

6.—EN LO REFERENTE A LAS NORMAS SANITARIAS  
TENDIENTES A EVITAR LA TRASMISION AL HOMBRE  
DE LA TUBERCULOSIS BOVINA Y DE LA BRUCELOSIS  
BOVINA Y PORCINA

1. *De los animales tuberculosos  
y brucelósicos*

1.1. Una vez comprobado el diagnóstico de tuberculosis en el ganado, éste deberá ser marcado perforándole el pabellón de la oreja derecha para asegurar su identificación y evitar que, por cualquier circunstancia imprevista, se pueda reunir o mezclar con otros animales sanos.

1.2. Una vez comprobado el diagnóstico de brucelosis en el ganado bovino, éste será marcado perforándosele el pabellón de la oreja izquierda para asegurar su identificación y evitar que, por cualquier circunstancia imprevista, se pueda reunir o mezclar con otros animales sanos.

El ganado debe ser marcado y aislado inmediatamente después de haberse formulado el diagnóstico, independientemente del destino que se le tenga reservado.

2. *De las fincas de segregación.*

2.1. Las fincas de segregación, tanto de animales tuberculosos como de animales brucelósicos, deberán estar situadas a una distancia prudencial de las fincas donde se tengan animales susceptibles y deberán estar debidamente

cercadas para evitar la fuga de los animales segregados o la entrada de animales susceptiblea.

2.2. Estas fincas no deberán estar atravesadas por caminos abiertos al tránsito público o de animales, ni por ríos, arroyos o cañadas, ni con lagunas, que limiten o se comuniquen con fincas aledañas, debiendo las mismas reunir las condiciones topográficas requeridas.

2.3. Si en estas fincas existen o se establecen establos o salas de ordeño, éstos se mantendrán en perfecto estado de limpieza; las excretas, fetos abortados, placentas, pajas y demás desperdicios, serán recogidos y cremados o soterrados dentro de la misma finca de segregación diariamente, procediéndose a la desinfección adecuada de los locales. Igualmente se procederá a desinfectar los enseres y utensilios destinados al ordeño.

2.4. Debe evitarse en lo posible la existencia de viviendas en estas fincas, pero de ser necesario, éstas deberán estar situadas en la periferia, lo más lejos posible de los establos o lugares donde se encuentren los animales enfermos. Se comprobará la pureza de

las aguas destinadas al consumo familiar y se impedirá que los niños estén en contacto con los animales enfermos.

### 3. *De los carros de transporte*

3.1. Los carros destinados al transporte de estos animales a las fincas de segregación o al matadero donde se les sacrifique, se dedicarán exclusivamente a esta finalidad, y una vez llegados a su destino se lavarán y se desinfectarán inmediatamente, no pudiendo salir de las fincas de segregación o del matadero sin haber cumplido este requisito, extremo Bste que se acreditará mediante la certificación correspondiente.

3.2. Los carros destinados al transporte de leche procedentes de animales tuberculosos o brucelósicos, serán desinfectados al salir de la finca de segregación y al término de sus viajes en la planta pasteurizadora.

### 4. *Del personal en contacto con animales tuberculosos y brucelósicos*

4.1. El personal que por razón de su trabajo está en contacto con animales tuberculosos o brucelósicos, deberá estar informado respecto a la naturaleza de la enfermedad y el peligro que conlleva manipular animales tuberculosos o brucelósicos, de sus secreciones y excreciones, de las placentas y fetos abortados, de sus carnes y vísceras, o de ingerir leche cruda procedente de los mismos, por lo que se hace necesario mantener un programa permanente de Educación para la Salud.

4.2. Deberá estar en posesión del Certificado de Prevención de Enfermedades Transmiasibles y ser objeto de un chequeo general, por lo menos dos veces al año.

4.3. Deberán tener facilidad de aseo, guantes, ropa exclusivamente para el trabajo y botas de goma.

### 5. *De los mataderos donde se sacrifiquen animales tuberculosos o brucelósicos*

5.1. Los mataderos destinados al sacrificio de ganado brucelósico o tuberculoso deberán estar protegidos por una cerca para evitar la entrada de otros animales, principalmente perros.

En estos mataderos, se impedirá la entrada a la sala de matanza a cualquier persona ajena a la misma.

5.2. Dispondrán de abundante agua potable y de tanques de almacenaje debidamente protegidos.

5.3. Contarán con un sistema adecuado para la disposición de los residuales que asegure la inocuidad de los mismos de acuerdo con la capacidad y características del matadero. Cualquiera que sea el sistema empleado se requerirá la aprobación previa de Salud Pública y Control Sanitario Veterinario.

5.4. Los corrales para el ganado estarán provistos de desagüe apropiado.

5.5. Tendrán el número de taquillas suficientes para que los trabajadores puedan cambiarse de ropa, de baños para que puedan asear-

se al terminar su trabajo y se proveerá al personal de botas de goma.

5.6. Tanto el matadero como los corrales, **se mantendrán perfectamente limpios**, procediéndose diariamente a su desinfección.

5.7. En estos mataderos se hará **con** más minuciosidad el examen de las carnes por los médicos veterinarios designados al efecto, los que serán los únicos facultados para dictaminar acerca del destino que deba darse a las carnes, en base a las normas señaladas por la Dirección de Control Sanitario Veterinario y el Ministerio de Salud Pública.

5.8. Llevarán un registro donde se haga constar los animales sacrificados, las lesiones encontradas y el destino que se ha dado a las carnes.

5.9. Todos los mataderos dedicados al sacrificio de animales tuberculosos y brucelósicos dispondrán de piscina para la desinfección de los vehículos que entren o salgan de los mismos.

## 6. *Del dictamen de las carnes procedentes de animales tuberculosos y/o brucelósicos.*

6.1. Se dispondrá el decomiso total de las carnes tuberculosas y por lo tanto no podrán pasar al consumo humano cuando presenten las características siguientes:

6.1.1. En los casos de generalización reciente, es decir, cuando se observen numerosas lesiones miliares en los pulmones.

6.1.2. En los casos de alteraciones caseosas recientes acompañadas de hiperemias inflamatorias en los órganos o en los ganglios linfáticos.

6.1.3. En los casos de tuberculosis generalizada crónica con manifestaciones en los ganglios linfáticos, intramusculares, huesos, articulaciones, sistema nervioso central o tejido muscular.

6.1.4. En los casos de tuberculosis generalizada en las membranas serosas.

6.1.5. En los casos de tuberculosis con emaciación.

6.2. Se destinarán a **uso** industrial, siempre que sean sometidos a una eficaz esterilización térmica durante el proceso tecnológico, las carnes procedentes de animales tuberculosos que presenten las características siguientes:

6.2.1. En los casos de tuberculosis localizada muy avanzada.

6.2.2. En los casos de lesiones crónicas de tuberculosis generalizada poco numerosas y localizadas solamente en las vísceras.

6.2.3. En los casos de tuberculosis crónica de las vísceras, acompañadas de lesiones serosas antiguas de moderada intensidad, es decir, cuando las placas ocupen una superficie no mayor de la palma de la mano.

6.2.4. En los casos en que estén afectados los ganglios mesentéricos, se extirpará y decomisará el mesenterio, el estómago y los intestinos.

- 6.2.5. En los casos en que estén afectados los ganglios cefálicos, se decomisará la cabeza y la base de la lengua con extirpación de los ganglios retrofaringeos y cervicales.
- 6.2.6. En los casos de tuberculosis pulmonar o pleural, se decomisarán los pulmones, pleura, corazón, esófago y diafragma, con extirpación de todos los ganglios mediastínicos, dorsales, ventrales, esternales y las costillas subyacentes.
- 6.2.7. En los casos de peritonitis tuberculosa deberá extirparse el peritoneo junto con el tejido adiposo y los ganglios linfáticos subyacentes, con inclusión de los iliacos externos, así como ambas faldas y el diafragma.
- 6.2.8. En los casos en que se encuentre afectado un ganglio regional, se extirpará la cadena regional correspondiente.
- 6.3. *Se dispondrá el decomiso total* de las **carnes** brucelósicas y por lo tanto no podrán pasar al consumo humano directo cuando presenten las siguientes características:
- 6.3.1. En los casos de metritis aguda o en presencia de fetos macerados en el útero o de retención de la placenta, si va acompañada de fiebre o de alteraciones inflamatorias agudas del útero.
- 6.4. Podrán pasar al consumo humano directo en todos los demás casos a condición de que se extirpen y destruyan los órganos genitales, vejigas y ubres. De ser posible estas carnes deben ser enviadas preferentemente a las industrias de procesamiento o a aquellos lugares donde puedan mantenerse con un control.
7. *De la fecha procedente de animales tuberculosos y brucelósicos*
- 7.1. Siendo de gran peligrosidad la leche procedente de estos animales por su alta concentración bacilífera, no podrá ser destinada al consumo directo del público ni para la producción de queso, mantequilla, etc., ni para consumo directo de los animales, **sirio** que se le somete previamente al proceso de pasteurización en una planta que ofrezca garantía.
- 7.2. Se mantendrá un control absoluto de la planta donde se pasteuricen estas leches, de manera que se asegure que el tiempo y la temperatura han sido aplicadas correctamente, comprobándose la efectividad del proceso térmico mediante la prueba de fosfatasa residual, considerándose como no pasteurizada cuando excedan de 4 U. de fosfatasa, límite máximo permitido para las leches pasteurizadas.
- 7.3. Las leches procedentes de **animales tuberculosos o brucelósicos** será conducida a la planta de pasteurizar en botijas cerradas marcadas con una franja amarilla, y precintadas con alambre y sello marchamo, para asegurar su inviolabilidad durante el transporte de la finca de segregación a la planta.
- 7.4. Cuando no exista una planta capaz de ofrecer garantías de una pasteurización correcta, estas leches serán enviadas a las industrias dedicadas a la producción de leche evaporada, condensada o

en polvo, dado que las altas temperaturas a que se les somete para elaborar estos productos, aseguran la destrucción de los micobacterium tuberculosis y de la brucellas

## 8. *De los desinfectantes.*

- 8.1. Los equipos (tanques, tuberías, cisternas, botijas) y aparatos pasteurizadores, etc., una vez terminada la pasteurización de las leches procedentes de animales tuberculosos o brucelósicos deben ser sometidos a la desinfección, siguiendo los métodos siguientes:

### *Equipos en general:*

1. Se lavará con agua a 40°C de temperatura, al objeto de provocar el desprendimiento de las partículas de leche que se

encuentren adheridas a las paredes de los mismos.

2. Se procederá al cepillado de los mismos con soluciones desinfectantes a 60°C de temperatura.
3. Se enjuagarán con agua.
4. Secado.

### *Equip de pasteurización:*

1. Se lavarán haciendo circular agua a 40°C de temperatura.
2. Se hará circular una solución desinfectante alcalina durante 15 minutos.
3. Se neutralizará la solución desinfectante con una solución acuosa de ácido fosfórico al 1 x 1000 a una temperatura de 40°C durante 15 minutos.
4. Enjuagar con agua.