mismo artículo, pero no tan graves ni tan numerosas como las lesiones descritas para las canales que deben ser decomisadas, de acuerdo con el inciso a) del artículo anterior, pueden ser beneficiadas en frituras, extracción de grasas o cocidas en alguna otra forma si la distribución de las lesiones es tal, que todas las partes que contengan lesiones tuberculosas pueden ser retiradas.

ARTICULO 100.- El destino de los cerdos afectados de cólera porcino se terminará en la siguiente forma:

a).- Si como resultado de la inspección en pie se encuentran animales sospechosos en los que no puede establecerse con certeza la existencia de cólera porcino, la decisión final se fundará en los resultados de la inspección post mortem y si durante ésta se encuentran lesiones en los riñones y ganglios linfáticos semejantes a las del cólera, las canales deberán decomisarse y destruirse.

b).- Si el examen en pie es negativo pero en el post mortem se encuentran lesiones semejantes a las del cólera en los riñones y en los ganglios linfáticos del cerdo que no permitan establecer con certeza un diagnóstico, se hará una inspección más minuciosa y si esas lesiones se encuentran acompañadas de algunas otras en algún órgano o tejido, las canales y órganos serán decomisados.

ARTICULO 101.- Las canales de cerdos afectados de erisipela en forma aguda o generalizada o que presenten modificaciones en algunos de sus sistemas, serán decomisadas.

ARTICULO 102.- Las canales de animales afectados de artritis o poliartritis, localizadas y no asociadas con alteraciones de algún sistema, pueden aprobarse para fines alimenticios después de retirar y decomisar las partes enfermas.

Las articulaciones afectadas con su correspondiente ganglio linfático, serán retiradas y decomisadas, para impedir la contaminación de la carne aprobada.

Las cápsulas articulares no podrán ser abiertas hasta que la articulación sea retirada.

ARTICULO 103.- Cuando las canales presenten artritis o poliartritis con presencia de abscesos periarticulares que

puedan o no estar conectados con focos supurativos similares, deberán ser decomisadas cuando se manifiestan lesiones supurativas n más de una articulación; en caso contrario, sólo se decomisarán las partes afectadas, aceptando el resto.

ARTICULO 104.- Serán decomisados los bovinos que en la inspección post mortem muestren la presencia de anasarca en estado avanzado y caracterizada por extensivo y bien marcado edema generalizado.

ARTICULO 105.- Si estas canales, sus partes u órganos se encuentran afectados de anasarca en grado menor que el descrito anteriormente o que la lesión sea localizada; podrán ser aprobados para fines alimenticios después de retirar y decomisar los tejidos afectados.

ARTICULO 106.- Cuando en la inspección post mortem se encuentren lesiones de actinomicosis o actinobacilosis, las canales serán retiradas y decomisadas, aplicando las reglas fijadas para la tuberculosis.

Las canales que presenten buen estado de carne y que muestren lesiones localizadas de atinomicosis y actinobacilosis no complicada, podrán seer aceptadas previo retiro y decomiso de los órganos y partes afectadas.

ARTICULO 107.- Cuando la cabeza está afectada de actinomicosis o actinobacilosis, incluyendo la lengua, serán aceptadas siempre y cuando la enfermedad en el maxilar sea leve, estrictamente localizada, sin supuración y sin trayectos fistulosos, ni ganglios linfáticos afectados.

La lengua, si se muestra libre del padecimiento, podrá ser aceptada cuando la enfermedad sea leve y localizada en los ganglios linfáticos.

La cabeza, incluyendo la lengua, podrá ser aceptada después de que hayan sido retirados y decomisados los ganglios linfáticos.

Cuando la enfermedad sea leve y localizada en la lengua o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aceptada después de retirar y decomisar la lengua y los ganglios linfáticos correspondientes.

ARTICULO 108.- Serán decomisadas las canales de animales que en la inspección post mortem presenten lesiones de algunos de los padecimientos o enfermedades que en seguida se enumeran:

- a.- Anaplasmosis.
- b.- Fiebre carbonosa.
- c.- Hemoglobinuria bacilar.
- d.- Carbón sintomático.
- e.- Inctero-hematuria del borrego.
- f.- Septicemia hemorrágica.
- g.- Catarro epizootico maligno.
- h.- Piroplasmosis.
- i.- Piohemia.
- j.-Septicemia.

ARTICULO 109.- Será decomisada toda canal u órgano afectado con neoplasmas malignos con complicaciones, cambios secundarios, metastatis o simplemente localizados.

ARTICULO 110.- El destino de las canales de animales afectados por el epiteloma del ojo, serán de acuerdo con los

siguientes lineamientos:

a).- Las canales afectadas con apitelioma del ojo, en la región orbitaria o de la parótida correspondiente, serán decomisadas en su totalidad si se presentan los siguientes aspectos:

I.- Que la enfermedad haya afectado las estructuras óseas de la cabeza con infección progresiva, supuración y necrosis.

II.- Cuando exista metastasis del ojo, de la región orbitaria o el ganglio linfático parotidiano correspondiente a otros ganglios linfáticos, órganos internos, músculos, esqueleto y otros órganos tocados por la extensión del tumor primario.

III.- Cuando la afección independiente de su extensión esté asociada con caquexia o manifestaciones de absorción o cambios secundarios.

b).- Las canales de animales afectados de epitelioma del ojo o de la región orbitaria, o del ganglio linfático correspondiente, con menos extensión que la descrita en párrafos anteriores, podrán ser aceptados para fines alimenticios siempre y cuando sean retiradas y decomisadas las partes afectadas incluyendo la cabeza y la lengua y que la canal esté en buenas condiciones.

ARTICULO 111.- Serán decomisadas las canales que presenten padecimientos tales como la melanosis generalizada, leucemia, pseudoleucemia, linfoma y otros similares que afectan algunos de los sistemas del animal.

ARTICULO 112.- Cuando presenten heridas leves bien circunscritas en la lengua y porción interna de los labios y boca y cuando no estén complicados los ganglios linfáticos, aquellos deberán ser cuidadosamente seccionados, retirándose los tejidos afectados.

ARTICULO 113.- Será decomisado cualquier órgano o parte de una canal que se encuentre seriamente lesionado o afectado por un tumor, abscesos o procesos supurativos.

Cuando las lesiones sean de tal carácter y extensión que afecten el total de las canales, o si parte e las mismas se contaminan con pus, éstas serán decomisadas totalmente.

ARTICULO 114.- Las canales afectadas con localizaciones de brucelosis podrán ser aceptadas con fines alimenticios, después de que las partes afectadas hayan sido retiradas y decomisadas.

ARTICULO 115.- Las canales cuyo consumo o el de sus productos puedan dar lugar a intoxicaciones alimenticias, deberán ser decomisadas comprendiendo todas las que puedan mostrar signos de:

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

II.- Septicemia o plohemia, ya sea de origen perperal, traumático o de causas no determinadas.

III.- Enteritis o gastritis, hemorragias intensas, gangrena.

IV.- Metritis o mastitis agudas.

V.- Flebitis de los vasos umbilicales.

VI. Peicarditis traumática, séptica o purulenta.

VII. Cualquier infección aguda, abscesos y focos supurativos si están asociados con nefritis aguda.

VIII. Degeneración grasosa del hígado y reblandecimiento del bazo, hiperemia pulmonar marcada, inflamación de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, coloración icterica de la canal o alguna semejante.

ARTICULO 116.- Los implementos contaminados por contacto con las canales o sus partes afectadas de algunas de las enfermedades o padecimientos señalados en este capítulo, serán cuidadosamente aseados y desinfectados y el equipo

usado, como las carretillas para las vísceras, mesas de inspección y similares, será lavado con agua caliente a una temperatura mínima de 82 grados centígrados.

Las canales o partes de las mismas contaminadas por contacto con canales enfermas, serán decomisadas a menos que los tejidos contaminados puedan separarse y sean eliminados en un lapso no mayor de dos horas.

ARTICULO 117.- La necrobacilosis, se considerará como una infección local y las canales en las cuales se encuentren lesiones localizadas serán aceptadas para fines alimenticios, si sus carnes están en buen estado, después de haberse retirado y decomisado aquellas porciones afectadas con lesiones necróticas.

Cuando la emaciación, tumefacción e inflamación de los órganos y cambio de coloración de los ganglios linfáticos estén asociados con la infección de manera que se sospeche que la enfermedad ha progresado al estado de toxemia, la totalidad de las partes del animal serán decomisadas.

ARTICULO 118.- Serán decomisadas igualmente las canales con piohemia o septicemia con complicaciones de necrosis.

ARTICULO 119.- En casos de linfadenitis gaseosa, se procederá de la manera siguiente:

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

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

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

d).- Sin restricción se aceptarán las canales en buen estado de carnes que muestren lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto, con lesiones leves en otro sitio.

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

f).- En aquellas canales aceptadas para cocción deben quitarse previamente los órganos y ganglios afectados.

El término flaco usado, no deberá aplicarse como sinónimo de canales anémicas o emaciadas.

ARTICULO 120.- Serán decomisadas las canales que presente ictericia en cualquier grado, con degeneración perenquimatosas de los órganos, como resultado de infecciones o intoxicaciones, o las que muestren una intensa coloración amarillenta o verde amarillenta, sin manifestaciones de infección o intoxicación.

ARTICULO 121.- Las canales con coloración amarillenta resultado de distintas causas a las enunciadas, pero que pierden la coloración al ser refrigeradas, podrán ser aceptadas para fines alimenticios, en tanto que aquellas que no pierden la coloración por la refrigeración podrán ser aceptadas para cocción.

ARTICULO 122.- Las canales o partes que hayan sido retenidas de acuerdo con las disposiciones que se indican en el artículo anterior no podrán ser aceptadas para fines alimenticios, hasta no haber practicado la inspección final bajo luz natural.

ARTICULO 123.- Las canales o partes que de acuerdo con las disposiciones que se han enumerado, sean aceptadas para cocción, serán procesadas en la forma establecida en el artículo 190.

ARTICULO 124.- Todas las canales con olor a orina o sexual, serán retiradas y cuando la inspección final de dichas canales sea practicada después de haber sido refrigeradas, el destino de las mismas será determinado por la prueba del calor.

ARTICULO 125.- Serán decomisadas las canales de animales afectados de sarna en fase avanzada cuando muestren caquexia con modificaciones intensas de los músculos.

Cuando el padecimiento sea leve las canales podrán ser aceptadas después de retirar la parte afectada.

ARTICULO 126.- Las canales procedentes de cerdos, con tiña tonsurante, demodex folliculorum, sarna eritema, etc., serán aceptadas después de desprender y decomisar la piel afectada.

ARTICULO 127.- La inspección de las canales de bovino y sus partes afectadas con quistes de tenia (*cysticercus bovis*), se efectuará de la manera siguiente:

a).- Cabeza.- Antes de la inspección, las lenguas serán desprendidas de los huesos de la cabeza por un empleado oficial, con el objeto de practicar en ellas una inspección adecuada de los músculos masticadores internos; los músculos serán inspeccionados después de haberlos cortado en forma tal de formar planos paralelos al maxilar inferior.

Igualmente serán cortado los músculos maseteros por planos comprendidos toda su masa entre la facia exterior y media.

b).- Lengua.- Desprendida la lengua, será cortada en forma que permita laminarla para comprobar la existencia de quistes.

c).- Corazón.- La preparación e inspección de los corazones, se hará siguiendo uno de los siguientes métodos:

1.- La superficie interna del corazón será examinada practicándose una incisión longitudinal de la base al vértice del ventrículo izquierdo, a lo largo del septum-interventricular.

2.- Después de examinar la superficie externa del corazón, el órgano se preparará para futuras inspecciones haciendo cortes a través del septum-interventricular, examinando la superficie interior y no más de cuatro incisiones longitudinales profundas en los músculos, en el septum y en la pared ventricular izquierda, a menos que se sospeche la presencia de quistes teniendo cuidado de no cortar completamente las paredes del corazón, si se hace necesario, se mantendrá, por medio de etiquetas, la identificación de los corazones y las canales respectivas.

ARTICULO 128.- Serán decomisadas las canales de bovinos que se encuentren infestadas intensamente con quistes de tenia (*cysticercus bovis*) o si la carne como consecuencia está acuosa o decolorada.

Las canales serán consideradas como intensamente infestadas, si los cortes en varias partes de la musculatura, presentan en la superficie, dos o más quistes en una área del tamaño de la palma de la mano.

Si la canal muestra a la inspección que la infestación está limitada a un quiste muerto, puede ser aceptada para fines alimenticios, después de retirar el quiste.

ARTICULO 129.- Si las canales de bovinos muestran una ligera o moderada infestación distinta a la indicada anteriormente, pero no tan intensa como la descrita para "Decomiso", podrán ser aceptadas para fines alimenticios después de eliminar los quistes con los tejidos circunvecinos, en la inteligencia que estas canales y sus partes, deberán ser marcadas como retenidas y para su uso se podrá seguir uno de los siguientes métodos:

a).- Poner las canales en refrigeración a una temperatura no mayor de 9.5 grados centígrados bajo cero, en forma continua y por un período no menor de 10 días.

B).- Deshuesadas las canales, se colocará la carne en cajas, toneles o recipientes debidamente identificados y permanecerán en refrigeración a una temperatura no mayor de 9.5 grados centígrados bajo cero y por un lapso no menor de 20 días continuos.

C).- En caso de no seguirse ninguno de los dos métodos anteriores, puede optarse por un calentamiento rápido, a una temperatura no menor de 60 grados centígrados.

ARTICULO 130.- Las vísceras comestibles (exceptuando los pulmones y el corazón), la grasa y lo músculos del esófago

que corresponda a canales infestadas con (*cysticercus bovis*), serán objeto del mismo destino que ellas, es decir, aceptadas para refrigeración o cocción. Si a la inspección final de las canales, no se han encontrado infestadas, podrán ser aceptadas libremente sin ser omitidas a la refrigeración o cocción.

ARTICULO 131.- Los intestinos, estómago y vejigas, de bovinos infectados con *cysticercus bovis*, y que han sido aceptados para fines alimenticios o para la refrigeración; pueden ser usados para embutidos después de haberlos sujetado a los métodos usuales de preparación y haber pasado satisfactoriamente la inspección final.

ARTICULO 132.- La inspección para la determinación de infestación por *cysticercus bovis*, puede ser omitida cuando se trate de becerros menores de seis semanas, limitándose la inspección a un examen cuidadoso de la superficie del corazón y de aquellas otras superficies visibles de este proceso.

ARTICULO 133.- Para determinar el destino de las canales de cerdos infestadas con *cysticercus cellulosae*, se procederá de la manera siguiente:

- a).- A los cerdos marcados como “Sospechosos” en la inspección en pie después de ser sacrificados les será desprendida la lengua para inspeccionarla y poner al descubierto en su caso lesiones que dieron lugar a la marca de “Sospechoso”.
- b).- Serán cortadas todas las masas musculares de la región de la espalda, seccionándolas ampliamente y luego hacia la derecha e izquierda del corte inicial, se practicarán otros cortes con el objeto de que las masas musculares divididas permitan observar la superficie seccionada.
- c).- Se practicarán incisiones en otras regiones musculares y se hará la inspección de las vísceras, esófago y diafragma.

ARTICULO 134.- A las canales cuya infestación sea muy intensa, les será desprendida la piel y lardo, destazando el cuerpo del animal; las piezas que resulten enfermas serán decomisadas y aprovechadas en la elaboración de subproductos que no se utilicen en el consumo humano.

ARTICULO 135.- Si la infestación no es muy intensa y permite que se desprendan los *cisticercos* de las masas musculares previa laminación de las mismas, las carnes exentas ya de ellos podrán ser autorizadas para cocción.

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

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

ARTICULO 136.- Para fijar el destino de aquellos órganos comestibles y sus partes que están infestados con parásitos no transmisibles al hombre, se seguirán las siguientes reglas:

- a).- Si las lesiones están localizadas de tal manera y los parásitos son de tal naturaleza que las lesiones por ellos causadas pueden ser radicalmente eliminadas, la canal podrá aceptarse para fines alimenticios después de eliminar y decomisar las porciones enfermas.
- b).- Si el órgano o parte de la canal muestran numerosas lesiones ocasionadas por parásitos en tal forma que impida la extirpación completa de los mismos, deberá ser decomisado el órgano o la parte de la canal afectados.
- c).- Si los parásitos se encuentran distribuidos en la canal, en tal forma y son de tal naturaleza que su eliminación resulta impracticable, será decomisada.

ARTICULO 137.- Las canales de ovinos con quistes de *tenia* (*cisticercus ovis*) no transmisible al hombre, podrán ser aceptadas después de retirar y decomisar las partes infestadas. Si el número total de quistes encontrados en el tejido muscular o en los inmediatos a éste incluyendo al corazón, excede de cinco, en forma que resulte impracticable la eliminación total de ellos, dará lugar al decomiso o aprobación para cocción según el grado de infestación.

La carne de estas canales sólo podrá aprobarse para fines alimenticias si es laminada y se logra la extirpación total de los quistes.

ARTICULO 138.- Las canales de animales infestadas con *coernurus cerebrealis*, serán aceptadas después de decomisar los órganos afectados, cerebro, médula, etc.

ARTICULO 139.- Serán decomisados:

- a).- Los órganos o partes de canales infestadas con quistes hidátidicos (*equinococcus*).
- b).- Los hígados infestados con *fasciola hepática* con quistes de tenia.
- c).- Las canales de animales muy flacos o anémicos cuyas carnes son de escaso valor nutritivo, que muestren degeneración grasos o infiltración serosa en los músculos.

El simple enflaquecimiento, no será clasificado como emaciación.

ARTICULO 140.- Las canales de animales que se encuentren en avanzado estado de estación, mostrando signos de parto o aquellos que dentro de los diez días siguientes al parto no muestren signos de trastorno sépticos, podrán ser aceptados para cocción.

ARTICULO 141.- Las canales de animales jóvenes como becerros, lechones, cabritos y corderos, serán decomisados si:

- a).- La carne tiene la apariencia aguada, suelta o flaca; si es de poca consistencia y fácilmente perforada con el dedo.
- b).- Si su color es rojo grisáceo.
- c).- Si el desarrollo muscular es deficiente, apreciación que debe hacerse principalmente en la parte superior de la pierna, así como si se presentan infiltraciones en las masas musculares (serosa o pequeñas zonas edematosas).
- d).- Si el tejido desarrollado alrededor de las cápsulas de los riñones se encuentran edematoso, amarillo, sucio o rojo grisáceo, a pesar que se encuentren entremezclado con grasa.

ARTICULO 142.- Los animales de vientre o que hayan nacido muertos, serán decomisados, no pudiendo desprendérseles las pieles en los locales destinados al manejo de productos alimenticios.

ARTICULO 143.- Serán decomisados los animales muertos por asfixia en cualquiera de sus formas y también los cerdos vivos que hayan caído en el baño de escaldado.

ARTICULO 144.- Todos los hígados de animal afectados de carotenosis sean decomisados.

ARTICULO 145.- Los hígados de bovinos adultos y jóvenes que muestren características conocidas como pintos, arenosos o cirróticos, serán aceptados o decomisados, de acuerdo con las siguientes reglas:

- a).- Cuando el mal sea extensivo y abarque más de la mitad del órgano, será decomisado.
- b).- Cuando el daño sea leve, todo órgano será aceptado sin restricción.
- c).- Cuando el daño envuelve todo el órgano, pero en una forma menos intensa que la forma extensiva aunque sin llegar a la forma leve, el órgano será aprobado para cocción.
- d).- Cuando el daño sea menos intenso que la forma extensiva, sin llegar a la forma leve y se localice en una porción del órgano, la parte sana será aceptada sin restricción y la enferma sólo se aceptará para cocción.
- e).- Cuando el daño sea intenso y se presente en menos de la mitad del órgano, en tanto que en la otra parte el padecimiento sea leve; la parte levemente afectada se aceptará sin restricción, en tanto que la parte restante, será decomisada.

f).- Cuando el daño afecta en forma extensiva a menos de la mitad del órgano y el resto está afectado en forma más intensa que la leve, esta parte será aceptada para cocción y la parte atacada en forma extensiva, decomisada.

La división de un órgano en dos partes, para cumplir algunas de las disposiciones anteriores, será hecha por un sólo corte a través del órgano, de arriba a abajo, aunque esto desde luego no impide que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.

ARTICULO 146.- Los hígados y partes de los mismos que han sido aprobados para cocción, deberán ser cocidos dentro del mismo establecimiento o lugares previamente aceptados.

ARTICULO 147.- Toda canal procedente de los animales afectados con exantema vesicular o estomatitis vesicular, será decomisada si el padecimiento es agudo o si la extensión del mismo es tal que afecte todas sus partes o si hay indicios de absorción o cambios secundarios.

ARTICULO 148.- Toda canal de animal afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en menor grado que la descrita en el artículo anterior, podrá aceptarse para usos alimenticios después de retirar y decomisar las partes afectadas.

ARTICULO 149.- Por razones de emergencia podrán sacrificarse animales sin la presencia del inspector, por la noche, en los días de fiesta o de descanso obligatorio, y para su inspección, se conservará la canal y todas sus partes, cabeza y vísceras, excepto el estómago, la vejiga y los intestinos; la cabeza y vísceras deberán ser sostenidas por sus ligamentos naturales. Si no se conservan las parte mencionadas, se decomisará la canal. Si al ser inspeccionada una canal de animal sacrificado en ausencia del inspector se encuentra alguna lesión o indicio que indique que el animal estaba enfermo, o si falta la prueba de la lesión que hizo necesario el sacrificio de emergencia, se decomisará la canal.

ARTICULO 150.- La carne y productos frescos o industrializados, que hayan sido rechazados para consumo humano, previa limpieza y esterilización de los mismos, podrán ser aprovechados para la alimentación de los canideos, haciéndose constar en las leyendas de las etiquetas, marcas y rótulos de los empaques y envases que los contengan, que se trata de “Alimentos para perros”.

ARTICULO 151.- La carne y despojo impropios para el consumo humano, podrán aprovecharse en la elaboración de “Tankage”.

CAPITULO SEXTO

De las manipulaciones de aprovechamiento en general

ARTICULO 152.- En los cortes de la carne se seguirán los sistemas de división por mitades de canal y por cuartos de canal, autorizándose el uso de otros cortes cuando las exigencias del mercado lo ameriten.

ARTICULO 153.- El personal oficial adscrito vigilará en forma sistemática las operaciones de aprovechamiento, congelación, refrigeración, desecado, curado, escabechado, adobado o cualquier otra forma de preparar o conservar la carne y demás productos comestibles, así como de su envase y almacenamiento, cuidando que es desarrollen en todas sus fases bajo condiciones de estricta higiene y limpieza.

ARTICULO 154.- Queda prohibido el uso de útiles, enseres, recipientes, implementos y envases de cualquier clase que sean hechos de materiales susceptibles de contaminar la carne o productos en elaboración o preparación, o que no estén en perfecto estado de limpieza o buenas condiciones sanitarias de uso.

ARTICULO 155.- Sólo podrán usarse en los procesos de elaboración y preparación de la carne y sus productos, aquellos colorantes, sustancias químicas, preservativos, semillas, cereales, especies o ingredientes, previamente autorizados por la Secretaría, siempre que sean de buena calidad, estén en buenas condiciones de salubridad y limpieza y se utilicen en cantidades que no provoquen la impropiedad para el consumo humano de los productos en cuya elaboración o preparado intervienen.

ARTICULO 156.- Terminado el procesos de aprovechamiento, tratado o conserva, el personal oficial adscrito procederá al examen de inspección de la carne y sus productos, antes y después de su envase.

ARTICULO 157.- Los envases, cualquiera que sea su clase, serán examinados a su recibo en el establecimiento, desechándose aquellos que presenten defectos en su manufactura o se encuentren en mala condiciones de uso.

Cuando se trate de envases de segunda mano, se desecharán aquellos que presenten defectos o señales de haber sido usados para un objeto que los haga impropios para el envase de productos comestibles.

ARTICULO 158.- Los envases seleccionados serán perfectamente aseados y esterilizados antes de usarse, procediéndose al lavado y limpieza y a la esterilización por cualquier medio que esté de acuerdo con la naturaleza del material con que estén manufacturados.

ARTICULO 159.- El llenado de los envases o envolturas sólo podrá efectuarse en presencia del personal oficial adscrito, con carne o productos que hayan sido inspeccionados y aprobados y que se ajusten estrictamente al enunciado del sello, marca o etiqueta que lleven o hayan de llevar, en lo que se refiere a calidad, clase y cantidad del producto e ingredientes que intervienen en su elaboración.

ARTICULO 160.- Cuando se trate del enlatado de carnes o sus productos en envases herméticamente cerrados el personal oficial adscrito cuidará de que se cumplan los siguiente requisitos:

a).- Antes de llenarse, serán lavados los envases de metal, cristal u otro material, en posición invertida, con agua corriente o sistemas de vapor, a una temperatura de 82.2 grados centígrados cuando menos.

b).- El equipo para el lavado de los envases estará provisto de un termómetro que registre la temperatura que se use para limpiarlos.

c).- Sólo se aceptará un cierre perfecto e inmediatamente después de cerrados se someterán al proceso de calentamiento.

d).- La inspección de los envases se llevará a cabo inmediatamente después de cerrados y no se autorizará que pasen a las autoclaves, aquellos llenados en forma defectuosa, mal cerrados o en los que se observe un vacío imperfecto.

Una vez que se hayan enfriado bastante para permitir su manejo, los envases serán objeto de nueva inspección y el contenido de los defectuosos será decomisado, a menos que se corrija esa deficiencia dentro de las seis horas siguientes al cierre de los envases o al término del proceso de calentamiento; en todo caso los artículos defectuosos deberán conservarse en las cámaras de enfriamiento a una temperatura no mayor de 3.3 grados centígrados en condiciones de que el enfriamiento sea rápido y efectivo.

En caso de vacío incompleto de los envases llenados con exceso y que no han sido manejados conforme antes queda dicho, se pondrán en incubación bajo la vigilancia del personal oficial, después de lo cual se abrirán y en su caso de aprobará o desechará el producto.

e).- No se aprobarán los productos enlatados sino hasta después de que enfriados a la temperatura ambiente, presenten las características externas de las latas en buenas condiciones, esto es, que no hayan sido llenadas en exceso, que tengan los extremos cóncavos, excepto del lado de la soldadura, que no estén infladas y que tanto por los costados como por los extremos mantengan las características normales de la lata.

f).- Los productos envasados se marcarán en forma clara y permanente de tal manera que pueda identificarse su contenido y determinarse la fecha de su envase. La serie usada y su significado deberán conservarse en las oficinas del responsable.

g).- Los productos procesados deben tratarse a una temperatura y por un período de tiempo que aseguren su conservación, sin necesidad de refrigeración, en condiciones ordinarias de almacenamiento y transporte. Los productos envasados que se traten por cocción sin presión de vapor deberán rotularse "Consérvese en refrigeración".

h).- Durante su manipulación preparatoria para el tratamiento por calentamiento, los lotes de productos envasados se identificarán marcando las canastas, las jaulas o los envases con etiquetas de diferente color conforme avance el proceso de calentamiento o por cualquier otro sistema que de manera efectiva determine cualquier falla de proceso después de cerrados los envases.

i).- Se dispondrá de las facilidades necesarias para incubar muestras representativas de los productos envasados; la incubación consistirá en mantener esos productos cuando menos durante diez días a una temperatura de 36.6 grados centígrados.

ARTICULO 161.- La duración de las pruebas de incubación dependerá de circunstancias tales como el registro del establecimiento en materia de calidad del envasado, las facilidades con que cuenta para que la vigilancia e inspección de sus operaciones sean completas, la clase de equipo usado y el grado de eficiencia que se mantenga.

ARTICULO 162.- En caso de que un establecimiento carezca de las facilidades necesarias para las pruebas de incubación de muestras, el responsable puede ordenar la retención de todo el lote en condiciones y por el período de tiempo que, en su concepto, sea necesario para comprobar la conservación sanitaria del producto.

ARTICULO 163.- El responsable podrá permitir el envío de lotes de productos envasados, antes de que termine la incubación de muestras, cuando no tenga motivo para dudar del buen estado de algunos lotes en particular y en condiciones que aseguren la devolución del producto al establecimiento para su reinspección, si así lo requiere los resultados de la incubación.

CAPITULO SEPTIMO

Del uso de preservativos y conservadores permitidos

ARTICULO 164.- Podrán adicionarse a los productos en proceso de elaboración y previa declaración de la técnica de preparación: sal común, azúcar (sacarosa), azúcar refinada de maíz (dextrosa), humo de madera, vinagre, condimentos, especias, nitratos de potasio o sodio y nitratos de sosa y potasio, benzoato de sosa, y ácido benzoico.

ARTICULO 165.- Previa declaración en la técnica de preparación se autorizará la adición de los siguientes preservativos y conservadores en cantidades apropiadas a la manteca de cerdo o a la combinación de esta grasa con manteca vegetal.

- a).- Resina de guayaco (palo santo) sin excede de un décimo de uno por ciento 1/10 de 1%.
- b).- Acido nordihidroguayarático, sin exceder de un centésimo de uno por ciento 1/100 de 1%.
- c).- Tocoferol sin exceder de 3/100 de 1%, se usará una concentración del 30% de tocoferol en los aceites vegetales cuando se agregue como preservativo de los productos designados como lardo en la manteca de cerdo.
- d).- Leticina, podrá ser adicionada, siempre que no se prohíba el uso de esta substancia como emulsionante.
- e).- Acido cítrico, sin exceder de un centésimo de un por ciento 1/100 de 1%.
- f).- Acido cítrico, sin exceder de cinco milésimos de uno por ciento 5/1,000 de 1%, o ácido fosfórico sin excederlo de cinco milésimos de uno por ciento 5/1,000 de 1%, en combinación con no más de un centésimo de 1% 1/1,000 de 1% de ácido nordihidroguayarático.

ARTICULO 166.- Para facilitar el picado o la disolución de los ingredientes que entran de ordinario de la producción podrá usarse el agua o hielo en la preparación de la carne o pastel de carne, pero la cantidad de agua usada no excederá del 3% de los ingredientes que entran en la preparación del producto y su presencia será declarada.

ARTICULO 167.- Las salchichas se prepararán con carne o demás materias comestibles derivadas del animal, sazonadas en forma adecuada, salvo en los casos que existan disposiciones en contrario. En las salchichas se autoriza hasta el tres y medio por ciento, en forma aislada o colectiva, de cereales, harina vegetal, almidón, harina de soya, leche descremada, o leche en polvo, siempre y cuando se haga la declaración del uso de esas substancias en la técnica de elaboración.

ARTICULO 168.- Para facilitar el picado y mezcla podrá ser usada el agua o hielo en la preparación de salchichas sin cocer, en cantidad que no exceda del 3% del total de ingredientes usados. Las salchichas que se cuezan, como "Frankfurter", "Viena" o "Bolonia", podrán contener hasta el 10% de agua o humedad adicionales. El uso de agua o hielo

será declarado en la técnica de elaboración.

ARTICULO 169.- El bicarbonato de sosa, la sosa cáustica, el carbonato de sodio, tierra de Fuller y de Diatomeas, carbón, ácido acético, ácido tánico y en general los agentes usados como catalizadores, podrán ser usados, previa autorización, siempre que se compruebe que son totalmente eliminados durante el proceso de elaboración.

ARTICULO 170.- La sosa cáustica, el carbonato de sodio (cenizas de sosa o sal de sosa), fosfato trisódico, metasilicato de sodio o combinación de estas sustancias, o cal, o una combinación de cal y un carbonato de sodio, solución de peróxido de hidrógeno, podrán ser usados en la preparación de intestinos, siempre que inmediatamente después del tratamiento se laven los intestinos y panzas con agua limpia y se eliminen totalmente las sustancias antes mencionadas.

ARTICULO 171.- El uso de nitritos de sodio y de potasio o de nitratos de sodio o potasio o la combinación de ambos, no excederá de más de doscientas partes de nitrito por millón de producto acabado. Las existencias de nitrato de sodio, nitrato de potasio o mixturas que los contengan, deberán ser controladas por un empleado autorizado del establecimiento.

El contenido especificado de nitrito deberá estar bien determinado y fijará con toda claridad las cantidades máximas de nitrito de sodio y de nitrito de potasio que pueden ser usados y que son las siguientes:

- 1.- Un kilo en cuatrocientos dieciséis litros de salmuera.
- 2.- Treinta y un gramos por cada cincuenta kilos de carne en salazón seca.
- 3.- Ocho gramos de cada cincuenta kilos de carne picada o subproductos.

Con la declaración de “Sazonado artificialmente”, podrán agregarse a los productos los condimentos sintéticos autorizados por el responsable.

Cuando se declaren, podrán mezclarse materias colorantes o anilinas, aprobadas por el responsable, a las grasas que se apliquen a las tripas o envases artificiales para embutidos y a los envases que contengan algún producto siempre y cuando la materia colorante o anilina no penetre en el mismo. La presencia de un anillo visible en el producto coloreado y a la superficie cortada constituye una evidencia de penetración del colorante.

ARTICULO 172.- Se aceptan las materias colorantes y anilinas siguientes:

I.- Materias colorantes naturales, ancusa, lengua de buey, hachiotte, carotina, cochinilla, clorofila verde, azafrán y curcuma.

II.- Las siguientes anilinas derivadas del alquitrán de hulla y sujetas a la declaración del fabricante y a la aprobación del responsable.

DF&C Azul número 1, azul brillante FCF.

DF&C Azul número 2, indigotina.

DF&C Verde número 1, verde guinea B.

DF&C Verde número 1, verde amarillento claro S F.

DF&C Verde número 3, verde oscuro FCF.

DF&C Naranja número 1, naranjado número 1.

DF&C Naranja número 2, naranjado SS.

DF&C Rojo número 1, ponzean 3R.

DF&C Rojo número 2,. Amaranto.

DF&C Rojo número 3, eritrosina.

DF&C Rojo número 4, ponzean SX.

DF&C Rojo número 32, aceite rojo XO.

DF&C Amarillo número 1, amarillo naftol S.

DF&C Amarillo número 2, amarillo naftol S-sal de potasio.

DF&C Amarillo número 3, amarillo AB.

DF&C Amarillo número 4, amarillo OB.

DF&C Amarillo número 5, tartrazina.

DF&C Amarillo número 6, amarillo ocaseo FCF.

III.- La mezcla de dos o más de las anilinas mencionadas, o una mezcla de una o más de las anilinas con materias inofensivas, como sal y azúcar.

CAPITULO OCTAVO

Manejo, tratamiento y destino de los animales muertos, canales, sus partes y productos decomisados

ARTICULO 173.- Los animales muertos, canales, sus partes y productos decomisados, en los establecimientos que dispongan de planta de rendimiento, serán tratados bajo la inspección y control del responsable y los productos resultantes de este tratamiento, no podrán ser utilizados para consumo humano.

ARTICULO 174.- El responsable podrá tomar precauciones en el proceso de industrialización, para lo cual personalmente impondrá los sellos en las aberturas de los cocedores al iniciarse el proceso y serán personalmente retirados por él, a su terminación.

ARTICULO 175.- Las grasas fundidas, derivadas total o parcialmente de productos rechazados, podrán ser desnaturalizadas, ya sea mezclándolas con estiércol o con petróleo a sus derivados, de maneja que pueda ser destruída la posibilidad de usarse como alimento humano.

ARTICULO 176.- Cuando se utilicen despojos para desnaturalización de la grasa derivada total o parcialmente de productos decomisados, deberá quedar tan obscura en color, como lo determine la guía colorimétrica aprobada.

ARTICULO 177.- Cuando se use petróleo o sus derivados para la desnaturalización de grasas derivadas parcial o totalmente de productos decomisados que van a procesarse en la planta de rendimiento, el petróleo o derivados será agregado al contenido de los cocedores antes de cerrarlos y sellarlos.

El aceite mineral será agregado en cantidad no menor de una parte por cada 200 partes de la grasa que se espere obtener del cocimiento. En caso de preferir hacer la desnaturalización sobre la grasa obtenida después de la cocción, se mezclará una parte de aceite mineral por cada 200 partes de grasa, quedando bajo control del responsable, hasta en tanto quede la mezcla satisfactoriamente terminada.

ARTICULO 178.- El petróleo o derivados que se usen para la desnaturalización, deberán tener un punto de ebullición no inferior a 205° C, un punto de cristalización no inferior a 75° C y una gravedad específica no inferior a 0.819 (42 grados BO) y deberá ser reconocido fácilmente por su sabor cuando esté presente en la grasa en proporción de una parte de desnaturalizante por mil partes de grasa.

ARTICULO 179.- Los responsables no permitirán el uso de aceite mineral para la desnaturalización, si antes no ha sido analizada en los laboratorios, una muestra de 120 gramos por cada remesa de aceite, a fin de asegurarse si llena los requisitos anteriormente enunciados en el artículo anterior.

ARTICULO 180.- En las grasas no comestibles, derivadas totalmente de productos no decomisados, no se exigirá la desnaturalización, a menos que presenten las características de color y sabor de un producto comestible.

ARTICULO 181.- Todo animal muerto, canal o producto decomisado en un establecimiento que no cuente con planta de rendimiento, deberá ser desnaturalizado con ácido fócnico crudo o alguna otra substancia autorizada, o ser destruido por incineración bajo la vigilancia del personal oficial.

Cuando tales despojos no sean incinerados, deberán ser desmenuzados en pequeñas fracciones antes de añadir la substancia que se autorice para la desnaturalización.

ARTICULO 182.- Los animales muertos, canales y productos decomisados por fiebre carbonosa en establecimientos que no cuenten con planta de rendimiento, serán destruidos por incineración completa, o por rigurosa desnaturalización con algún producto aceptado y destruidos como lo dispone el responsable.

ARTICULO 183.- Cuando por necesidades educacionales se requieren muestras de partes u órganos enfermos, decomisados o no comestibles, incluyendo embriones, ejemplares de parásitos animales, etc., podrán ser obsequiados para dicho fin con la condición de que el centro de enseñanza que desee tales muestrarios o ejemplares, lo manifieste por escrito, indicando el uso que va a hacer de ellos; el responsable aprobará la solicitud y extenderá como consecuencia la autorización para su entrega.

ARTICULO 184.- La recolección de muestras se hará en tal forma que no obstruya el trabajo de inspección.

ARTICULO 185.- Los hígados decomisados como consecuencia de infestación por fasciola, podrán ser utilizados para la preparación y alimentos para peces, siempre y cuando sean previamente desmenuzados o finamente laminados y tratados en cualquiera de las siguientes formas: a).- Sumergiéndose en una solución caliente, de Verde número 3 F D y C, o de violeta de metilo en cinco mil partes de agua seguido por un lavado abundante hasta que el agua no se coloree; b).- Agregando polvo de carbón desecado finamente pulverizado y después refrigerados a una temperatura no mayor de 11° y por un tiempo mínimo de 48 horas; c).- Previa cocción, laminación y desnaturalización en las formas indicadas. Es importante que los hígados desnaturalizados sean tratados con el colorante o el carbón para evitar su utilización como alimento para especie humana.

ARTICULO 186.- Los hígados decomisados como consecuencia de la presencia de quistes de equinococo o de tizanozoma-actinoides, no podrán ser utilizados como alimento para peces, a menos que sean perfectamente cocidos, laminados y desnaturalizados, como arriba se ha indicado.

ARTICULO 187.- Los hígados decomisados a causa de parásitos distintos de la fasciola, o quistes hidatídicos o tenias pueden ser aceptados para la alimentación de peces, sin refrigeración o cocción previa, después de haber sido laminados y desnaturalizados.

ARTICULO 188.- Los hígados decomisados por telangectasia, angioma, cirrosis u otras alteraciones no malignas, abscesos o contaminación cuando no estén asociados a enfermedades infecciosas, pueden ser destinados a alimentación de peces, sin refrigeración o cocción previa, siempre y cuando todos los tejidos afectados sean retirados y destruidos dentro del establecimiento, y además de que sean laminados y desnaturalizados.

ARTICULO 189.- Los hígados que se han especificado en los artículos anteriores, deberán ser colocados en sus receptáculos, los cuales llevarán la leyenda "Alimentos para peces no aptos para consumo humano". Cuando sean embarcados para el comercio internacional, se hará constar así en el certificado sanitario de exportación.

ARTICULO 190.- Cuando las canales o sus partes aprobadas ara cocción, puedan ser beneficiadas con objeto de extraerles la manteca o sebo, deberá hacerse de la siguiente manera:

a).- Cuando vaya a usarse equipo completamente cerrado, la puerta de descarga será sellada por el responsable; en seguida

las canales o sus partes serán depositadas en su presencia y la puerta de carga será también sellada, exceptuando los casos donde exista línea de carga a presión.

b).- Cuando los productos aprobados para cocción no consistan en canales u órganos enteros, el procedimiento de sellado se hará a discreción del responsable. Los productos deberán ser cocidos durante un tiempo suficiente, para asegurar su transformación efectiva en manteca o sebo fundido y se tendrá cuidado de que el cocimiento se efectúe a una temperatura no menor de 76.6° C, por un período menor de 30 minutos.

c).- Si el establecimiento no está dotado con equipo cerrado, podrá usarse el sistema ‘cazos abiertos’’, bajo la directa inspección del responsable y la temperatura será la misma que en el inciso anterior.

d).- Las canales aceptadas para cocción, podrán usarse para la preparación de productos, como carnes envasadas, salchichas de carne cocidas y productos similares, o cuando todas las partes de estas canales sean cocidas a una temperatura no inferior de 76.6° C, y por un período no menor de 30 minutos, ya sea antes de la transformación o durante la preparación del producto.

e).- Si un producto aprobado para cocción va a usarse como ingrediente de un producto cárnico, cuando menos el 50% de éste deberá consistir de productos aprobados para cocción.

Este requisito no se aplicará cuando el producto aprobado para cocción ha sido ya cocido, de acuerdo con las especificaciones del inciso a), antes de ser usado como ingrediente, de un producto cárnico.

f).- Cuando las canales, u órganos aceptados para cocción, no sean tratados o elaborados en la forma que se ha indicado, serán decomisados.

CAPITULO NOVENO

Tratamiento o destrucción de carne con triquina y de sus productos que la contengan

ARTICULO 191.- Las carnes frescas de cerdo en todas sus formas así como sus derivados, salchichas frescas, jamones, espaldillas, tocinos, etc., que sean sometidos al curado o ahumado o a temperaturas que den la apariencia de estar cocidos, deben ser considerados como productos que necesariamente deben ser cocidos antes de consumirse.

ARTICULO 192.- Los productos elaborados con tejido muscular de cerdo incluyendo corazones, deben ser sometidos a la cocción, refrigeración o curado para la destrucción de la triquina; los productos que sufrirán esta cocción serán: Bolonias, Franfurkters, Vianas, salchichas ahumadas, secas o de verano, mortadelas, jamón al horno; frito, cocido, espaldillas de cerdo y todos los derivados de jamón en sus diferentes tipos, agujas deshuesadas, frescas o curadas, embutidos en tripa u otros envases. Todos estos productos del cerdo serán sometidos a temperaturas elevadas para obtener en ellos un estado de carne cocida y a la temperatura que no será menor de 48.8° C.

ARTICULO 193.- El tratamiento que debe establecerse para la destrucción de la triquina será: calentamiento, refrigeración o curado.

a).- Calentamiento.- La carne de cerdo será sometida a una temperatura no menor de 48.8° C, y el método usado será cualquiera de los conocidos. No siendo posible señalar en detalle el procedimiento para cada caso, debe adoptarse el que asegure que el calentamiento es adecuado. Es importante que cada pieza que sea tratada por calentamiento en agua, sea completamente sumergida durante todo el tiempo que dure la operación y se tomarán las temperaturas de las piezas más grandes del lote, de las porciones interiores de las salchichas o artículos sumergidos y en aquellas partes del recipiente que estén menos calientes.

b).- Refrigeración.- En cualquier etapa de la preparación y después del enfriamiento preparatorio a una temperatura no mayor de 41 C, o del congelamiento preparatorio, se someterán los tejidos musculares de cerdo o los productos que los contengan, a una temperatura continua no mayor de la que se especifican en la tabla número 1. La duración de la refrigeración dependerá de la temperatura especificada, del espesor de la carne o de las medidas interiores del envase.

Tabla número 1

PERIODO DE REFRIGERACION REQUERIDO**A LA TEMPERATURA INDICADA**

Temperatura Grupo 1 Grupo 2

Grados C Días Días

-15 20 30

-23 10 20

-29 6 12

ARTICULO 194.- El grupo número 1 comprende los productos en piezas, por separado, que no excedan de 15 cms. de grueso, arreglados en láminas de no más de 15 cms. de profundidad, almacenados en huacales o cajas de no más de 15 cms. de profundidad o almacenados como bloques congelados de no más de 15 cms. de espesor.

ARTICULO 195.- El grupo número 2 comprende los productos en piezas, capas o envasados con espesor de 15 cms, pero no mayor de 65 cms., y los productos envasados en barricas y cartones, cuyo espesor no exceda de 65 cms.

ARTICULO 196.- Los productos sujetos a refrigeración o los envases de los mismos estarán colocados dentro del refrigerador con el espacio suficiente de manera de asegurar la libre circulación del aire en las piezas de carne, las capas, los bloques, las cajas, los barriles y cuñetes a fin de que la temperatura se reduzca rápidamente y no sea mayor de la que indica la tabla número 1, según el caso.

ARTICULO 197.- Durante el período de refrigeración, los productos se conservarán separados de aquellos que estén bajo inspección; por lo tanto, se dispondrá de cuartos o compartimientos equipados con cerraduras o sellos de la oficina de inspección. Una vez terminado el enfriamiento, el producto se conservará bajo la estricta vigilancia del responsable hasta que se termine su preparación, o hasta que se traslade a otros establecimientos en donde se terminará su afinamiento.

ARTICULO 198.- Las carnes de cerdo refrigeradas en la forma expresada, podrán ser trasladadas en carros de ferrocarril cerrados, en camiones o envases sellados, a otros establecimientos autorizados para la preparación de carnes y productos, cuyo consumo sea sin cocción.

ARTICULO 199.- El sellado de envases cerrados, como cajas o barricas, se hará atándolos y fijándoles los sellos oficiales correspondientes que estarán al cuidado de la oficina de inspección. A los carros de ferrocarril, camiones y vagones, si es necesario, les serán colocados los sellos correspondientes. Las cajas u otros envases con los productos ya enumerados, podrán ser embarcados con otra clase de productos de carros sin sellar, camiones o vagones, siempre que estén debidamente sellados y marcados con etiquetas con la siguiente leyenda: "Productos de carne de puerto, días de refrigeración a grados", indicando así la temperatura a que el producto estuvo refrigerado y el tiempo de tratamiento. Para cada embarque será enviado inmediatamente el inspector del lugar de destino, un informe con el "detalle de carnes sin marcar", remitidas en carros sellados, asentando en el mismo, la descripción de los empaques y su contenido. Un duplicado de este informe será enviado a las Oficinas de la Secretaría. Productos derivados del cerdo que solamente se hayan tratado por el procedimiento de curado, estarán sujetos al procedimiento descrito para la destrucción de la triquina, antes de ser embarcados; posteriormente podrán ser embarcados para otro establecimiento registrado, sin sello, pero siempre deben de llevar la marca de inspección.

ARTICULO 200.- Las salchichas pueden embutirse en tripas naturales, celofán o bolsas de género y no deberán recubrirse estos envases con parafina u otras sustancias similares, durante su tratamiento para la destrucción de la triquina, menos en el procedimiento número 5, que posteriormente se establece.

La preparación de las salchichas puede hacerse por los siguientes métodos:

1.- Se muele o se pica la carne en pedazos no mayores de 2 cms. de diámetro y se le mezcla una salmuera seca con contenido, cuando menos, de 31/3 kgs. de sal por cada 100 kilos de materia prima.

Después de embutidas las salchichas de un diámetro no mayor de 9 cms. medidas al tiempo de la operación se conservarán en un cuarto de secado durante 20 días cuando menos, a una temperatura no menor de 7.3° C; sin embargo, para las salchichas de la variedad conocida como pepperoni, que no mida más de 3 cms. y medio de diámetro, el período de secado se reducirá a 15 días. En ningún caso se sacarán las salchichas del cuarto del secado antes del 25 días, contados a partir de la fecha en que haya empezado el curado. Las salchichas de la variedad conocida como pepperoni, en envases que no excedan del tamaño especificado, pueden retirarse a los 20 días, después de curadas. Las salchichas embutidas en envases mayores de 9 cms. pero que no excedan de 10 cms. de diámetro se mantendrán en un cuarto de secado por un período no menor de 35 días, a una temperatura no menor de 7.3° C. y en ningún caso se retirarán antes de los 40 días, contados desde la fecha en que se hizo el curado.

2.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 cms. de diámetro y se mezcla una salmuera seca con contenido, cuando menos de 31/3 kgs. de sal por cada 100 kilos de materia prima. Después de embutidas las salchichas de un diámetro de no más de 8.75 cms., medidas al tiempo de la operación, se ahumarán por un término de 40 horas, cuando menos, a una temperatura no menor de 26.6° C y al final se mantendrán en un cuarto de secado durante 10 días, a una temperatura no menor de 7.3° C; en ningún caso, sin embargo, se sacarán del cuarto de secado antes de 18 días, a partir de la fecha en que se hizo el curado. Las salchichas mayores de 9 cms., pero que no excedan de 10 cms. de diámetro, medidas al tiempo de hacer el relleno, se mantendrán en un cuarto de secado, después de ahumadas en la forma indicada, durante 25 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 7.3° C., y en ningún caso se sacarán de dicho cuarto antes de transcurridos 33 días de la fecha en que se hizo el curado.

3.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 cms., de diámetro y se mezcla una salmuera seca con contenido no menor de 31/3 kgs. de sal por cada 100 kilos de materia prima. Después de mezclarle la sal y los demás materiales del curado y antes del relleno, se mantendrá la carne cocida o picada a una temperatura no menor de 1.1° C., durante 36 horas cuando menos; después de rellena se mantendrá la salchicha a una temperatura no menor de 1.1° C. por un período de tiempo adicional bastante para que haga un total de 144 horas, a contar del momento en que se hizo el curado de la carne y se mantendrá por el tiempo especificado en una salmuera de no menos de 50 grados de concentración (medida con el salómetro), a una temperatura no menor de 6.6° C., finalmente se ahumarán por término de 12 horas cuando menos; por las salchichas de un diámetro que no exceda de 9 cms. pero que no excedan de 10 cms. al tiempo de rellenarse, serán ahumadas después de la curación prescrita durante 15 horas cuando menos. La temperatura no menor de 53.3° C. La temperatura del cuarto de humo para el tratamiento de las salchichas, por este método, se regularizará hasta llegar gradualmente a los 53.3° C., durante un período no menor de cuatro horas.

4.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 7 milímetros de diámetro y se le mezcla una salmuera seca con contenido de 2½ kilos de sal, cuando menos, por cada 100 kilos de materia prima. Después de mezclarla con la sal y demás materiales de curación y antes del relleno, se hará una masa compacta con la carne picada, de no más de 15 centímetros de profundidad, que se mantendrá a una temperatura no menor de 2.2° C., durante 10 días cuando menos; terminado este período se embutirá la carne en tripas o bolsas de género de un diámetro que no exceda de 9 centímetros, medidos al tiempo de hacer el relleno. Después de rellenadas, se mantendrán las salchichas en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 7.2° C., por un término de 35 días, contados desde la fecha en que inició el tratamiento y si al interesado conviene, se puede calentar el producto en un baño de agua por un término que no exceda de 3 horas, a una temperatura no menor de 29.4° C., o calentarse y ahumarse como queda dicho. Sin embargo, el tiempo gastado en el calentamiento y ahumado, se agregará al período de retención.

5.- Se muele la carne o se pica en pedazos no mayores de 2 centímetros de diámetro y se le mezcla una salmuera seca con contenido de 3½ kilos de sal, cuando menos, por cada 100 kilos de materia prima. Después de rellenas, se mantendrán las salchichas a una temperatura no menor de 7.2° C., por un término cuando menos de 65 días. Los envases para salchichas preparadas conforme a este método deben ser cubiertos antes o después del período de retención con una capa de parafina u otras sustancias aprobadas por el responsable.

ARTICULO 201.- Capocollo (Capicola Capacola). La agujas de puerco deshuesadas para el capocollo, se curarán en salmuera seca con contenido cuando menos de 4½ kilos de sal por cada 100 kilos de carne, durante un período de 25 días, a una temperatura no menor de 2.2° C. Si se aplican a las agujas los materiales de curación conforme al proceso conocido

por el sistema de batido, se le puede agregar una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curado pueden procesarse las agujas siguiendo alguno de los procedimientos ordinarios, incluso la adición de salmuera o del sal seca, si así se desea. No se sujetarán las agujas durante o después de la curación, a ningún tratamiento que tenga por objeto quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Después de relleno se ahuma el producto por un término cuando menos de 30 horas, a una temperatura no menor de 27.4° C., y al final se mantendrán en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 7.2° C., por un término de 20 días.

ARTICULO 202.- Coppa.- Las agujas de puerco deshuesadas para coppa e curarán en salmuera seca con un contenido de 4½ kilos de sal, cuando menos, por 100 kilos de carne, durante un período no menor de 18 días a una temperatura de 2.2° C., cuando menos; si se aplica a las agujas los materiales de curado conforme al procedimiento de batido, puede agregar una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curado pueden procesarse las agujas siguiendo alguno de los procedimientos ordinarios al efecto, incluso la adición de salmuera o de sal seca, si así se desea. No se sujetarán las agujas durante o después del curado, a ningún tratamiento que tenga por objeto quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Después de relleno, se mantendrá el producto en un cuarto de secado a una temperatura no menor de 7.2° C., por término de 35 días, cuando menos.

ARTICULO 203.- Jamones.- Tocinos.- Para el curado de jamones se puede emplear cualquiera de los métodos siguientes:

a).- Los jamones se curarán tratándolos por un proceso de salazón seca, durante 40 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 2.2° C., a razón de 4 kilos de sal por cada 100 kilos de jamón, aplicándola a la carne magra. Si se desea, se pueden bañar con salmuera los jamones en proceso de curado y durante éste se prensarán una vez, cuando menos y se les agregará sal, si se considera necesario, a fin de que la carne de cada jamón quede completamente cubierta. Después de sacarlos de la salmuera, pueden sumergirse los jamones en agua a una temperatura no mayor de 21° C., por un término que no exceda de 15 horas, durante el cual se cambiará el agua una vez, pero no se sujetarán a ningún procedimiento encaminado a quitar la sal de la carne, permitiéndose sólo un lavado superficial. Finalmente se secarán o se ahumarán los jamones durante 10 días cuando menos, a una temperatura no menor de 35° C.

b).- Se curarán los jamones tratándolos con un proceso de salazón seca, a una temperatura no menor de 2.2 °C., durante tres días, cuando menos (por cada 400 gramos peso de cada jamón por separado). La duración del período de curado de cada lote de jamones, se calculará a base del peso del jamón más pesado del lote. Los jamones curados por este método, se tratarán previamente con una solución de salmuera de 100 grados de concentración (salómetro), cuando menos, inyectando 128 gramos de la solución en la pierna y una cantidad semejante a lo largo de la cara lateral del hueso (fémur). Se pondrán en sal, a razón de 4 kilos cuando menos por cada 100 kilos de jamones, aplicándola cuidadosamente a la carne magra. Durante el curado se prensarán los jamones, y si es necesario, se les agregará sal, a fin de que la carne de cada jamón quede completamente cubierta.

Después de sacarlos de la salmuera, pueden sumergirse en agua a una temperatura no mayor de 21.1° C., por un término que no exceda de 4 horas, pero no se sujetarán a ningún procedimiento sólo un lavado superficial. Después se secarán o se ahumarán los jamones durante 48 horas cuando menos, a una temperatura no menor de 27.4° C. y finalmente se mantendrán en un cuarto de secado durante 20 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 7.2° C.

ARTICULO 204.- Lomos de puerco deshuesados.- En lugar de calentarlos o refrigerarlos para matar la triquina, se curarán los lomos deshuesados durante un período de 25 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 2.2° C., empleando alguno de los métodos siguientes:

a).- Salmuera seca con contenido de 5 kilos de sal, cuando menos, por cada 100 kilos de carne.

b).- Salmuera en solución agradada a la salmuera seca probada, a condición de que la concentración de la solución no sea inferior a 80 grados (salómetro).

c).- Salmuera en solución agregada a la salmuera seca probada, a condición de que la concentración de la solución no sea inferior a 80 grados (salómetro).

d).- Después de sacados de la salmuera se sumergirán los lomos en agua durante una hora, cuando más, a una temperatura no mayor de 21.1° C., o se lavarán rociándolos, pero no se sujetarán, durante o después de la cura, a ningún otro proceso

que tenga por objeto quitar la sal.

e).- Después de curados, se ahumarán los lomos durante 12 horas, cuando menos. Durante este período la temperatura del cuarto de humo no será inferior ni un solo instante de 37.7° C., y durante cuatro horas consecutivas se mantendrá el cuarto de humo a una temperatura no menor de 51.6° C.

f).- Finalmente se mantendrá el producto en un cuarto de secado durante 12 días, cuando menos, a una temperatura no menor de 7.2° C.

ARTICULO 205.- Instrucciones generales.- Cuando hayan de cumplirse estas instrucciones, los cuartos de ahumado, los cuartos de secado y demás locales usados para matar la triquina, estarán equipados por el establecimiento con termómetros registradores. El personal oficial está facultado para autorizar el uso de los cuartos de humo, cuartos de secado y demás locales para salchichas, de termómetros registradores automáticos, etc., siempre que den un servicio satisfactorio.

ARTICULO 206.- Para asegurar el cumplimiento efectivo de lo anterior, el personal oficial que vigile el manejo y tratamiento de la carne de cerdo para matar la triquina, seguirá las siguientes instrucciones:

a).- Reconocerá la importancia de salvaguardar al consumidor y seguirá cuidadosamente las instrucciones relativas al tratamiento de la carne de cerdo, para matar las triquinas.

b).- Confrontar las temperaturas internas, usando termómetros oficiales, de todos los productos sujetos al método del calentamiento.

c).- Comprobar con frecuencia con termómetros oficiales, la exactitud de los termómetros del establecimiento, incluyendo los termómetros registradores automáticos y rehusar los que ya se consideren defectuosos.

d).- Observar cuidadosamente los termómetros oficiales, a fin de no usar los que adolezcan de defectos o falta de exactitud.

e).- Vigilar metódicamente el manejo de los departamentos de secado, refrigeración y curado, de los productos de carne de cerdo sujetos a tratamiento para la destrucción de la triquina viva y conservar listos para uso del servicio los registros que se estimen necesarios y los datos relativos a cada lote de productos sujetos a tratamiento.

f).- Los requisitos exigidos en esta sección para destruir la posibilidad de triquina viva en los productos de la clase que se enumeran anteriormente, son aplicables también a los que están exentos de inspección.

CAPITULO DECIMO

Del uso de sellos, marcas, rótulos o etiquetas

en la identificación de la carne y sus productos

ARTICULO 207.- Las tintas para marcado de las carnes y sus productos serán de color azul violeta para todos los artículos frescos o industrializados, que habiendo sido aprobados como sanos se destinen al consumo interior o para su exportación. Se usará tinta color verde para todos aquellos productos decomisados o impropios para el consumo.

Las tintas empleadas serán iguales para todos los establecimientos, de fórmula secreta controlada por la Secretaría, indeleble y no tóxica; no permitiéndose el uso de tintas diferentes.

ARTICULO 208.- Los sellos para el marcado de las carnes serán metálicos, consistentes, con mango y fácilmente manejables. Se usarán dos clases en lo que respecta a tamaño, de forma paralelográfica, con las siguientes características: dimensiones, 6 centímetros de largo por 5 centímetros de ancho y 4 centímetros de largo por 3 centímetros de ancho, ambos con los ángulos redondeados, llevando en una de sus caras, con letras realzadas y bien visibles, la denominación, el número oficial de registro y la ubicación del establecimiento, así como las palabras “Inspeccionado y Aprobado”, “Inspeccionado y Aprobado para Cocción”, “Inspeccionado y Rechazado”, “Decomisado”, “Inspeccionado y Rechazado”,

“Sospechoso”, según el caso. Por ejemplo:

EMPACADORA

3

INSPECCIONADO Y APROBADO

CHIHUAHUA, CHIH.

MEXICO

REFRIGERADORA

5

INSPECCIONADO Y APROBADO PARA COCCION

TAMPICO, TAMPS.

MEXICO

Sellos semejantes con la leyenda relativa y utilizando tinta verde se emplearán para marcar las carnes y productos impropios para el consumo.

Cada establecimiento tendrá, con la aprobación de la Secretaría, la cantidad de sellos que se requieran y no se permitirá el empleo de ningún otro sello con leyendas diferentes a las establecidas.

ARTICULO 209.- El proceso de sellado, marcado o rotulado de los animales, sus canales, partes, carnes y demás derivados y productos comestibles, con las inscripciones, abreviaturas o signos distintos de inspección, se hará precisamente después de efectuada la inspección y bajo la vigilancia del personal oficial adscrito. La tinta, sellos, marcadores y demás útiles y artefactos necesarios para estas funciones, cuando no se encuentren en uso, se guardarán bajo llave en compartimientos debidamente equipados y seguros, quedando las llaves en poder del citado personal.

ARTICULO 210.- Los establecimientos proporcionarán los sellos marcadores y demás útiles y artefactos necesarios, los que serán hechos de acuerdo con las instrucciones de la Secretaría, procurando que no ofrezcan una inscripción dudosa respecto a su significado y que las letras y los números sean de un estilo y tipo que produzcan una impresión clara y legible.

ARTICULO 211.- Los establecimientos suministrarán la tinta para sellos y ésta será hecha con ingredientes inofensivos, aprobados previamente por la Secretaría.

ARTICULO 212.- Las personas encargadas cuidarán que las marcas, sellos y rótulos de inspección, sean cuidadosamente ajustados, estampados o firmemente adheridos, procurando además de que queden suficientemente separados de los otros signos de fábrica, comerciales o para otras identificaciones.

ARTICULO 213.- La carne o sus productos que por su naturaleza o pequeñez no puedan ser marcados, sellados o rotulados y que hayan sido inspeccionados y aprobados, pueden transportarse en envases cerrados que lleven el signo de “Inspección y Aprobado”.

ARTICULO 214.- Los hígados, serán marcados precisamente con la leyenda de inspección que les corresponda y el número del establecimiento, en la superficie convexa y en la porción más gruesa del órgano.

ARTICULO 215.- Las salchichas y otros productos alimenticios cárnicos protegidos con envoltura, llevarán uno o más sellos con la leyenda de inspección en cadena, o dos o más marcas en cada racimo, excepción hecha cuando estos productos salen en cajas de cartón, las que llevarán debidamente impresa la leyenda de “Inspección y Aprobado” y el

número del establecimiento.

ARTICULO 216.- Las cubiertas de género, cubiertas protectoras artificiales o similares de mayor tamaño, llevarán la leyenda de “Inspeccionado y Aprobado” en forma impresa.

ARTICULO 217.- Los impresos que lleven las cubiertas que se han mencionado, serán colocados en la parte superior, con el objeto de que si el producto es vendido al menudeo, fácilmente pueda comprobarse que ha sido inspeccionado.

ARTICULO 218.- Se puede omitir la marca o sellado de productos alimenticios cárnicos, cuando éstos se encuentren en recipientes herméticamente cerrados.

ARTICULO 219.- Ninguna persona hará, preparará, fijará, ni empleará, ni dispondrá que se haga, prepare, fije, ni empleen los sellos, etiquetas, etc., de “Inspeccionado y Aprobado” fuera de los casos y en las condiciones que prescribe este Reglamento.

ARTICULO 220.- Ninguna persona podrá sacar o mandar sacar del establecimiento, algún artículo que requiera ser marcado o sellado, si no lo está debidamente de acuerdo con las presentes disposiciones.

ARTICULO 221.- Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquiera inscripción comercial que los establecimientos traten de fijar a la carne y sus productos, deberán ser previamente aprobadas por la Secretaría.

ARTICULO 222.- Los establecimientos no podrán usar en los envases, marcas, sellos o etiquetas comerciales que sirvan para identificar la procedencia, clase y cantidad de sus productos e ingredientes que intervienen en su elaboración, que no hayan sido aprobados por la Secretaría.

ARTICULO 223.- Para los efectos del artículo anterior, los establecimientos remitirán a la Secretaría para su estudio, las muestras de las marcas, sellos o etiquetas por usarse, acompañados de un escrito en que se detalle el producto, así como los envases a los cuales van a adherirse, estamparse o fijarse.

ARTICULO 224.- Los sellos, marcas y etiquetas para su aprobación, deberán expresar cuando menos el nombre exacto de la clase del producto; el peso, cantidad o medida que contiene cada envase, la lista y tanto por ciento de los ingredientes que intervienen en la elaboración, yendo de mayor a menor el nombre, número oficial del establecimiento, dirección, la inspección de “Inspeccionado y Aprobado”. “México”, o abreviaturas aprobadas por la Secretaría.

ARTICULO 225.- Cuando se envase algún producto inspeccionado y aprobado, en latas, tarros, frascos, sacos, bolsas u otros recipientes o envolturas, se fijará en ellos, en presencia del personal oficial, la etiqueta correspondiente diseñada conforme al modelo aprobado por la Secretaría.

ARTICULO 226.- Las envolturas sencillas para carne fresca, canales destazadas y partes principales, usadas únicamente para evitar su contaminación exterior, no necesitan llevar etiquetas, siempre que sean transparentes y el producto lleve los signos distintos de inspección y fábrica, claramente legibles a través de las propias envolturas.

ARTICULO 227.- Los sellos, marcas y etiquetas comerciales por fijarse, adherirse o estamparse a envases de carne y productos destinados al mercado exterior, podrán ser impresos en idiomas extranjeros, siempre que aparezca su traducción literal en español y con la única excepción de los signos de inspección que siempre deberán ir en español.

ARTICULO 228.- No podrá ponerse en las etiquetas, sellos o impresos, ninguna palabra, signo, divisa, paisaje, etc., que dé una falsa impresión o indicación de origen o calidad del producto.

ARTICULO 229.- Los productos alimenticios cárnicos que por su envoltura y demás características se asemejen a otro tipo de producto determinado, ya conocido, llevarán puesto en el impreso, etiqueta o sello, la palabra “Imitación”.

ARTICULO 230.- Los productos alimenticios cárnicos que por su nombre que se les dé, o por sus características se asemejen a otros productos cárnicos, como por ejemplo el “pastel de pollo”, manufacturado con carne de puerco o de res y no con carne de pollo, llevarán en forma visible la palabra “Imitación” en el impreso, etiqueta o envoltura.

ARTICULO 231.- Cuando en la preparación del producto, se use algún ingrediente o preservativo permitido, la etiqueta, sello o impreso, deberá llevar la indicación de la presencia y el tanto por ciento del preservativo o ingrediente agregado.

Todo producto en cuya fabricación entren dos o más ingredientes, llevará en el sello, impreso o etiqueta, una lista de éstos, con sus nombres comunes u ordinarios dispuestos en orden de mayor a menor y con sus porcentajes o cantidades, excepto las especias y los sabores que se denominarán en general “Especias y Sabores”.

ARTICULO 232.- El nombre de un ingrediente no debe ser un nombre colectivo, sino un nombre determinativo, por ejemplo: “Carne de Res”, “Carne de Cerdo”, “Patatas de Res”, “Hígado de Carnero”, “Harina de Maíz”, “Harina de Papa”, “Puré de Tomate”, “Caldo de Res”, etcétera.

ARTICULO 233.- Cuando algún producto está empacado o enlatado con alguna sustancia de relleno o conservativa, tales como salmuera, vinagre, gelatina, manteca de cerdo; la etiqueta, sello o impreso comercial lo especificará junto con el nombre del producto “Chorizo en manteca de cerdo”, “Lengua en vinagre”, etc.

ARTICULO 234.- También podrá aceptarse el uso de grasas animales y vegetales comprendiendo el primero a las grasas aceptadas de bovinos, ovinos, caprinos y porcinos.

ARTICULO 235.- Cuando el producto no sea preparado por el establecimiento que lo empaca, en la etiqueta, sello o impreso deberá adicionársele “Preparado por...”

ARTICULO 236.- La especificación de cantidades se expresará en términos de pesos o medidas netas del producto envasado.

ARTICULO 237.- Las etiquetas, cajas o colores, inserciones, precintos y artículos similares, llevarán leyendas de inspección y en ningún caso serán abreviadas.

ARTICULO 238.- El número del establecimiento, deberá estar en relieve en todos los recipientes metálicos de productos inspeccionados y aceptados que han sido envasados en un establecimiento autorizado, con excepción de aquellos recipientes que llevan etiquetas directamente litografiadas sobre la lata y en los cuales esté incluido el número del establecimiento.

ARTICULO 239.- Cuando algún producto es envasado en cartón o en alguna bolsa de papel, lienzo o en otro recipiente similar, debidamente etiquetado o cubierto en forma aprobada por la Secretaría, puede agregársele un precinto con la leyenda de inspeccionado y número del establecimiento.

ARTICULO 240.- Los empaques o envolturas serán de color, dibujo o clase que no induzcan a equivocación o error con respecto al producto al que son aplicados, es decir, que dichas envolturas no llevarán líneas o dibujos en otros colores, para no confundirse con las características propias del mismo.

ARTICULO 241.- No podrá ser usado el término de “Fresco” en las etiquetas, sellos o impresos que se destinen a productos que contengan preservadores, como nitrato de potasio, o nitrato de sodio, etc.

ARTICULO 242.- Sólo se usarán los términos generales de “Especia”, “Especias” y “Especiados”, cuando se refieran a especias genuinamente naturales.

ARTICULO 243.- Cuando en algún producto o carne, su etiqueta, sello o impreso indiquen gelatina, esto significará la gelatina preparada en los establecimientos por cocción de pieles de cerdo, tendones o tejido conjuntivo, procedente de los productos inspeccionados y aceptados, o gelatina común desecada, o jalea obtenida de la misma.

ARTICULO 244.- Los productos etiquetados o impresos con el nombre de “Pastel”, deberán ser preparados en forma de rollo, y de consistencia suficiente para que permanezcan en esta forma durante su manejo antes de ser colocados en los empaques, cajas, o algo similar.

ARTICULO 245.- El término “Pastel”, será aplicado solamente para los productos que han sido preparados por cocción directa al calor seco, por un tiempo suficiente para dar al producto las características de un artículo horneado, tal como la

formación de una costra morena en su superficie, fundido de grasa en la superficie, caramelación de azúcar si es aplicada; la temperatura del horneado será no menor de 73° C.

ARTICULO 246.- Cuando un producto es coloreado en moreno por la acción del aceite comestible caliente o por una flama, en sus etiquetas se asentará tal hecho por medio de las siguientes palabras: “Tratado con aceite caliente o tratado a la flama”, según el caso.

ARTICULO 247.- El término “carne” y las designaciones particulares para las clases de carne, como la de res, ternera, carnero, cerdo, etc., deberán ser usadas de tal manera que no induzcan a equivocación o a error.

ARTICULO 248.- La palabra “Jamón”, sin ningún prefijo, que indique la especie animal de donde proceda, será usada en la etiqueta, solamente en relación con el jamón de cerdo.

ARTICULO 249.- Los términos “Extracto de carne” o “Extracto de carne de res”, sin ninguna otra especificación, no serán usados en etiquetas de productos preparados de órganos o partes de la canal, distintos a carnes frescas y cuando se preparen en la forma líquida se designará “Extracto líquido de carne de res”.

El extracto de carne, no podrá contener más del 25% de humedad y el extracto flúido de carne no contendrá más del 50% de humedad.

ARTICULO 250.- Cuando al producto se ha añadido cereales, vegetales, almidón, féculas, harinas vegetales, harina de soya, leche desecada, leche descremada, el nombre de cada uno de los ingredientes añadidos, deberá aparecer en la etiqueta a continuación del nombre del producto, indicando su adición, según el caso.

ARTICULO 251.- Cuando algún producto es empacado sólo para su conservación con alguna substancia como salmuera, vinagre, agar o gelatina, se le hará aparecer en forma clara en la etiqueta.

ARTICULO 252.- El término “Manteca”, será aplicado solamente a la grasa fundida de tejidos grasosos frescos y sanos procedentes de cerdos aprobados en la inspección. Este producto no provendrá de estómagos ni de huesos ya sean crudos, conservados o cocidos. Los tejidos para fundir deben ser frescos, pero pueden estar en alguna forma conservados o cocidos y preparados; y pueden contener productos alimenticios cárnicos. La “Manteca de cerdo” puede ser endurecida con el uso de ácido esteárico, con manteca de lardo y grasas o mantecas hidrogenadas.

ARTICULO 253.- El aceite, la estearina o los productos obtenidos de grasas fundidas de res o carnero cuya temperatura de fusión, sea superior a 76.6° C., no serán designados como “óleo aceite”, “óleo estearina” u “óleo producto”, respectivamente.

ARTICULO 254.- La “manteca compuesta” es una producto que no debe contener más de 20% de grasa de res, grasa de carnero, óleo-estearina, estearina vegetal o grasas vegetales endurecidas y el por ciento restante deberá ser de manteca de cerdo. En la etiqueta junto con el nombre del producto y con letras del mismo tamaño y estilo deberá figurar su composición.

ARTICULO 255.- El término “manteca vegetal”, se aplicará sólo al aceite vegetal, estearina vegetal o a la combinación de ambos cuando formen un compuesto semejante a la manteca y que substituya como comestible a las grasas animales.

ARTICULO 256.- Ninguna grasa animal comestible fundida o mezcla de grasas que contenga grasa animal comestible fundida, deberá contener agua adicionada, excepción hecha con las grasas vegetales para pastelería y las cuales pueden contener no más del 10% de agua y la óleo-margarina que pueda contener agua dentro de los límites establecidos.

ARTICULO 257.- El producto etiquetado “Chile con carne”, deberá contener no menos del 40% de carne, en relación con el peso de carne cruda. La carne de cabeza, de cachete y del corazón puede usarse en un 25% de los ingredientes cárnicos, siempre y cuando se especifiquen claramente en el etiquetado.

La mezcla puede contener además un 8% de cereales o harina de soya o ambas.

ARTICULO 258.- El producto etiquetado “Chile con carne y frijoles”, deberá contener no menos del 25% de carne en

relación al peso de la carne fresca. La carne de cabeza, carrillo y corazón, podrá ser usada para constituir el 25% de los ingredientes cárnicos, siempre y cuando se exprese claramente en la etiqueta.

ARTICULO 259.- El producto etiquetado “Picadillo”, deberá contener no menos del 35% de carne con relación al peso de la carne cocida y deshebrada.

El peso de la carne cocida que se use, no excederá del 70% del peso de la carne cruda.

ARTICULO 260.- El producto “Corned beef hash” no deberá prepararse con cereal, harina vegetal, leche descremada en polvo o sustancias similares.

ARTICULO 261.- Los productos etiquetados “Guisado de carne”, “Guisado de res”, “Guisado de carnero” y similares, no deberán contener menos del 25% de carne en relación a la carne fresca.

ARTICULO 262.- Los tamales de carne, deberán contener no menos del 25% en relación con el peso de la carne fresca y en relación con los otros ingredientes de los tamales, excepción hecha del jugo o salsa con la cual están empacados.

Cuando los tamales estén empacados en jugo o salsa, tales ingredientes se especificarán en forma clara y formarán parte del nombre del producto.

ARTICULO 263.- El espagueti con albóndigas y salsa, el espagueti con carne y salsas o productos similares, deberán contener no menos del 12% de carne en relación con el peso de la carne fresca. La presencia de salsa como ingredientes, deberá ser declarada en las etiquetas formando parte del producto.

Las albóndigas pueden ser preparadas con no más de un 12% del material harinoso, harina de soya, leche descremada o productos similares. La salsa de espagueti con carne deberá contener no menos del 6% de carne en relación del peso de carne fresca.

ARTICULO 264.- Los productos elaborados similares al “Scraple”, deberán contener no menos del 40% de carne y subproductos cárnicos sobre la base del peso de carne fresca, sin tomar en cuenta el hueso.

El ingrediente usado para su confección, puede ser derivado de granos o de frijol de soya.

ARTICULO 265.- Las hamburguesas serán hechas de carne de res molida, con o sin la adición de grasas de res, sazonadas y no deberán contener más del 30% de grasa.

ARTICULO 266.- la salsa de hígado, el rollo de hígado, el pastel de hígado, el queso de hígado, el budín de hígado y los productos similares deberán contener no menos del 30% de hígado en relación con el peso del líquido fresco.

ARTICULO 267.- Los productos etiquetados como pastas de jamón, de lengua y similares deberán contener no menos del 50% del producto cárnico relativo.

ARTICULO 268.- El jamón endiabado, puede contener por grasa de jamón siempre y cuando el contenido total de grasa no exceda del 35% en el producto terminado, la humedad contenida en el jamón endiabado, lengua endiabada y similares, no deberá exceder de la contenida en la carne fresca no elaborada.

ARTICULO 269.- El producto alimenticio llamado “Potaje de carne” y el producto alimenticio “carne endiabada” no deberán contener cereales, harina vegetal, leche descremada u otras sustancias similares.

ARTICULO 270.- Las salchichas de cerdo y salchichas para almuerzo, ya sean frescas, húmedas o envasadas, no serán hechas con productos que contengan más del 50% de grasa libre, es decir, de grasa que pueda ser quitada por una cuidadosa selección de los trozos del producto usado.

ARTICULO 271.- Las patas de cerdo cocidas o conservadas por algún medio como salmuera, serán etiquetadas, indicando si los huesos permanecen o no en el producto, según el caso.

ARTICULO 272.- Chorizo. Es un compuesto de carne picada de cerdo envuelta con sal, especias y nitrato de potasa en un porción de cinco gramos por kilo de carne puesta en maceración durante 24 horas, embutida en el intestino delgado del cerdo y atado en fracciones de diez centímetros. Este preparado para su conservación puede envasarse en latas con manteca de cerdo.

ARTICULO 273.- Queso de puerco. Es un preparado de carne de la cabeza y papada del cerdo en salmuera; cocida deshuesada y picada con agrado de especias, embutida la carne en morcones o celofán y prensada 12 horas; a este preparado para mejorar su calidad se le puede añadir carne cocida de pollo.

ARTICULO 274.- Rellena, moronga o morcilla. Es un preparado a base de sangre de res desfibrinada, colada y condimentada con recaudo (cebolla, cilantro verde, tomate verde, cacahuete) y cerdo picado añadiendo sal, 35 gramos por litro de sangre embutida en el intestino grueso del cerdo, amarrada en los extremos en porciones de aproximadamente 50 a 60 centímetros y cocida en agua a 90 grados durante 45 minutos.

ARTICULO 275.- Menudo. Es un preparado cocido, caldoso, a base de los estómagos y patas de carnero o de res, condimentado con especias, sal y chile en su caso.

ARTICULO 276.- Pozole. Es un preparado cocido, caldoso, a base de carne de la cabeza y papada del cerdo, mezclada con maíz cocido y condimentado con especias y chile en su caso.

ARTICULO 277.- Longaniza. Es un compuesto de carne picada de cerdo y de res, revuelta con sal, especias y nitrato de potasa (en una proporción de 5 gramos por kilo de carne) puesta e maceración durante 24 horas, embutida en el intestino delgado del cerdo.

ARTICULO 278.- Mortadela. Es un preparado a base de carne desgrasada de cerdo con un 25% de carne limpia de res, macerada 25 horas y molida a la que se le ha añadido especias, sal nitrato de potasa en una proporción de cinco gramos por kilo de carne para su conservación y carmín vegetal; en una proporción de 0.33 por kilo, embutida en intestino grueso de res y cocida 90 minutos en agua a 93 grados.

ARTICULO 279.- Salchichón. Es un preparado a base de carnes de cerdo y de res molida, macerada cocida y mezclada con especias, embutidas en intestino grueso de cerdo. Hay una modalidad de preparación en crudo por medio de secado en cámara especial durante 60 días, en substitución del cocimiento.

ARTICULO 280.- Pastel de pollo. Es una mezcla a base de carnes de cerdo y de gallina en partes iguales, cocida, desmenuzada y prensada, a la cual se le agregan especias, yemas de huevo, hongos y coñac o vino blanco.

ARTICULO 281.- Pastel de hígado. Es un preparado que se elabora a base de 50% de hígado de cerdo y papada de cerdo en partes iguales, puestos en salmuera 4 días, molidos, añadiendo cebolla y especias; batida la pasta se pone en moldes de pan de caja, dividida por una tablita en la parte superior, se envuelve en un lienzo y se le da un cocimiento durante 90 minutos en agua de abullición.

ARTICULO 282.- El término “Semideshuesado” no será usado si sólo se ha quitado menos del 50% de los huesos.

ARTICULO 283.- Si a un producto se le agrega un sabor o un colorante artificial, éstos deberán aparecer en la etiqueta en forma clara, así como el nombre del producto y las palabras “adicionado de sustancias sápicas y colorantes artificiales” y en la lista de ingredientes se especificará el sabor artificial. Si hay necesidad de añadir preservativos al producto, deberá hacerse constar en la etiqueta en la forma que se ha mencionado, indicando el preservativo con especificación del porciento del mismo.

ARTICULO 284.- Si las carnes de exportación son adicionadas con bórax u otro preservativo, se hará constar en los recipientes y se marcará con la leyenda “para exportación”, seguida de las palabras “empacado con preservativos”.

ARTICULO 285.- Ninguna etiqueta de inspección, previamente usada, podrá volverse a usar nuevamente para identificación de un producto. En tal virtud, antes de utilizar los envases ya usados, se les quitarán o borrarán las marcas, etiquetas y demás denominaciones que puedan llevar se relacionen o no con el producto por envasar.

ARTICULO 286.- Ninguna persona aplicará o fijará etiquetas o sellos a artículos preparados o recibidos en un establecimiento, ni llenará ningún envase o envoltura con artículos de carne o sus productos, ni quitará etiquetas, marcas o sellos a menos que sea en cumplimiento de este Reglamento.

ARTICULO 287.- Ninguna persona podrá sacar o mandar sacar fuera del establecimiento, ningún producto que se encuentre etiquetado, a menos que tales etiquetas se encuentren de acuerdo con lo dispuesto en este capítulo.

ARTICULO 288.- El personal oficial encargado, cuidará que al estamparse los sellos, adherirse las etiquetas, o empacar el producto en envases impresos, la leyenda de ellos corresponda exactamente a la calidad del producto contenido.

ARTICULO 289.- Si en un establecimiento, alguno de sus productos etiquetados ha sido transportado a sitios distantes del mismo, dañándose o mutilándose durante el recorrido, no podrá ser etiquetado nuevamente sin el consentimiento del responsable.

Los productos reetiquetados después de su inspección y aprobación, no podrán ser sacados del establecimiento, hasta que el responsable conceda el permiso correspondiente. El procedimiento se hará con etiquetas oficiales y bajo la vigilancia de un inspector autorizado.

ARTICULO 290.- Las etiquetas y envolturas impresas que lleven alguna leyenda de inspección, con o sin número del establecimiento, podrán trasladarse de un establecimiento a otro, siempre y cuando dicho transporte sea autorizado por el responsable, notificándolo al responsable del establecimiento que reciba.

ARTICULO 291.- Los establecimientos tienen la obligación de entregar al responsable una lista por cuádruplicado, de las etiquetas, sellos o impresos que habiendo sido aprobados no se desea usar en lo sucesivo.

CAPITULO DECIMOPRIMERO

De la reinspección de los establecimientos

ARTICULO 292.- Toda clase de carnes y productos envasados, inspeccionados y provistos de su marca, sello o etiqueta comercial autorizados, procedentes de un establecimiento TIF, serán reinspeccionados tantas veces como fuere necesario por el personal de la Secretaría hasta el momento de salir del establecimiento, a fin de asegurarse de su buen estado y propiedad para el consumo humano. Si como resultado de ella se encuentra que algún artículo no reúne las condiciones sanitarias exigidas, o que por algún otro concepto resulta impropio para el consumo humano, será retirado, destruyéndose las marcas, sellos o las etiquetas originales y se ordenará la retención y su destino será resuelto por el responsable.

ARTICULO 293.- Si un artículo se ensucia o se mancha por contacto con el piso, medio ambiente, humedad o en alguna otra forma accidental, puede repararse, ya sea limpiándose, raspándose, recortándose, etc., y presentarse de nuevo para su reinspección.

ARTICULO 294.- Cuando el personal oficial adscrito, al efectuar la reinspección, estima que un artículo ha perdido sus condiciones de sanidad, debido a la presencia de olores anormales, moho, o sustancias extrañas, podrá aprovecharse como alimento después de someterse a técnicas que permitan la modificación del producto, de tal manera que a la nueva inspección, se encuentre sano y propio para el consumo humano; en caso contrario será decomisado.

ARTICULO 295.- Cuando se pretenda colocar un producto en cámaras de congelación, deberá comprobarse que se encuentra en buenas condiciones. si se sospecha que algún producto congelado no reúne condiciones de sanidad, el responsable ordenará su descongelación practicándose una reinspección, a fin de determinar su verdadero estado.

Los productos congelados deberán descongelarse en agua o salmuera, en una forma o procedimiento previamente aceptado por el responsable.

ARTICULO 296.- El personal oficial adscrito cuidará de que los productos que no se encuentren en buen estado o que por cualquier circunstancia sean impropios para el consumo humano, sean depositados en lugares especiales para su inspección final, adhiriéndoles la etiqueta o sello de "Inspeccionado y retenido" "México", destruyendo las marcas, sellos o etiquetas originales autorizados.

El encargado registrará la inspección en todos sus detalles y dará cuenta de ello al responsable.

ARTICULO 297.- Todo artículo que haya sido retenido, deberá reinspeccionarse nuevamente, así como su recipiente. Si como resultado se aprueba el artículo como alimento, el encargado destruirá el sello o etiqueta de retenido, registrará la operación, dará cuenta de ello y fijará, adherirá o estampará los sellos, marcas o etiquetas de inspección, fábrica y otros signos distintivos que deba llevar. En caso contrario, se rechazarán, ordenándose su decomiso o destrucción por los procedimientos establecidos.

ARTICULO 298.- Cuando sea necesario se ordenará que se tomen muestras de los artículos sin inscripción de inspección, las que serán enviadas al laboratorio oficial respectivo para su reinspección.

Mientras no se decrete por la Secretaría, o no se tenga el dictamen de los laboratorios, relativos a los artículos sin leyenda de inspección, éstos quedarán retenidos y a disposición de la Secretaría.

ARTICULO 299.- El transporte de carne y sus productos, frescos o industrializados, sólo se permitirá en vehículos (vagones de ferrocarril, camiones, etc.), en buen estado, limpios y acondicionados para el objeto, requiriéndose para el transporte de artículos refrigerados, que dichos vehículos estén forrados de lámina galvanizada o material impermeable que facilite su aseo y que estén provistos de refrigeración o congelación. El exterior de los camiones, el techo, paredes y puertas, deberá estar pintado al óleo de blanco y con la denominación y licencia del establecimiento en caso de ser propiedad del mismo.

CAPITULO DECIMO SEGUNDO

Transporte y conducción

ARTICULO 300.- Los médicos veterinarios no expedirán guías sanitarias para la remisión fuera del establecimiento de canales, partes o productos comestibles, si éstos no llevan los signos distintivos de inspección y de fábrica, debiendo el establecimiento llenar además los requisitos previstos en las leyes, decretos o reglamentos vigentes.

ARTICULO 301.- Las canales, sus partes, carnes y productos inspeccionados y aprobados, que no lleven la leyenda de inspección, podrán transportarse de un establecimiento a otro, para su aprovechamiento y tratamiento posterior, en carros de ferrocarril, embarcaciones, camiones y otros vehículos cerrados, si se asegura su inviolabilidad por un sello oficial de inspección fijado por el personal oficial adscrito y la carga se hace directamente en el establecimiento a que fueren consignados.

Para el transporte de las canales, sus partes, la carne y productos comestibles inspeccionados y aprobados, sin los signos de inspección, en carros cerrados, el personal oficial del establecimiento que remite, expedirá por duplicado un certificado que así lo exprese, manifestando que el depósito de la materia en el carro, se hizo bajo la vigilancia del personal oficial, quien los selló con los números que se anotan.

Se firmarán y entregarán un tanto del certificado al consignatario y el otro será enviado a la Secretaría para su conocimiento.

Este certificado será distinto y ajeno a cualquier otra guía sanitaria de ruta, conocimiento de embarque u otra forma o documento usado de ordinario en el transporte de carne y productos comestibles.

ARTICULO 302.- Los sellos oficiales fijados a los vehículos cerrados de que se trata en el artículo anterior, sólo podrán desprenderse, rompiéndose, cambiarse o alterarse en presencia del personal oficial.

ARTICULO 303.- Los artículos que requieren vigilancia especial, como son los aprobados para alimentos después de someterse a cocimiento o refrigeración, podrán remitirse de un establecimiento a otro, en piezas sueltas, cargados en carros de ferrocarril, camiones u otros vehículos cerrados, siempre que no haya ningún otro producto en el vehículo y a condición de que éste pueda descargarse directamente dentro del propio establecimiento.

ARTICULO 304.- Cuando dichos artículos se remitan de un establecimiento a otro, en carros de ferrocarril, camiones,

embarcaciones o vehículos cerrados, junto con otros productos, se empaquetarán por separado en envases cerrados y oficialmente sellados, debiendo además llevar una inscripción aclaratoria como: “Este artículo sólo puede usarse como alimento, después de refrigerado”, “Para usarse después de cocido”, etc., según el caso.

ARTICULO 305.- Los embarques de canales, partes, carnes, y productos comestibles, envasados, inspeccionados, aprobados y provistos de la inscripción de “inspeccionado y aprobado”, podrán ser desviados de su destino original con el solo requisito de la expedición de una nueva guía sanitaria por los médicos veterinarios regionales, o personas habilitadas por la Secretaría, observando lo previsto en los Reglamentos vigentes.

ARTICULO 306.- En caso de emergencia o accidente, pueden ser rotos los sellos de inspección puestos al vehículos que cargue los productos inspeccionados y aprobados y se estime necesario transbordarlos a otros vehículo distinto, sin la expedición de nueva guía sanitaria, en tales casos, se informará telegráficamente de los hechos a la Secretaría para su conocimiento y fines conducentes.

El informe respectivo contendrá los siguientes datos:

- a).- Naturaleza de la emergencia.
- b).- Lugar en que fueron rotos los sellos.
- c).- Lugar de embarque y destino de la carne.
- d).- Número e iniciales del carro de ferrocarril, placas del camión, nombre y nacionalidad de la embarcación en que originalmente se hubiere embarcado la carne.
- e).- Número e iniciales del carro de ferrocarril, placas del camión y nombre y nacionalidad de la embarcación a que se transbordaron los artículos.
- f).- Clase y cantidad de los artículos

CAPITULO DECIMOTERCERO

De la Importación

ARTICULO 307.- Los interesados en la importación de los artículos mencionados, elevará su solicitud ante las autoridades competentes dependientes de la Secretaría, quienes resolverán sobre la procedencia e improcedencia de la importación.

ARTICULO 308.- Queda prohibida la introducción al país, de cualquier canal, parte, carne o producto comestible de animales procedentes de país extranjero que a juicio de la Secretaría carezca de una inspección de carne, similar a la que se establece en este reglamento, o que los certificados que acostumbren expedir para amparar la sanidad de los mencionados productos, no merezca plena confianza. La Secretaría hará conocer el echo por los medios ordinarios.

ARTICULO 309.- Queda prohibida la introducción al país, de canales, partes, carnes o productos comestibles de animales:

- a).- Cuya entrada esté prohibida por el reglamento de Inspección Sanitaria Veterinaria de los animales y productos del mismo origen de importación y exportación, o por la cuarentena absoluta contra los animales, productos de los mismos y envases en general.
- b).- Cuya venta se prohíba o restrinja en el país de origen, salvo que expresamente esté permitida en México.
- c).- Que contengan o hayan sido preparados con algún preservativo, material colorante u otra substancia no autorizada por la Secretaría por usarse en México.
- d).- Que lleven en sí o en el envase o envoltura que los cubra, cualquier declaración, diseño o artículo prohibido o que

estén faltos de detalles en cuanto a las substancias añadidas, o que en cualquier aspecto estén adulterados o hayan sido marcados fraudulentamente.

ARTICULO 310.- Por lo que respecta al certificado que ampara la sanidad de los mencionados artículos y al que se refieren los artículos 8 y 9 del Reglamento de Inspección Sanitaria Veterinaria de Importación y Exportación deberá mencionarse la clase del artículo, el número de piezas o paquetes, su peso, las marcas de inspección e identificación, el nombre del remitente y su dirección, el nombre del destinatario, su destino y la firma y título del funcionario público que lo expide.

ARTICULO 311.- Una vez que la Secretaría haya acordado la entrada de los artículos a la República, los interesados le notificarán con oportunidad la fecha de llegada, el medio de transporte, clase, condición y cantidad de artículo y Aduana o Puerto de introducción.

ARTICULO 312.- La inspección se practicará por el personal dependiente o habilitado por la Secretaría en el Puerto o Frontera de introducción antes de permitirse su entrada.

Cuando se compruebe que algunos de los artículo mencionados que se pretende introducir al país, provienen de animales atacados de enfermedades infecto-transmisibles o estén en estado de descomposición o adulterados, o de cualquier otra manera sean impropios para el consumo humano, se ordenará su decomiso o destrucción o en su caso, su devolución al país de origen.

ARTICULO 313.- Todo artículo comestible de origen animal de procedencia extranjera que haya sido inspeccionado y aprobado, podrá introducirse a la República salvo lo establecido en la Cuarentena Exterior Absoluta contra Animales, sus productos y envases en general, publicada en el “Diario Oficial” del 3 de abril de 1941.

CAPITULO DECIMOCUARTO

De la Exportación

ARTICULO 314.- Sólo se autorizará la exportación de canales, carnes o productos cárnicos, que procedan de establecimientos Tipo Inspección Federal y se hayan sujetado a lo que previene este reglamento. Para la exportación se expedirá el certificado cuyo modelo obra en el apéndice de este Reglamento.

Cuando se trate de exportar artículos comestibles de origen animal, elaborados por métodos o substancias no autorizados por la Secretaría, pero que el país de destino los acepte como artículos alimenticios, los interesados deberán presentar también una solicitud para su manufactura y exportación.

La Secretaría fijará las condiciones y requisitos que deben llenarse para su elaboración.

Artículo 315.- Los interesados deberán además recabar de los delegados de puertos o fronteras de la Secretaría, aquellos certificados que amparen la sanidad de los artículos que vayan a exportar y que se exija por el país de su destino.

CAPITULO DECIMOQUINTO

Inspección y manipulación de la carne

de equino y productos

ARTICULO 316.- Todo establecimiento en que se sacrifiquen equinos para el aprovechamiento e industrialización de sus carnes, productos y subproductos en cualquiera de los procedimientos empleados para su manipulación, preparación, conservación, distribución, transporte y venta para el consumo interior o para su exportación, quedará sujeto a control sanitario de acuerdo con las prescripciones del presente reglamento.

ARTICULO 317.- Todo establecimiento en donde se sacrifiquen equinos y se manejen y preparen sus carnes y derivados, deberá estar previsto de departamentos especiales exclusivos para el objeto, debidamente acondicionados y dotados de maquinaria, aparatos y herramientas, útiles y demás enseres. Estos locales en su distribución y funcionamiento interior,

deberán estar separados y aislados de los otros departamentos en que se sacrifiquen y manipulen carnes y derivados de las otras especies animales. Podrá dejar de industrializarse ganado vacuno, ovino o porcino y dedicarse exclusivamente un establecimiento TIF a procesar equinos, pero en tal caso, para poder volver a industrializar animales de otras especies, el establecimiento deberá previamente cesar de procesar equino. Todo cambio de explotación a equino y de equino en un establecimiento, deberá avisarse a la Secretaría.

ARTICULO 318.- Deberá ser desechado todo equino y sus carnes que en los exámenes en pie o post mortem presenten síntomas o lesiones anatómo-patológicas de paperas, púrpura hemorrágica, azoturia, encéfalo-mielitis infecciosa, encéfalo-mielitis tóxico, anemia infecciosa, durina, influenza aguda, esteoporosis generalizada, muermo, adenitis, traumatismo, procesos inflamatorios y fístulas externas, así como cualquier otro padecimiento infecto transmisible no especificado.

El equino que al momento de su inspección en pie denote sospecha de estar infectado de muermo, será sometido a la prueba de la maleína, y aquel en que se sospeche infección de durina, será aislado para su reinspección o para hacer las pruebas de sangre correspondientes.

ARTICULO 319.- Toda canal de equino, sus partes, carnes y productos o derivados, deberán ser claramente marbetados, marcados, etiquetados o tatuados, con la leyenda carne de equino o producto de carne de equino.

Exclusivamente se usará para el servicio de inspección, tinta de color negro para marcar la carne de equino y sus productos.

ARTICULO 320.- Los sellos utilizados para el marcado de la carne de equino y sus productos, serán metálicos, consistentes, con mango y fácilmente manejables; de dos tamaños, circulares (de 6 y 4 centímetros de diámetro) o de forma hexagonal (de 3 y 2 centímetros por lado). Tendrán en letra realzada y bien legibles la denominación, número oficial de registro y ubicación del establecimiento, así como las palabras Inspeccionado y Aprobado o Decomisado, según sea el caso. Los establecimientos tendrán la cantidad de sellos que sean necesarios de acuerdo con los que fije la Secretaría.

Los certificados y papelería que se use para todo asunto relacionado con la inspección de carne de equino y sus productos, deberán ser de color rosa para diferenciarlos de los que se utilicen para las otras especies animales.

ARTICULO 321.- Todas las disposiciones contenidas en este Reglamento, además de las especiales especificadas en este capítulo, son aplicables a la inspección, manejo e industrialización de la carne de equino, a los productos cárnicos de equino y a los animales de donde se deriven.

CAPITULO DECIMO SEXTO

Sanciones

ARTICULO 322.- Toda persona que aproveche carne, productos o subproductos decomisados, envasándolos o empleando cualquier procedimiento para su preparación y conservación, será sancionada con multa de \$100.00 a \$1,000.00.

Si la infracción es cometida por un establecimiento T.I.F., la multa será de \$1,000.00 a \$20,000.00. En caso de reincidencia se podrá ordenar a juicio de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la suspensión de actividades hasta por 60 días. Si se incurriere en una tercera infracción, se cancelará la autorización otorgada para el funcionamiento del establecimiento.

ARTICULO 323.- La infracción a la prohibición expresada en la última parte del artículo 2º del presente reglamento, será sancionada con multa de \$100.00 a \$1,000.00.

ARTICULO 324.- El establecimiento T.I.F., que infrinja las disposiciones contenidas en el artículo 29 del presente reglamento, será sancionado con multa de \$100.00 a \$5,000.00. En caso de reincidencia se duplicará la multa impuesta, y además, se ordenará la suspensión temporal de sus actividades hasta por 10 días.

ARTICULO 325.- El médico veterinario y demás personal adscrito a un establecimiento T.I.F., serán amonestados la primera vez que incurran en alguna falta al cumplimiento de cualquiera de las obligaciones impuestas por el presente reglamento.

En caso de una segunda infracción, serán suspendidos en sus funciones hasta por 30 días; y si llegaren a cometer una tercera infracción serán destituidos de sus cargos.

ARTICULO 326.- toda persona que sin autorización previa extraiga de los corrales cuarentenados, sin propósito de apoderamiento, forrajes, útiles y enseres para el aseo, manejo y uso de los animales, será sancionada con una multa que no exceda de \$1,000.00 por cada infracción.

ARTICULO 327.- Toda persona no autorizada, que extraiga de las salas de sacrificio de las cámaras de envasado y de refrigeración, así como del recinto del establecimiento, carnes frescas industrializadas, sus productos o subproductos, ya sean sanos o decomisados, incurrirá en una multa que no exceda de \$1,000.00 salvo el caso de que el hecho constituya el delito de robo en que se aplicará el Código Penal.

ARTICULO 328.- Toda apersona que venda, disponga de la carne, piel, vísceras, cuernos, pezuñas o cualquier otro producto de animal, así como de los mismos artículos industrializados, ya sean sanos o decomisados, extraídos del establecimiento, sin haber cumplido lo dispuesto en este reglamento, sean o no de su propiedad, será sancionada con una multa no mayor de \$500.00.

ARTICULO 329.- Toda persona que utilice recipientes, envase, útiles, enseres, substancias e ingredientes sucios, deteriorados, alterados o impropios en cuanto a su vechamiento y conservación de las carnes y sus deriva-manufactura, acabado y composición, para el debido aprodos, será sancionada con una multa no mayor de \$500.00.

ARTICULO 330.- Toda persona que utilice etiquetas, marbetes, tapas, sellos, tintas no aprobadas o destruya sin autorización legal las aprobadas conforme lo estatuye este reglamento, será sancionada con una multa que no exceda de \$1,000.00, sin perjuicio de que se le apliquen las sanciones penales que correspondan.

ARTICULO 331.- Toda persona que sin autorización legal saque, ordene o permita que sea sacado cualquier animal, canales, vísceras, pieles, pelo, lana, cuernos, pezuñas, desechos estiércol, paja, pastura, productos envasados industrializados, del establecimiento T.I.F., será sancionada con una multa de \$50.00 a \$500.00.

ARTICULO 332.- Toda persona que no dé cumplimiento a cualquiera disposición establecida en este reglamento, con respecto al aseo y desinfección de su persona, de su indumentaria, de los aparatos, útiles y enseres a su cuidado en su trabajo o en los vehículos de transporte en general, será multada con una cantidad no mayor de \$100.00, sin perjuicio de la sanción que establezca el Reglamento de Trabajo y demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 333.- Cualquiera otra infracción a las disposiciones del presente reglamento, que no esté expresada previamente en este capítulo, será castigada con una multa hasta de \$20,000.00, que impondrá discrecionalmente la Secretaría de Agricultura y Ganadería, con audiencia del interesado.

ARTICULO 334.- Toda persona que conociendo hechos que violen lo previsto en este reglamento y los oculte o no los comunique al responsable, será sancionada con multa de \$50.00 a \$1,000.00, sin perjuicio de que sea consignada a las autoridades competentes si el hecho constituye el delito de encubrimiento.

ARTICULO 335.- En todos los casos de aplicación de sanciones, el presunto infractor tendrá derecho a ocurrir ante la Secretaría para que se le oiga, concediéndosele un término, si lo solicitare, de diez días para rendir pruebas, y la Secretaría resolverá en definitiva, confirmando o revocando la pena impuesta. Bastará la solicitud correspondiente; suspendiéndose los procedimientos de ejecución.

TRANSITORIO:

UNICO.- El presente reglamento entrará en vigor tres días después de la fecha de su publicación en el "Diario Oficial" de la Federación.

Por lo tanto, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la ciudad de México, Distrito Federal, a los treinta días del mes de enero de mil novecientos cincuenta.- Sufragio Efectivo. No reelección.- Miguel Alemán.- Rúbrica.- El Secretario de Agricultura y Ganadería, Nazario S. Ortiz Garza.- Rúbrica.- El Secretario de Economía, Antonio Martínez Báez.- Rúbrica.- El Secretario de Salubridad y Asistencia, Rafael P. Gamboa.- Rúbrica.- El Secretario de Hacienda Ramón Beteta.- Rúbrica.- El Secretario de Comunicaciones y Obras Públicas.- Agustín García López.- Rúbrica.- El Secretario de Gobernación, Adolfo Ruíz Cortínez.- Rúbrica.- El Jefe del Departamento del Distrito Federal, Fernando Casas Alemán.- Rúbrica.

CERTIFICADO NUM.

REPUBLICA MEXICANA

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

Dirección General de Ganadería

EXPORTACION A:.....

Certificado de Inspección de Carne y sus derivados comestibles.

(1).....
.....

Se certifica que la carne y derivados comestibles de la misma, detallados en este certificado, procede de animales que han sido sometidos a inspección sanitaria veterinaria federal, antes, durante y después de sacrificados, en los términos de la Ley de 31 de diciembre de 1949, y que dicha carne y derivados alimenticios han sido encontrados en perfectas condiciones higiénicas y buenas en absoluto para el consumo humano. Se certifica también que no contienen ni han sido tratados con ningún preservativo, materia colorante, ni otras sustancias prohibidas por la ley antes citada.

MARCAS DE IDENTIFICACION EN LAS CARNES

O BULTOS:

NOMBRE Y NUMERO DE REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO T.I.F. PRODUCTOR..

.....

REMITENTE.....

PROCEDENCIA.....

VIA.....DESTINO.....

CONSIGNATARIO.....

MARCAS DE EMBARQUE.....

DETALLE DEL CARGAMENTO

.....
.....
.....

(2).....

(3)

(1) Lugar y fecha en letras.

(2) Firma del funcionario federal autorizado.

(3) Sello de la Dirección General de Ganadería.

FE DE ERRATAS al REGLAMENTO para la Industrialización Sanitaria de la Carne.

FE DE ERRATAS AL REGLAMENTO PARA LA INDUSTRIALIZACION SANITARIA DE LA CARNE, PUBLICADO EL DIA 13 DE FEBRERO DEL CORRIENTE AÑO.

Dice: debe decir:

ARTICULO 8º- Novena línea “b).- La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados” “b).- La maquinaria, equipo, enseres y útiles usados en el sacrificio de animales”

ARTICULO 16.- Segunda línea “agua no potable en los lugares donde se manejen o pre-” “agua no potable en los lugares donde no se manejen o pre-”

ARTICULO 47.- Quinta línea. “tados con algún producto biológico que contenga gérme-” “tados con algún producto biológico que no contenga gérme-”

ARTICULO 130.- Líneas 2ª, 3ª y 7ª. “tuando los pulmones y el corazón), la grasa y los múscu-” “tuando los pulmones y el corazón, la grasa y los múscu-”

“los del esófago que correspondan a canales infestadas” “los del esófago) que correspondan a canales infestadas”

“contrado infestadas, podrán ser aceptadas libremente sin” “contrados infestadas dichas vísceras, podrán ser aceptadas libremente sin”

ARTICULO 131.- Primera línea. “ARTICULO 131.- Los intestinos, estómago y vegi-” “ARTICULO 131.- Los intestinos, esófagos y vegi-”

ARTICULO 132.- Sexta línea. “sibles de este proceso.” “sibles de este proceso, en becerros mayores de esta edad.

ARTICULO 160.- Inciso h).- Líneas 4ª y 5ª “las o los envases con etiquetas de diferente color confor-” “las o los envases con etiquetas cuyo color sufra cambio por efectos de la elevación de temperatura”

“me avance el proceso de calentamiento o por cualquier” “en el proceso de calentamiento o por cualquier”

ARTICULO 167., Segunda línea. “carne o demás materias comestibles derivadas del ani-” “carne sola o acompañada de otras materias comestibles derivadas del ani-”

ARTICULO 170.- Sexta línea. “la preparación de intestinos, siempre que inmediate-” “la preparación de panzas e intestinos, siempre que inmediate-”

ARTICULO 171.- Quinta línea. “de nitrato de sodio, nitrato de potasio o mixturas que los” “de nitrito de sodio, nitrito de potasio o mixturas que los”

ARTICULO 181.- Segunda línea “ducto decomisado en un establecimiento que no cuente con” “ducto decomisado en un establecimiento en que no opera la”

ARTICULO 185.- 3ª y 11ª líneas “dos para la preparación y alimentos para peces, siempre” “dos para la preparación de alimentos para peces, siempre”

“una temperatura no mayor de 11° y por un tiempo mí-” “una temperatura no mayor de 11° bajo cero centígrados y por un tiempo mí-”

ARTICULO 191.- Cuarta línea “curado o ahumado o a temperaturas que den la apariencia” “Curado o ahumado o a temperaturas que no les den la apariencia”

ARTICULO 193.- Quinta línea. “da a una temperatura no menor de 48.8° C, y el método” “da a una temperatura no menor de 58.8° C, y el método”

ARTICULO 266.- 1ª, 4ª y 5ª líneas. “ARTICULO 266.- La salsa de hígado, el rollo de hí-” “ARTICULO 266.- La salchicha de hígado, el rolo de hí-”

“menos del 30% de hígado en relación con el peso del líquido fresco.” “menos del 30% de hígado en relación con el peso del hígado fresco”.

ARTICULO 292.- Segunda línea. “envasados, inspeccionados y provistos de su marca, se-” “incluyendo los envasados, inspeccionados y provistos de su marca, se-”

ARTICULO 295.- Novena línea. “agua o salmuera, en una forma o procedimiento previa-” “agua o salmuera, o en una forma o procedimiento previa-”

ARTICULO 296.- Sexta línea. “queta o sello de “inspeccionado y retenido” “México”,” “queta “Retenido”,”

ARTICULOS 152 a 163.- CAPITULO REPETIDO

“CAPITULO SEXTO” “CAPITULO SEXTO-A”

México, D.F., a 12 de septiembre de 1950