

Nº 13912-A-SPPS

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA  
Y LOS MINISTROS DE AGRICULTURA Y GANADERIA Y DE SALUD,

De conformidad con lo establecido en los incisos 3) y 18) del artículo 140 de la Constitución Política, la Ley General de Salud Nº 5395 de 30 de octubre de 1973 y la Ley General de Salud Animal Nº 6243 de 2 de mayo de 1978.

*Considerando:*

- a) Que la ganadería es una actividad de gran importancia que incide fuertemente en la economía nacional.
- b) Que la exportación de carnes es fundamental para el desarrollo social y económico del país.
- c) Que el sistema de inspección de carnes es el mecanismo por el cual se autoriza al país para exportarla.
- d) Que las normas que se aplican en inspección deben uniformarse con las regulaciones que se establecen a nivel internacional.
- e) Que la estructura y la organización del sistema de personal deben asegurar el cumplimiento fiel de las leyes y regulaciones oficiales de control de carnes.
- f) Que todos los mecanismos de control y supervisión deben ser observados tanto por el personal técnico como por el personal de plantas.
- g) Que es importante que las autoridades superiores del Ministerio de Agricultura y Ganadería mantengan vigilancia sobre el sistema de inspección de carnes.
- h) Que es responsabilidad de las plantas empacadoras que los productos sean de óptima calidad, a fin de proteger el mercado nacional e internacional, al consumidor y al sistema económico y social costarricense.

Por tanto,

DECRETAN:

El siguiente

**Reglamento de Inspección de Carne**

Artículo 1º—Créase un Departamento de Inspección de Carne dependiente de la Dirección General de Salud y Producción Pecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Costa Rica, el cual tendrá las siguientes funciones:

- a) Mejorar los programas y mecanismos reguladores de supervisión e inspección con el fin de mantener el mercado internacional y nacional abiertos.
- b) Ejercer y mantener una inspección y supervisión permanentes sobre las plantas empacadoras de exportación y en las plantas y mataderos nacionales para consumo interno, garantizando que los productos procesados cumplan los requisitos necesarios para preservar la salud humana, con la participación de otras entidades oficiales.
- c) Inspeccionar el procesamiento y manejo de la carne dentro y fuera de la planta, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente y hacer cumplir las normas y regulaciones existentes, con el fin de brindar al mercado externo e interno carne de buena calidad. El sistema de inspección de carne será organizado y administrado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería. En su ejecución, el sistema deberá suministrar normas por lo menos iguales a aquellas del Sistema Federal de Inspección de Carne de los Estados Unidos o a cualquier otro país que se le exporte.
- d) Mantener un programa organizado servido por personal calificado y competente, capaz de brindar seguridad de cumplimiento a las normas de inspección aceptadas internacionalmente.

Dentro de dicho Departamento se deberá crear una estructura institucional y de personal capaz, a fin de asegurar el cumplimiento uniforme de las leyes y reglamentos, requeridos en todos los establecimientos dentro del sistema en donde se preparan productos para ser exportados a los Estados Unidos o a cualquier otro país importador. Debiéndose:

- 1) Mantener estricto control y supervisión, en relación con las actividades de todos los funcionarios.
- 2) Conferir autoridad y responsabilidad a los funcionarios oficiales de inspección para hacer cumplir la Ley General de Salud, la Ley de Salud Animal y los Reglamentos que rigen la inspección de carne y para otorgar o denegar la certificación de productos destinados a la exportación.
- 3) Ejercer un estricto control en la emisión de los certificados oficiales emitidos por los veterinarios de las plantas, cotejándolos con los de archivo, con el fin de establecer un control cruzado.

El Departamento será responsable de la custodia de dichos documentos.

- 4) Establecer controles tanto para el acabado como para el empaque de los productos que se procesan para el consumo humano, según los requisitos que rigen sobre la materia en concordancia con los sistemas de inspección de carnes de los Estados Unidos y otros países importadores.
- 5) Las demás que se le asignen.

Artículo 2º—Son funciones de los médicos veterinarios oficiales destacados en las plantas, las siguientes:

- a) Realizar la inspección pre-mortem de los animales a ser sacrificados por veterinarios o por inspectores del sistema, bajo la supervisión directa de veterinarios.
- b) Realizar la inspección post-mortem de las reses sacrificadas y sus partes en el momento de la matanza por veterinarios y otros inspectores del sistema, bajo la supervisión directa de veterinarios.
- c) Hacer cumplir los requisitos de sanidad en los establecimientos aprobados y los requisitos para el manejo del producto.
- d) Mantener control oficial sobre el material condenado y desechado hasta que sea destruido o removido y posteriormente excluido del establecimiento según criterio del Departamento.
- e) Hacer cumplir los requerimientos sobre residuos vigentes en la Ley General de Salud así como los requisitos humanitarios de matanza de acuerdo con las leyes costarricenses y las de los Estados Unidos y otro país importador.
- f) Cualquier otro que se le asigne.

Artículo 3º—Todo establecimiento donde se manipule alimentos requiere permiso previo del Ministerio de Salud para su funcionamiento de conformidad con lo establecido en la Ley General de Salud.

Artículo 4º—La construcción de plantas instaladas y la calidad del equipo estarán sujetas a control oficial.

Artículo 5º—Las plantas físicas donde se procesen productos de origen animal estarán sujetas a inspección periódica veterinaria y de especialistas en ingeniería sanitaria. El informe resultante de la inspección será remitido al médico veterinario encargado del establecimiento.

Artículo 6º—Ninguna planta podrá procesar ganado y otros productos de origen animal más allá de su capacidad autorizada, ni almacenar productos cárnicos sobre su capacidad permitida.

Artículo 7º—Sólo podrán exportar carne y productos de origen cárnico las plantas autorizadas por el Departamento de Inspección de Carne en volúmenes que éste determine.

Artículo 8º—No podrá procesarse carne y sus derivados con el nombre de otro establecimiento, ni bajo licencia de otra persona física o jurídica, que no sea la propia.

Artículo 9º—Los inspectores debidamente acreditados del Ministerio de Agricultura y Ganadería, tienen la facultad de inspeccionar y supervisar, en el momento que lo considere conveniente, las instalaciones y procesos ya mencionados. Dichos funcionarios tendrán la autoridad para detener las operaciones y clausurar cualquier establecimiento aprobado que no cumpla con los requisitos exigidos por el Departamento de Inspección de Carne, o cuando incumplan con las disposiciones vigentes. Los establecimientos estarán obligados a facilitar estas labores de inspección y supervisión de acuerdo con lo establecido en las leyes y reglamentos.

Los inspectores debidamente acreditados del Ministerio de Salud tendrán los deberes y atribuciones establecidos en la Ley General de Salud.

Artículo 10.—Los inspectores del Ministerio de Agricultura y Ganadería supervisarán en forma continua y directa la matanza y preparación del producto en las plantas aprobadas para exportar a los Estados Unidos y a otros países importadores con el fin de asegurar que los productos adulterados, o mal identificados no sean exportados.

Artículo 11.—Las plantas autorizadas para exportar carne a Estados Unidos y a otros países importadores, estarán completamente separadas de las no autorizadas; mantendrán además normas de inspección y sanidad conforme en todos los establecimientos autorizados.

Artículo 12.—El Ministerio de Agricultura y Ganadería aplicará las normas técnicas de inspección de carnes de acuerdo con las leyes nacionales y al menos en concordancia con el Reglamento respectivo del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Dichas disposiciones podrán ser modificadas según recomendación expresa del Departamento de Inspección de Carnes, con el objeto de mantenerlo actualizado de acuerdo con las exigencias sanitarias y del mercado nacional e internacional.

Artículo 13.—Todo el proceso de control y empaque de carnes y productos cárnicos para ser exportados deberá ser realizado bajo la supervisión de médicos veterinarios e inspectores oficiales del Departamento. Quedando expresamente prohibido romper sellos y marchamos de caja o abrir contenedores, sin la presencia de un médico veterinario o inspector oficial del Departamento de Inspección de Carnes.

Artículo 14.—Las disposiciones que sobre inspección de carne se han aplicado con anterioridad a la vigencia del presente reglamento quedan incorporadas a éste en todo lo que no se le oponga.

Artículo 15.—En caso de incumplimiento de las disposiciones del presente reglamento los infractores serán sancionados de conformidad con la Ley General de Salud Nº 5395 de 30 de octubre de 1975 y la Ley General de Salud Animal Nº 6243 de 2 de mayo de 1978.

Artículo 16.—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los treinta días del mes de setiembre de mil novecientos ochenta y dos.

LUIS ALBERTO MONGE

El Ministro de Agricultura y Ganadería,  
FRANCISCO MORALES HERNANDEZ.

El Ministro de Salud,  
JUAN JARAMILLO ANTILLON