

## **CAPITULO XXV**

### **25. — SEBOS**

#### **Definición**

##### **Sebo, definición**

25.1 Se entiende por sebo a la grasa cuando ha perdido sus condiciones de aptitud para el consumo humano. Se designará de acuerdo a la especie animal de que provenga.

##### **Sebería, definición**

25.1.1 Se entiende por sebería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebos y/o aceites incomedibles de origen animal.

#### **Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios**

##### **Aislamiento**

25.2 El establecimiento o sección de establecimiento a que se refiere el apartado anterior deberá estar suficientemente aislado de toda industria que elabora productos comestibles.

##### **Accesos**

25.2.1 Los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que permitan que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

##### **Exigencias a los establecimientos**

25.2.2 El establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebo, debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este reglamento.

##### **Tratamiento y evacuación de aguas.**

25.2.3 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales, se ajustarán a las disposiciones que rigen en el Capítulo IV de este reglamento.

##### **Dependencias**

25.2.4 El establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la inspección veterinaria.
- 2) Sala de recepción.
- 3) Sala de elaboración y envase.
- 4) Depósito para la mercadería envasada.

5) Depósito y lavado de envases.

6) Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración

7) Servicios sanitarios y vestuarios.

### **Ventilación, luz y aberturas**

25.2.5 El establecimiento y sus dependencias deben reunir las condiciones referidas a ventilación, luz, protección de las aberturas, local para la inspección veterinaria, servicios sanitarios y vestuarios, exigidas para las fábricas de chacinados.

### **Aguas. Condiciones.**

25.2.6 Cuando el establecimiento elabore productos destinados a la alimentación animal, las aguas que se utilicen deben reunir las condiciones exigidas en el Capítulo III y IV de este reglamento.

### **Eximición de instalaciones**

25.2.7 Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con algunas de las instalaciones citadas, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) podrá eximir al establecimiento de dicha exigencia.

### **Superficie y capacidad de instalaciones**

25.2.8 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

### **Frisos**

25.2.9 Los frisos de las paredes de todas las dependencias de elaboración tendrán una altura de 2,5 m. como mínimo y serán de material impermeable no atacable por los ácidos grasos. El resto de la pared deberá ser revocado finamente y cubierto con pintura impermeabilizante.

### **Desnaturalización de sebos**

25.2.10 Los sebos que no se destinen a la recuperación, deben ser desnaturalizados por floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuel oil, colorantes inorgánicos y otra sustancia aprobada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

### **Techos**

25.2.11 Los techos de las dependencias de elaboración serán revocados con material impermeabilizante.

### **Exclusión, material mampostería**

25.2.12 Quedan excluidos de las exigencias de la construcción de mampostería, ventilación, luz, fluentes y afluentes, las dependencias destinadas a depósito de productos terminados. Los pisos de estas dependencias deben ser lisos y de material impermeable.

## **Máquinas y elementos laborales**

25.2.13 Las máquinas y elementos laborales, serán fácilmente lavables. No pueden estar contruídos en madera, excepto las mesas y caballetes destinados a la elaboración de los cueros.

## **Piletas**

25.2.14 Las piletas para depósito o elaboración de los productos, deberán ser de cemento portland azulejadas o no, o cualquier otro material impermeable e inatacable por los ácidos grasos.

## **Productos al aire libre**

25.2.15 Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.

## **Tipificación**

### **Tipo "A"**

25.3 Los sebos se tipificarán en sebos A y B. Se entiende por sebo vacuno, ovino o porcino según corresponda, del tipo "A" el sebo que responda a las siguientes características: acidez máxima, calculada como ácido oleico, 3% en peso-pérdida máxima por calentamiento, 0,5% de peso; materia insoluble en éter de petróleo, 0,04% como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, 0,5% como máximo en peso; que presente o no rancidez.

### **Tipo "B"**

25.3.1 El sebo que no reúna las condiciones especificadas en el apartado 25.3, será tipificado como sebo "B".

### **Sebos de comisos**

25.3.2 El sebo proveniente de animales destinados a digestor, cualquiera sea la causa, será tipificado como sebo "B", aún reuniendo las condiciones del sebo "A".