

CAPÍTULO XII

TRIPERÍA, PREPARACIÓN DE MENUENCIAS Y MONDONGUERÍA

Establecimientos elaboradores de tripas

Tripería	12.1	Se entiende por tripería a la sección del establecimiento o al establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser destinado a completar procesos de elaboración y tratamientos autorizados, salados o secos hasta reunir las condiciones de su uso en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).
Procesamiento del tubo intestinal	12.1.1.	En las triperías se procesará el tubo intestinal según las siguientes definiciones: a) Tubo intestinal verde: se entiende al tubo intestinal en todas sus formas mientras mantiene la ingesta y se encuentra sin vaciar, rasquetear y virar. b) Tubo intestinal fresco: se entiende al tubo intestinal en todas sus formas, que fue vaciado, rasqueteado y virado.
Requisitos de las triperías	12.1.2	Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos higiénico-sanitarios exigidos en el presente reglamento, de acuerdo con la índole de su producción y en relación con la labor a desarrollar.
Dependencias	12.1.3	Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias: 1. Local para la inspección veterinaria. 2. Dependencias para vaciado, rasqueteado, lavado. Considérese a este sector independiente, en establecimientos de faena o establecimiento habilitado con proceso de tubo intestinal verde cuando cuente con las condiciones para el tratamiento de efluentes, específico de este tipo de procesos. 3. Dársena de recepción que permita descarga del producto en condiciones adecuadas de hermeticidad, de acuerdo al Capítulo XXXI del Decreto N° 4.238/68. 4. Cámara para depósito de tubo intestinal verde y/o fresco. 5. Dependencias para proceso del tubo intestinal fresco: a) Encabezado, medición, calibrado y enmadejado. b) Desgrasado y centrifugado para proceso de ciego. 6. Saladero y conservación. Dependencia para proceso de vejiga: a) Desgrasado y emprolijado. b) Secado. 7. Lavadero de envases. 8. Depósito para envases limpios, tambores o baldes. 9. Depósito para sal.

		<p>10. Depósito para envases primarios, etiquetas, hilos y cintas.</p> <p>11. Depósito de producto terminado salado, congelado u otro medio de conservación.</p> <p>12. Depósito para detritos y comisos.</p>
Superficie de las dependencias	12.1.4	Las dependencias deben tener una superficie adecuada que permita la realización de las actividades propias de cada una y el espacio suficiente entre el equipamiento y las instalaciones, y que facilite el desplazamiento de los operarios. Deben reunir los requisitos higiénico-sanitarios en relación con la índole de su producción y con la labor a desarrollar, según se consigne en este reglamento.
Separación de dependencias	12.1.5	Las dependencias serán independientes. Las correspondientes a los incisos 5 (a-b) y 6 del numeral 12.1.3, estarán separadas por una pared de una altura mínima de TRES METROS (3 m), pudiendo no llegar hasta el cielorraso, cubiertas con material impermeable o laminados impermeables inoxidables, que no desprendan sustancias tóxicas y se encuentren autorizados para uso en industrias alimentarias por el SENASA, en su totalidad.
Depósito de envases	12.1.6	El depósito para envases y sal tendrá las dimensiones en relación con el volumen de la producción y la operatividad de la planta, permitiendo la implementación de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).
Supresión de dependencias	12.1.7	Cuando el responsable de la empresa demuestre las razones tecnológicas que lo justifiquen y con el aval del SENASA, pueden suprimirse dependencias.
Mesas y equipos	12.1.8	Las mesas y los equipos serán de acero inoxidable o cualquier otro material impermeable autorizado por el SENASA y que se mantenga inalterable a la acción de los ácidos grasos u otras sustancias propias del producto, sustancias empleadas en las tareas de elaboración y sal de características alimentarias aprobadas por este Servicio Nacional. Estarán apoyadas sobre pies de materiales resistentes al óxido y la corrosión. Estos pies deberán estar diseñados de tal manera que respondan a las normas de higiene sanitaria.
Piletas	12.1.9	Las piletas serán de material impermeable, resistentes a la acción de los ácidos grasos u otras sustancias empleadas en las tareas de elaboración, especialmente la sal de características alimentarias, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües siempre conectados a la red de efluentes.
Agua potable	12.1.10	Para el lavado de los intestinos, esófagos y tripas que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones

		de agua potable fría y caliente. El agua potable deberá cumplir con lo dispuesto en el Capítulo XII del Código Alimentario Argentino (CAA), Artículo 982, para el agua potable de suministro público y agua potable de uso domiciliario.
Disponibilidad de agua	12.1.11	La disponibilidad de agua potable será la necesaria para cumplir acabadamente con las BPF en el proceso de elaboración.
Ganchos y gancheras	12.1.12	Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.
Insuflación	12.1.13	La insuflación de tripas y vejigas se hará exclusivamente por medios mecánicos. El aire comprimido que se emplee, debe filtrarse previamente a efectos de eliminar cualquier sustancia que pueda ser incorporada al producto.
Secado al aire libre	12.1.14	Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.
Depósito de detritos	12.1.15	El depósito para detritos y comisos estará ubicado en el local independiente de toda otra área y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga o descarga. Los recipientes que contengan los mismos deberán ser identificados para este uso.
Tripas tratadas	12.1.16	Cuando las tripas se traten por fermentación u otros medios químicos aprobados por el SENASA, esta elaboración deberá hacerse en un local independiente. Todo tratamiento que fuera utilizado además de la salazón, deberá ser declarado por el responsable de la empresa de acuerdo a su Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP/APPCC).
Depósito de tripas elaboradas	12.1.17	Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deberán responder a las características de conservación del producto, respetando las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en este reglamento.
Continentes	12.1.18	Los continentes serán de uso alimentario y perfectamente higienizados, debiendo contar previamente con la autorización de la inspección veterinaria para su empleo. Para ello, el establecimiento dispondrá de un sector <i>ad hoc</i> , que posea un área con la capacidad suficiente como para higienizar y sanear los continentes y otra separada para su almacenamiento previo a su uso, evitando que lleguen las salpicaduras del proceso anterior.
Prohibición de envases de otros tipos	12.1.19	Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.
Tripas sintéticas	12.1.20	Todas las tripas sintéticas utilizadas para la elaboración de embutidos deberán estar aprobadas por el SENASA.

		<p>Las tripas sintéticas pueden clasificarse en:</p> <p>a) Tripas sintéticas no comestibles: deberán cumplir con las condiciones exigidas en el Capítulo IV del Código Alimentario Argentino.</p> <p>En los productos envasados, se informará en los rótulos con la leyenda "Envasado en tripa no comestible" o advertencia de idéntico significado, a continuación de la lista de ingredientes o en relación directa con esta. Dicha declaración obrará en caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.</p> <p>b) Tripas sintéticas comestibles o tripa sintética de colágeno: La materia prima base utilizada para la elaboración de estas tripas es el colágeno. Las mismas deberán cumplir con los requisitos exigidos en el presente reglamento.</p> <p>En los productos envasados, la utilización de tripas sintéticas comestibles se declararán en el rótulo con la leyenda: "Envasado en tripa comestible" o declaración de idéntico significado, a continuación de la lista de ingredientes o en relación directa con esta. Dicha declaración obrará en caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Los aditivos permitidos en la elaboración de las tripas de colágeno o tripas sintéticas comestibles se detallan en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="711 1115 1511 1843"> <thead> <tr> <th data-bbox="711 1115 1070 1149">Aditivo</th> <th data-bbox="1070 1115 1511 1149">Dosis máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="711 1149 1070 1406">Aditivos permitidos según buenas prácticas de fabricación definidos en el Capítulo XVIII del Código Alimentario Argentino</td> <td data-bbox="1070 1149 1511 1261">quantum satis</td> </tr> <tr> <td data-bbox="711 1406 1070 1697">Colorantes para productos cárnicos obrantes en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino</td> <td data-bbox="1070 1406 1511 1697">quantum satis, excepto: i) Annato, Bixina, norbixina (E 160b) dosis máxima permitida 20 mg/kg Licopeno (E 160d) dosis máxima permitida 30 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="711 1697 1070 1843">Conservantes ácido sórbico y sorbatos (E 200-203)</td> <td data-bbox="1070 1697 1511 1843">quantum satis (solo permitido para tripas de colágeno con actividad de agua superior a 0.6)</td> </tr> </tbody> </table>	Aditivo	Dosis máxima	Aditivos permitidos según buenas prácticas de fabricación definidos en el Capítulo XVIII del Código Alimentario Argentino	quantum satis	Colorantes para productos cárnicos obrantes en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino	quantum satis, excepto: i) Annato, Bixina, norbixina (E 160b) dosis máxima permitida 20 mg/kg Licopeno (E 160d) dosis máxima permitida 30 mg/kg	Conservantes ácido sórbico y sorbatos (E 200-203)	quantum satis (solo permitido para tripas de colágeno con actividad de agua superior a 0.6)
Aditivo	Dosis máxima									
Aditivos permitidos según buenas prácticas de fabricación definidos en el Capítulo XVIII del Código Alimentario Argentino	quantum satis									
Colorantes para productos cárnicos obrantes en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino	quantum satis, excepto: i) Annato, Bixina, norbixina (E 160b) dosis máxima permitida 20 mg/kg Licopeno (E 160d) dosis máxima permitida 30 mg/kg									
Conservantes ácido sórbico y sorbatos (E 200-203)	quantum satis (solo permitido para tripas de colágeno con actividad de agua superior a 0.6)									
Elaboración de tripas sintéticas	12.1.21	Cuando se trate de establecimientos que elaboren las tripas sintéticas descriptas en el apartado anterior, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes.								

Tripa orilla	12.1.22	Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.
Tripa Chinesca	12.1.23	Se entiende por tripa chinesca, al intestino delgado de los porcinos.
Tripón	12.1.24	Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, el ciego desgrasado y centrifugado de dichos animales.
Tripa ancha bovina o tripa salame	12.1.25	Se entiende por tripa ancha o tripa salame, el intestino grueso (colon) de la especie bovina.
Tripa culata	12.1.26	Se entiende por culata de bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.
Tripa ancha porcina	12.1.27	Se entiende por tripa crespada o tripa ancha porcina a la porción del intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.
Vejiga seca	12.1.28	Se entiende por vejiga seca a la vejiga desgrasada y secada.
Esofagostomosis	12.1.29	En los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, se deberán respetar las condiciones fijadas en el numeral 11.5.23.
Conservación de tubo intestinal verde o fresco en depósito y transporte	12.1.30	Se conservará con agregado de hielo u otra sustancia conservante autorizada por el SENASA. El transporte se realizará en vehículo habilitado, con el producto enfriado.

Menudencias

Exigencia de local independiente	12.2	Los establecimientos faenadores deberán poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias. El transporte de las menudencias a estas dependencias se hará por tubos o zorras con tapa hermética reservadas a ese fin.
Superficies	12.2.1	Los establecimientos elaboradores de menudencias deberán ajustarse a lo normado en el numeral 12.1.4.
Mesas y piletas	12.2.2	Las menudencias serán tratadas sobre mesadas con lluvia cenital, sin que se produzca acumulación de líquidos. Las mesadas serán de material inoxidable.
Enfriamiento en piletones	12.2.3	Las menudencias serán refrigeradas en piletones, por medio de agua potable circulante y renovable en forma permanente. Este procedimiento se realizará previo a su remisión a cámaras y/o expedición.
Sala de menudencias	12.2.4	La sala de menudencias contará con agua fría y caliente.
Luz	12.2.5	La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de TRESCIENTAS (300) unidades lux y no debe alterar los

		colores naturales.
Rapidez en las operaciones	12.2.6	Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas o su enfriamiento previo a su expedición.
Forma de trabajar las menudencias	12.2.7	Las menudencias cuya estructura lo permita se trabajarán colgadas, bajo lluvia de agua potable, sobre mesas con superficie cribada que impida la colecta de líquidos, debiendo contar con desagüe canalizado con cierre sifónico.
Transporte	12.2.8	El transporte de menudencias a establecimientos procesadores deberá ser realizado en recipientes de uso exclusivo, impermeables, con superficie interior lisa, de material inoxidable o inalterable y de fácil higienización y sanitización, provistos con tapa con cierre hermético, autorizados por el SENASA. Las menudencias llegarán acondicionadas con agua potable y hielo.
Definición	12.3	Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con sus CUATRO (4) compartimientos.
Condiciones de los locales	12.3.1	El mondongo deberá trabajarse en DOS (2) sectores independientes entre sí, que se mencionan a continuación: a) Local de recibo y apertura: puede ser el mismo local que las tripas, donde se procederá a su apertura, vaciado y lavado por ambas caras, en un dispositivo a tal efecto. b) Local de blanqueo y/o cocción: este local se comunica con el anterior por troneras coincidentes con las lavadoras, centrífugo por donde pasará el producto. Este local deberá poseer presión de aire positiva, respecto del anterior.
Escalado o empleo de hidróxido de sodio	12.3.2	Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deberán ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con DOS POR CIENTO (2 %) como máximo o de otras sustancias aprobadas por el SENASA.
Blanqueo	12.3.3	Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Se admite también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por el SENASA.
Lavado	12.3.4	Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.
Rapidez en las operaciones	12.3.5	Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.
Ingreso de personal	12.3.6	Los locales mencionados en los apartados 12.3.1 a y b, poseerán ingreso de personal, a través de filtros sanitarios in-

		dependientes.
Restricción de acceso	12.3.7	El personal que presta funciones en el local descrito en el apartado 12.3.1 a (recibo y apertura), tiene restringido su acceso al local descrito en el Apartado 12.3.1 b (blanqueo y cocción).

Sector de cabezas

Sala de cabezas	12.4	Este sector corresponde al tratamiento de las cabezas provenientes de la sala de faena, a los fines de la obtención del seso, carne chica, lengua y subproductos
Exigencias	12.4.1.1	Las cabezas deben ser procesadas en un local independiente o en un sector o línea exclusiva de la sala de vísceras rojas.
Superficies	12.4.1.2	Las superficies del sector de cabezas deberán ajustarse a lo normado en el numeral 12.1.4.
Equipos	12.4.2	Las mesas serán de material inoxidable para la extracción de la carne del hueso y emprolijado. Se dispondrá de sistema de lavado y esterilización de cuchillos y lavamanos.
Agua	12.4.3	La sala contará con agua fría y caliente.
Luz	12.4.4	La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de TRESCIENTAS (300) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.
Cadena de frío	12.4.5	Los productos precitados deberán ingresar rápidamente a la cadena de frío y mantenerse a temperatura de refrigeración.

Establecimientos elaboradores

Definición	12.5	Se entiende por establecimiento elaborador al que está dedicado al procesamiento de menudencias provenientes de un establecimiento faenador.
Dependencias	12.5.1	Los establecimientos habilitados como elaboradores de menudencias deberán contar con las siguientes dependencias: a) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria, según Capítulo IX. b) Dársena de recepción de materia prima. c) Cámara de recepción de producto. d) Sala de elaboración/emprolijado. e) Sector de empaque secundario. f) Túneles o placa de congelado. g) Depósito. h) Lavadero de envases. i) Depósito de envases limpios. j) Almacenes. k) Sala de cocción (si corresponde). l) Servicio sanitario y vestuario.
Aislamiento de las dependencias	12.5.2	Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deberán estar aisladas entre sí.

Superficie de las dependencias	12.5.3	La superficie de las dependencias deberá ajustarse a lo normado en el numeral 12.1.4.
Mesas, equipos y piletas	12.5.4	Las mesas, equipos y piletas deberán ajustarse a lo normado en los numerales 12.1.8 y 12.1.9.
Pisos y paredes	12.5.5	Los pisos y paredes deberán ajustarse a lo normado en el numeral 12.2.1.
Recepción	12.5.6	La recepción deberá ajustarse a lo mencionado en el numeral 12.2.6 (b).
Personal de descarga	12.5.7	El personal que presta funciones en el momento de la descarga no podrá ser el mismo que trabaje en la recepción del producto.
Sala de elaboración. temperatura	12.5.8	La sala de elaboración deberá tener una temperatura máxima de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10° C).
Producción	12.5.9	La sala de producción deberá ajustarse a lo indicado en el numeral 12.2. Las menudencias, luego de la recepción, se depositarán en cámara, salvo que se envíen inmediatamente a producción. La temperatura de las cámaras será de refrigeración. Los recipientes utilizados deberán ser movilizadas con zorra eléctrica o manual.
Reinspección	12.5.10	En el caso de considerarse necesaria la reinspección, el Servicio de Inspección Veterinaria (SIV) permitirá el traspaso de los recipientes a contenedores de uso exclusivo, herméticos e inoxidables o inalterables propios del establecimiento.
Lavamanos y esterilizadores	12.5.11	En la sala de producción deberán instalarse lavamanos con agua a CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (45° C), con jabón aprobado por el SENASA, llevarán adosado un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, y funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente reglamento.
Sector de cocido	12.5.12	a) En el caso de que el establecimiento elabore menudencias cocidas o semicocidas, este local deberá ser totalmente independiente al que se elaboran menudencias crudas. b) La ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos. c) Equipamiento: deberá contar con un sistema de monitoreo y registro de temperatura de cocción.
Vestimenta	12.5.12.1	Los operarios destinados a esta sección deberán poseer vestimenta exclusiva de ese sector que los diferencien del resto de los operarios.
Cámaras, depósitos, túneles y placas	12.5.13	Las cámaras, depósitos, túneles y placas deberán ajustarse a lo normado en el Capítulo V del presente reglamento.
Lavadero de	12.5.14	El local destinado al lavado de recipientes y tambores deberá

recipientes y tambores		contar con provisión de agua fría y caliente y dimensiones adecuadas para permitir las BPF.
Servicio sanitario, vestuario e indumentaria	12.5.15	La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento deberán ajustarse a lo normado en el Capítulo VIII de este reglamento.
Producción de hielo	12.5.16	Los establecimientos podrán contar con máquina productora de hielo en escamas, producido a partir del agua potable usada en el mismo. En el caso del uso de hielo en barra, tendrá que disponer de un recinto o cámara frigorífica destinada a su depósito y llevar los controles microbiológicos y físico-químicos correspondientes.
Depósito de hielo	12.5.17	El depósito de hielo reunirá las mismas condiciones de las cámaras frigoríficas. El hielo se estibarà sobre tarimas de material autorizado por el SENASA.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EE 21214395/2017 MODIFICACIÓN DEL DECRETO N° 4238/68 - ANEXO II

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.