

LA JUNTA MILITAR DE GOBIERNO,

Considerando:

Que de acuerdo con lo dispuesto por el Artículo 8º del Decreto Supremo Nº 502-C de 10 de Marzo de 1964, es menester reglamentario y dictar normas a las que debe ceñirse la Comisión Nacional de Mataderos para el control sanitario y vigilancia de la producción, transporte y comercialización de los productos de la carne; y.

En uso de las facultades de que se halla investida,

Decreta:

El presente

REGLAMENTO DE LA LEY SOBRE MATADEROS, INSPECCION, COMERCIALIZACION E INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE

CAPITULO I

De las Disposiciones Preliminares

Art. 1º— El presente Reglamento establece las normas que regulan la construcción, instalación y funcionamiento de los mataderos, la inspección sanitaria de los animales de abasto y carnes de consumo y la industrialización y comercio de las mismas.

Art. 2º— Quedan sujetos a inspección y reinspección, previstas en este Reglamento, los animales de carnicería pertenecientes a las siguientes especies: Bovina, ovina, porcina, caprina y otras que en el futuro sean incluidas oficialmente para su control por parte de la Dirección de Fomento Pecuario.

La inspección a que se refiere este Reglamento corresponde, bajo el punto de vista industrial y sanitario, al control "ante y post-mortem" de los animales, al recibimiento, manipulación, transformación, elaboración, preparación, conservación, acondicionamiento, empaquetamiento, almacenamiento, rotulaje, tránsito y consumo de carnes destinadas o no a la alimentación humana.

Art. 3º— La dirección de Fomento Pecuario, por medio del Departamento de Industrias Pecuarias, Sección Mataderos-Frigoríficos; realiza-

rá la inspección a que se refiere el artículo anterior, pudiendo recurrir, en caso necesario, a otras organizaciones sanitarias y especialmente a las municipales.

Art. 4º— La Comisión Nacional de Mataderos, de acuerdo con el Artículo 7º de la Ley y bajo la asesoría del Departamento de Industrias Pecuarias, podrá proponer la modificación de las disposiciones constantes en este Reglamento, para actualizarlas según las circunstancias.

Art. 5º— Se fija el plazo de un año, desde la vigencia de este Reglamento, para que la Comisión Nacional de Mataderos, obligue progresivamente a las entidades o empresas correspondientes a que realicen la transformación de los sistemas de faenamiento, comercialización y entrega de los productos al consumidor.

Art. 6º— Los productores y comerciantes de ganado podrán vender sus animales en cualquier matadero de la República; asimismo, los comerciantes de carnes o las empresas procesadoras están facultadas para expender sus productos en cualquier mercado del país. Sin embargo, ante graves desequilibrios de un mercado local, la Comisión Nacional de Mataderos coordinará sus actividades con otras Dependencias del Estado a cuyo cargo esté la política económica nacional para adoptar las medidas más aconsejadas. En los Mataderos de tipo industrial, las empresas organizadas podrán intervenir por su propia cuenta en el comercio, procesamiento y venta del ganado de abasto y de sus carnes y productos industrializados.

Art. 7º— Las sanciones a las infracciones de la Ley de Mataderos y del presente Reglamento serán impuestas por las autoridades correspondientes, a petición de los Inspectores.

CAPITULO II

De los Mataderos Públicos, Privados o Mixtos

Art. 8º— Todo Matadero dispondrá de establos de espera separados para las especies: bovina, porcina y ovino-caprina; un establo cuarentena; matadero sanitario independiente y todas las instalaciones previstas en el programa adoptado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en aplicación del Plan General de Desarrollo Económico y Social.

Art. 9º— El ingreso a los Mataderos está reservado al personal de servicio y a aquellas personas extrañas que hubieren obtenido permiso especial de la Dirección del establecimiento.

Art. 10.— Los animales serán introducidos en corrales separados, según el orden de llegada, determinando el nombre del propietario.

Art. 11.— El propietario o encargado del ingreso de los animales al Matadero, estará obligado a solicitar el desposte indicando, según formulario especial; especie, sexo, edad y procedencia de ellos, así como también el nombre del propietario y su dirección. La solicitud será dirigida al Director Técnico del Matadero o a su

Representante; en consecuencia de esta solicitud, los animales serán sometidos al examen "ante mortem" e inscritos en los registros adecuados.

Art. 12.— Los animales de desposte, introducidos en los establos de espera anexos a los mataderos, no podrán ser sacrificados antes de 12 horas posteriores a su ingreso, periodo en el que los animales serán abrevados.

Art. 13.— A juicio del Director Técnico del Matadero, los animales introducidos en los establos de espera podrán permanecer hasta 4 días, tiempo durante el cual recibirán alimentación y bebida. Seis horas antes del sacrificio no deberán ingerir alimento alguno.

Art. 14.— Los animales destinados al sacrificio en todos los Mataderos de la República se someterán al siguiente procesamiento;

- a) Pesaje al momento de llegar;
- b) Examen ante-mortem;
- c) Según el resultado del examen, los animales pasarán a los establos de espera o de cuarentena, o también podrán ser sacrificados inmediatamente en el matadero sanitario, de acuerdo al criterio del profesional responsable;
- d) Los animales antes de ser introducidos a la sala de matanza recibirán asco exterior total;
- e) El sacrificio se lo hará previo aturdimiento realizado con: mazo, pistoleta o punzón, descarga eléctrica o anhídrido carbónico;
- f) Desangre inmediato con el animal suspendido en el área de sangría;
- g) Desuello con el animal suspendido en riel y separados;
- h) Desarticulación, exsaceración, separación de tablas e inspección y clasificación, operaciones que serán realizadas en puestos fijos. Las patas, cabeza y víceras serán desalojadas fuera de las naves de matanza;
- i) Pesaje, ducha y almacenamiento en los frigoríficos;
- j) Las pieles, pasarán a los lugares provisionales de almacenamiento;
- k) La sangre, así como todos los tejidos y víceras que han sido objeto de decomiso, pasarán a la sala de tratamiento de subproductos a juicio del Médico Veterinario Inspector;
- l) Las partes decomisadas no aptas para ser procesadas en la planta de subproductos, serán incineradas en el horno crematorio;
- m) El contenido gastrointestinal podrá ser trabado industrialmente o recolectado en el estercolero; y
- n) Las glándulas de aprovechamiento opoterápico deberán ser recolectadas en cámaras de congelamiento con fines industriales.

Art. 15.— La carne salida de los frigoríficos podrá ser vendida, al por mayor, en la sala de ventas del Matadero.

Art. 16.— Los precios de venta de las carnes ya sea en tablas, cuartos, cortes y cortes deshuesados, al por mayor y por calidad, serán fijados diariamente y publicados semanalmente en boletines de circulación nacional, así como también por la prensa y más medios de difusión.

La fijación de estos precios será hecha por la Comisión Nacional de Mataderos.

PACITULO III

De los Expertos Inspectores

Art. 17.— Serán Inspectores de Carnes los Médicos Veterinarios especializados y los especialistas que hayan sido seleccionados en los respectivos concursos, quienes serán clasificados, de acuerdo con las disposiciones de la Ley de Carrera Administrativa, por la Oficina Nacional de Personal.

Art. 18.— Los concursos de que habla el artículo anterior se realizarán únicamente por examen, según programas que fijará la Dirección de Fomento Pecuario y por un jurado que lo integrará el Director de Fomento Pecuario o su Representante quien lo presidirá, un profesor de Anatomía Patológica, un profesor de Histopatología y un profesor de Inspección de Carnes.

Art. 19.— El Ministro de Agricultura y Ganadería designará a los Inspectores de Carnes calificados que deban intervenir en el control de los Mataderos. Dichos Inspectores, en el ejercicio de sus funciones, se sujetarán a la Ley de Mataderos y al presente Reglamento.

Art. 20.— Las categorías y sueldos de los Inspectores de Carnes se sujetarán a la Ley de Servicio Civil y Carrera Administrativa. Las siguientes categorías regirán el Escalafón de los Inspectores de Carnes:

- a) Directores Técnicos;
- b) Jefe Técnico de Mercado y de Carnes;
- c) Inspectores de Carnes, sin responsabilidad directa.

La competencia que corresponderá a cada una de las categorías es la siguiente:

1.— Director Técnico para Mataderos que tengan una producción de carne de más de 18.000 toneladas anuales;

2.— Director Técnico para Mataderos que tengan una producción de carne menor de 18.000 toneladas anuales;

3.— Jefe de Mercado de Ganado y de Carnes, con funciones de control sanitario de ganado y clasificación de las carnes. Participará en la Comisión que controla los precios registrados semanalmente en los mercados de ganado y de carnes; y,

4.— Inspectores de Carnes, sin responsabilidad directa, que tendrán a su cargo el examen ante y post mortem de los animales de abasto.

Art. 21.— El control del funcionamiento técnico de todas las Secciones Industriales de los Mataderos como ser: establos de espera, naves de matanza, tripería, mondonguería, plantas de subproductos, cámaras frigoríficas, galas de venta y equipos mecánicos en general, estarán bajo la responsabilidad del Director Técnico de cada establecimiento.

Art. 22.— Cualquiera sanción o medida disciplinaria para un Inspector podrá ser propuesta por las autoridades respectivas dentro de la Empresa, la misma que deberá elevarse a conocimiento de la Comisión Nacional de Mataderos para su resolución.

CAPITULO IV

De las Normas Generales sobre el transporte de Animales al Matadero y su Sacrificio

Art. 23.— Podrán introducir al matadero animales de desposte para el sacrificio sólo quienes estuvieren provistos de licencia especial para el comercio de ganado, de conformidad con el artículo 9º de la Ley.

No se reclamará dicha licencia a los ganaderos que desearan hacer despostar su propio ganado, sin embargo, deberán proveerse de una autorización otorgada por la Dirección de Fomento Pecuario o por la Comisión Nacional de Mataderos, previa solicitud acompañada de una declaración del ganado existente y registro de la marca de identificación de las haciendas de explotación, hasta el 1º de Enero y el 1º de Julio de cada año, fechas en las que se realizarán las correspondientes inspecciones.

La autorización, expedida gratuitamente para los ganaderos, será válida por 6 meses y renovable, previa la presentación de la declaración antes mencionada (capital de ganado existente).

Art. 24.— Las licencias para comercio de ganado de abasto serán expedidas en favor de todos aquellos que solicitaren a la Comisión Nacional de Mataderos.

Las licencias serán de dos tipos: provinciales y nacionales. Las primeras, cuyo costo será de \$ 300,00 anuales, darán derecho a ejercer el comercio de ganado vivo dentro del territorio de la provincia para la cual hayan sido otorgadas las licencias. Las segundas, que tendrán un costo de \$ 3.000,00 anuales, darán derecho al comercio de ganado vivo en todo el territorio de la República y sus características serán igualmente especificadas en los certificados sanitarios, que deberán acompañar a cada lote de ganado destinado a los establecimientos de desposte. Los certificados sanitarios serán expedidos por los Médicos Veterinarios Provinciales o Cantonales, quienes no tendrán derecho a ninguna remuneración por la concesión de los citados certificados.

Las licencias deberán justificar cada cambio de sitio del ganado destinado al desposte y sus características (número, nombre del dueño, localización de su propiedad, etc.), serán especificadas en los certificados sanitarios que autorizan el traslado del ganado.

Art. 25.— Los animales destinados al Matadero deberán ser conducidos, exclusivamente, en vehículos.

Art. 26.— Los animales afectados por cojeras graves podrán ser sacrificados en el matadero sanitario antes del periodo de espera previsto, a juicio del Inspector de Carnes que efectúa el examen ante-mortem.

Art. 27.— Los animales que presentaren fracturas de las extremidades o lesiones graves podrán ser sacrificados, previa autorización escrita por el Médico Veterinario local, cantonal o provincial. Serán inmediatamente desangrados a fondo, eviscerados y transportados al matadero más cercano, en el que se complementarán las operaciones de desuelo y la preparación para la inspección. La decisión final concernirá al Inspector de Carnes de mayor jerarquía.

Art. 28.— La carga y descarga de los animales, transportados deberá hacerse por medio de planos inclinados, expresamente contruidos para el efecto, a fin de evitar accidentes.

Art. 29.— Los animales grandes transportados en vehículos podrán viajar sujetos, pero de tal manera que puedan permanecer parados. Los animales pequeños deberán disponer del espacio suficiente para poder acostarse. Por ningún motivo se consentirá ligar las extremidades de los animales durante el transporte.

Los vehículos deberán ser suficientemente aireados. Si se efectuare el transporte de animales grandes y pequeños en el mismo vehículo, se les mantendrá convenientemente separados por medio de travesaños de madera.

Art. 30.— El piso de los vehículos destinados al transporte de ganado estará contruido de tal manera que evite los resbalones de los animales y además permanecerá recubierto de aserrín, arena, etc. durante todo el viaje.

CAPITULO V

De la Inspección de Animales, Carnes y su Clasificación

Art. 31.— El examen ante-mortem establecerá:

a) Si el animal adolece o no de enfermedad o lesiones que pudieran afectar la comestibilidad de las carnes o influir sobre su calidad;

b) Si el animal presenta o no síntomas de enfermedades infecciosas que requerirán medidas profilácticas especiales;

c) A juicio del Médico Veterinario Inspector, si la temperatura del animal, tomada antes del desposte, supera a los 39° C. no será autorizado el sacrificio del animal y éste será mantenido en observación;

d) Condiciones generales de todo el cuerpo y del pelo, actitud, movimiento y mirada del animal, etc.;

e) Condiciones que presentan las mucosas, las aberturas naturales, los órganos genitales, las ubres, etc.;

f) Eventuales disturbios respiratorios y digestivos; y,

g) Heridas, lesiones, artritis, higromas y otras afecciones.

Art. 32.— Los animales que al examen ante-mortem presentaren síntomas de enfermedades infecciosas que determinen confiscación de sus carnes, serán sacrificados inmediatamente en el Matadero sanitario y sus carnes serán desnaturalizadas o esterilizadas para una recuperación eventual como subproducto.

Art. 33.— Las canales serán presentadas a la inspección divididas en dos mitades. La inspección de la cabeza, de las vísceras y de los demás órganos internos, así como de las ubres y de los órganos genitales, se efectuará sin que ninguna de esas partes haya sido sustraída anteriormente o cortada o haya sufrido indecisiones. Un número u otra marca correspondiente a la de los respectivos animales, se aplicará a la cabeza, vísceras abdominales y torácicas.

Art. 34.— Las carnes serán clasificadas de la siguiente manera: buena, standard y superior; siendo necesario para recibir esta clasificación reunir las siguientes características:

Superior.— La proveniente de animales en óptimo estado de nutrición y acabado, de color rosado pálido y según el sexo y la edad.

Standard.— La proveniente de animales en intermedio estado de nutrición y acabado, marmorizadas y según el sexo y la edad.

Buena.— Las carnes magras.

Las carnes clasificadas (frescas, refrigeradas, congeladas), podrán ser reinspeccionadas en cualquier momento.

Art. 35.— El Médico Veterinario Inspector, después de su control sanitario y luego de haber realizado la clasificación respectiva, hará aplicar los sellos correspondientes sobre las carnes y vísceras.

Dichos sellos reunirán las características siguientes:

a) Para la carne calificada como "buena", redondos y de color verde (mezcla de gomacrina y azul verde metileno);

b) Para carnes calificadas como "standard", triangulares y de color violeta (mezcla de azul de metileno y violeta de genciana);

c) Para carne calificada como "superior", cuadrados y de color negro; y

d) El sello sanitario, romboidal y de color rojo.

Medida de los sellos:

El redondo tendrá 7 cms. de diámetro; los triangulares serán equiláteros, con 5 cms. por lado; los cuadrados tendrán 6 cms. por lado; todos los sellos indicarán el nombre del matadero y la calidad de carne.

El romboidal de 6 y 1/2 cms. de lado, llevará las siguientes inscripciones:

Las iniciales MAG y DIP que corresponden a Ministerio de Agricultura y Ganadería y Departamento de Industrias Pecuarias; en el medio de las dos la leyenda: Revisión Sanitaria, y en su parte inferior, dos series de números que indiquen: la una, la procedencia de la carne y la otra, el registro de la industria.

Las letras tendrán 0,5 cms. de altura.

También deberán emplearse prescintos de seguridad conteniendo una placa de aluminio en la que conste, en letras de relieve, la clase de carne y el día de salida del Matadero.

Tanto los sellos como los prescintos con placa serán colocados en tal forma que la parte de aplicación sea la última que expendan las tercenistas, lo que facilitará el control por parte del Inspector de Carnes.

Art. 36.— En las carnicerías, en los establecimientos de embutidos y de carnes enlatadas, en los mercados y en cualquier lugar en los que se venda carne, sea fresca o preparada para el consumo humano, los Médicos Veterinarios Inspectores de Carnes expresamente designados y autorizados podrán, en todo momento, efectuar inspecciones posteriores independientes a las del examen realizado en el matadero y retirar muestras para exámenes de Laboratorio, si así lo considera necesario. De dichos análisis se deberá establecer un parte con dos copias que serán destinados así: el original para el propietario de la mercadería; una de las copias para el laboratorio de análisis y la otra copia para el Inspector a fin de que pueda justificar su intervención.

CAPITULO VI

De la Matanza de Emergencia

Art. 37.— Deben ser sacrificados de emergencia, a juicio del Médico Veterinario Inspector, los animales: agonizantes, con fracturas accidentales comprobadas, con contusiones generalizadas, con hemorragia, con hipo o hipertermia, por decúbito forzado y otros estados anormales citados en los anexos a este Reglamento.

Art. 38.— Siempre que haya sospecha de un proceso septicémico, el Médico Veterinario Inspector recurrirá al examen bacteriológico, principalmente cuando hubiere inflamación de los intestinos, mamas, útero, articulaciones, pulmones, pleura, peritórax y lesiones supuradas o gangrenosas.

Art. 39.— Es prohibida la matanza de emergencia en ausencia del funcionario Inspector.

Art. 40.— Son considerados impropios para el consumo humano los animales que, sacrificados de emergencia, se encuadren en los casos de condenación previstos en el Reglamento Sanitario Interno del Matadero o por otras razones justificadas por la Inspectoría.

Art. 41.— Las carnes de los animales sacrificados de emergencia que, luego de la muerte, presenten reacción francamente ácida, serán decomisadas.

Art. 42.— El procesamiento de toros lidiados será en lugar anexo a la plaza, en el que debe disponer de un Matadero con las instalaciones apropiadas y sus carnes, una vez inspeccionadas y rotuladas como tales, podrán ser destinadas al consumo.

CAPITULO VII

Del Secuestro de Carnes y Visceras

Art. 43.— Serán secuestradas las carnes y vísceras, así como los preparados a base de éstas, reconocidas por el Inspector como no aptas o nocivas para la salud humana. En los Mataderos que existieren instalaciones para la producción de harina de carnes podrán ser utili-

zados con este fin, a juicio del Veterinario Inspector, las carnes y vísceras decomisadas y donde no hayan dichas instalaciones serán destruidas en hornos crematorios.

Las carnes secuestradas por cualquier causa que signifique infracción a la Ley y reconocidas como aptas para el consumo, serán destinadas a los hospitales o entidades de beneficencia.

CAPITULO VIII

Del Transporte de Carnes

Art. 44.— El transporte de carne y vísceras, desde los Mataderos a los sitios de expendio o consumo, se realizará bajo las siguientes regulaciones:

a) Las carnes deberán ser transportadas en verículos cerrados, revestidos de láminas galvanizadas y en los que la cabina del conductor será independiente. Las canales deberán estar suspendidas del techo de los furgones, sin que toquen el piso, sobre el cual no se dejará que se estanque líquido alguno. Los vehículos deberán ser aireados de manera que no puedan entrar insectos polvo, etc.

b) Dichas características serán exigidas, expresamente, cuando el servicio de transporte esté asegurado por una sociedad o efectuado por los carniceros cuya capacidad de trabajo sea superior a 1.500 kilogramos semanales o sea alrededor de 5 bovinos adultos, 10 porcinos, 10 ovinos o sus equivalentes.

c) Cuando las cantidades de carne a transportarse sean inferiores a 200 kilogramos diarios y su destino se limite a menos de 2 kilómetros del matadero, se podrán utilizar medios de transporte sin las características antes anotadas, siempre que las carnes estén fuera de la vista del público, cubiertas de telas perfectamente limpias y tengan el permiso del Veterinario Inspector.

Art. 45.— Las carnes a transportarse fuera de la ciudad sede del matadero o cualquier lugar que sobrepase un radio de 5 kilómetros, deberán ir acompañadas por un certificado otorgado por el Veterinario que efectuó la inspección; dicho certificado será recibido por el Veterinario Inspector del lugar de destino el cual, luego de haber efectuado una visita de control, lo retendrá y extenderá un recibo cuya copia enviará al Veterinario Inspector del lugar de origen.

Art. 46.— Los carros destinados al transporte de carne no podrán ser utilizados en otras finalidades y para su identificación tendrán un color uniforme que será señalado por la Comisión Nacional de Mataderos y llevará letreros claramente visibles con la siguiente leyenda a los dos lados: "TRANSPORTE DE CARNE".

Art. 47.— Para el transporte aéreo de carnes no refrigeradas ni congeladas, cuando el tiempo de vuelo no exceda de una hora, estas carnes serán protegidas mediante sacos de tela esterilizada. A su llegada deberán ser transportadas,

desde el terminal aéreo al frigorífico, en vehículos que reúnan las características anotadas en el artículo 44º del presente Reglamento y conducidas a los almacenes frigoríficos de la localidad, donde permanecerán por un tiempo mínimo de 24 horas antes de su expendio.

CAPITULO IX

De las Tasas y Derechos

Art. 48.— Las tasas son de dos clases:

a) Aquellas que se pagan al Estado, por medio del matadero, como compensación a los exámenes que se realizan en los animales y la inspección de carnes que se efectúa en estos establecimientos; y

b) Aquellas que se pagan por concepto de licencias para el comercio de carnes, por la inspección de carnicerías, etc., que serán cobradas por medio de un recaudador autorizado.

Estas tasas quedan establecidas según las siguientes tarifas:

I.—Por examen en vivo de cada	
bovino	\$ 10,00
Por examen en vivo de cada	
porcino	" 3,00
Por examen en vivo de cada	
ovino o caprino	" 2,00

Los derechos.— Se entiende por tales aquellos que deben ser pagados a la Empresa por las personas que utilizan los servicios de los Mataderos, tales como: permanencia en los establos de espera, pesaje, procesamiento de los animales y permanencia de las carnes en los frigoríficos.

VI.—Por permanencia de cada res en los establos de espera:

Tiempo de espera	Especie animal		
	Bovino	Porcino	Ovino-caprino
En el primer día (24 horas)	\$ 5,00	\$ 2,50	\$ 1,00
En el segundo día (48 horas)	" 10,00	" 5,00	" 2,50
En el tercer día (72 horas)	" 20,00	" 10,00	" 5,00
En el cuarto día (96 horas)	" 20,00	" 10,00	" 5,00
VII.—Por pesaje de los animales	" 1,00	" 0,50	" 0,25
VIII.—Por el procesamiento de:	" 45,00	" 15,00	" 5,00
IX.—Por permanencia en los frigoríficos:			
Por cada 100 kilogramos de carne y por			
cada 24 horas			" 5,00

CAPITULO X

De las Tercenas y Tercenas

Art. 49.— Se entenderá por tercena el local donde se realiza el expendio de los productos cárnicos al público. Las tercenas o carnicerías serán de 3 tipos: B1, B2 y B3.

Para la instalación de las tercenas se requiere una licencia, de conformidad con el artículo 9º de la Ley. El Departamento de Industrias Pecuarias nombrará un Delegado Médico Veterinario,

II.—Por inspección sanitaria de las carnes:

De un bovino	" 7,00
De un porcino	" 5,00
De un ovino o caprino	" 2,00

III.—Por certificados de origen y transporte de carne:

Por 100 kilos de carne o fracción de 100 kilos	" 10,00
Por 101 kilos hasta 200 kilos...	" 20,00
Por 201 kilos hasta 300 kilos...	" 30,00
Por 301 kilos hasta 500 kilos...	" 45,00
Por 501 kilos hasta 1.000 kilos.	" 80,00

IV.—Por inspección de carnicerías, establecimientos de chacinería y cualquier otro lugar de expendio de carnes autorizado por la Comisión Nacional de Mataderos:

Visita anual obligatoria, sin análisis de muestras	" 100,00
--	----------

V.—Por licencias anuales de comercio e industrialización de carnes:

Tipo "A", comercio al por mayor y fábrica de embutidos y enlatados	" 1.000,00
Tipo "B1"	" 375,00
Tipo "B2"	" 250,00
Tipo "B3"	" 125,00

rio, quien realizará la inspección ocular del lugar en el cual se efectuará el comercio de las carnes.

Art. 50.— La licencia a la que se refiere el artículo anterior, tendrá una validez de 12 meses y deberá ser renovada un mes antes de su caducidad, previo el pago del honorario respectivo. En caso de cesación del comercio o cierre de los locales destinados a la venta de carne, con la oportunidad debida, se comunicará a la Comisión Nacional de Mataderos.

Art. 51.— Los locales de que habla el artículo 49, deberán reunir los siguientes requisitos:

1) Estar situados a más de 200 metros de los lugares declarados insalubres por las autoridades sanitarias.

2) Tener acceso a la calle y disponer de una acera a lo largo de toda la fachada; exhibirá un rótulo de acuerdo con las características que fijará la Comisión Nacional de Mataderos.

3) Contar con pavimento lavable e impermeable.

4) Tener una superficie, en la sala de ventas, no inferior a:

30 metros cuadrados para las tercenas de tipo "B1".

20 metros cuadrados para las tercenas de tipo "B2".

12 metros cuadrados para las tercenas de tipo "B3".

5) Tener el cielo raso a una altura mínima de 3 metros 50 centímetros (3,50 mts.).

6) Tener los muros recubiertos de baldosa blanca o de material similar lavable, formando un zócalo de 1,60 mts. de altura; el resto de las paredes, hasta el cielo raso, serán pintadas al óleo o con otra pintura similar, prefiriéndose el color azul. Las esquinas entre las paredes y en la base de las mismas, unida con el suelo, serán redondeadas para permitir una fácil limpieza de los pavimentos.

7) Tener ventanas protegidas por tela metálica, como también los orificios de aireación. La superficie abierta y la de iluminación natural, será de 1/20 y 1/6, respectivamente, con relación a la superficie del local.

8) Las puertas de ingreso estarán provistas de muelle que permita el cierre automático y deberán mantener las dos terceras partes superiores de su altura sin vidrios, pero con tela metálica reforzada.

9) Las superficies de los mostradores de venta o de exposición de las carnes serán de mármol o de material similar, fácilmente lavable y sin fisuras. Los ganchos para la suspensión de las carnes ser de material inoxidable y estar colocados lo suficientemente altos de modo que las carnes, si se expusieron en cuartos, no toquen los muros ni el pavimento.

10) Las carnes expuestas en cortes listos para la venta o en otras formas (pedazos inferiores a 5 kilos) ser conservadas en armarios frigoríficos de vidrio, cerrados o abiertos y mantenidos a una temperatura no superior a los 5° C.

11) Las carnes en cuartos o en cualquier corte superior a los 5 kilos ser conservadas en frigoríficos, cuya capacidad estará en relación a la proporción del comercio.

12) El local de venta de carnes ser completamente independiente de toda otra habitación que no sea para este uso; sólo podrá tener comunicación con las salas de preparación de carnes o de elaboración de otros productos de origen animal, y las puertas de acceso a estos locales deberán abrirse en los dos sentidos, pero tener cierre automático y muelle.

13) Poseer lavabo y lavaderos con desagües internos conectados a la red central; implementos eléctricos para trozar o cortar la carne y un ventero también eléctrico.

14) Usar, de preferencia, papel parafinado o bolsitas de plástico en la envoltura de las carnes.

15) Todas las tercenas, de cualquier tipo que fueren, estarán provistas de una balanza automática.

16) Mantener todo el material y demás objetos que pertenecen al local con la mayor limpieza posible.

17) Disponer de recipientes galvanizados para la recolección de los desperdicios y suciedades. Estos recipientes serán con tapa que lo cierre completamente, y cuando sean vaciados deberán ser lavados.

18) Los locales para la elaboración de carnes embutidas deberán tener las mismas características que los de venta. Los ahumadores serán bien aireados y deberán estar separados de los otros locales.

Art. 52.— Se permitirá la venta de carne molida siempre que la molienda sea realizada en presencia del comprador.

Art. 53.— Las tercenas tienen la obligación ineludible de vender únicamente las carnes de acuerdo con su clasificación, al precio fijado oficialmente y con peso completo.

Art. 54.— Las tercenas o carnicerías de los mercados municipales serán calificadas de acuerdo con los artículos anteriores.

Art. 55.— Las licencias y permisos para la comercialización serán válidas solamente para personas autorizadas y, por tanto, no podrán transferirse a otras personas sin la autorización de la Comisión Nacional de Mataderos que, cuando sea el caso, lo hará conforme a las normas de derecho. Estas licencias y permisos serán renovados anualmente.

Art. 56.— No se permitirá el funcionamiento de tercenas o carnicerías que no cumplan con los requisitos antes anotados, así como tampoco la venta de carnes crudas en establecimientos no autorizados.

Art. 57.— Las empresas mataderos - frigoríficos podrán proveer de carnes para la reventa, únicamente a las personas que tengan la respectiva licencia o permiso, refrendada y sellada por la Comisión Nacional de Mataderos, la misma que se la mantendrá en la parte más visible de los establecimientos de expendio.

Art. 58.— Todas las carnes con principios de putrefacción o conservadas en malas condiciones y que presenten reacción de Ebert Positiva, serán decomisadas por el Inspector Médico Veterinario e inmediatamente incineradas.

Art. 59.— Es prohibido mantener en las tercenas o carnicerías, así fuese momentáneamente, animales y toda clase de objetos extraños al negocio, así como también la presencia de niños.

Art. 60.— El control sobre el cumplimiento de las disposiciones contenidas en los artículos del Capítulo X del presente Reglamento lo efectua-

rá el Inspector encargado por el Departamento de Industrias Pecuarias.

CAPITULO XI

Del Control Sanitario del Personal Manipulador de Carnes

Art. 61.— El personal destinado a la manipulación y contacto con las carnes en los Mataderos, en los frigoríficos, en las fábricas de embutidos y enlatados, en los lugares de expendio, etc. deberá ser sometido a los controles médicos como requisito previo a la contratación de trabajo y cada seis meses en lo sucesivo.

Art. 62.— Los controles y certificados médico-sanitarios de que habla el artículo precedente, serán adjuntados a la hoja de trabajo; dichos controles serán efectuados por cuenta de la empresa contratante.

CAPITULO XII

De las Sanciones

Art. 63.— Las personas que sacrificaren animales de cualquiera de las especies contempladas en el Artículo 2 del Reglamento, fuera de los Mataderos autorizados, serán sancionadas con una multa, hasta del valor de los animales sacrificados.

Art. 64.— La persona o personas que falsearen los datos acerca de la procedencia de los animales destinados al abasto público, así como el nombre y dirección del propietario de dichos animales, serán sancionadas con la multa de \$ 200 a \$ 500.

Art. 65.— Los expendedores de carnes que alteraren los precios fijados por la autoridad competente serán sancionados con la clausura del establecimiento por 30 días y en caso de reincidencia la clausura será definitiva.

Art. 66.— Los transportadores de carnes por vía terrestre o aérea que no dieran cumplimiento a las disposiciones pertinentes contenidas en los artículos 44, 45, 46 y 47 del Reglamento, serán sancionados con el secuestro total de las carnes.

Art. 67.— Los establecimientos de expendio de carnes que no cumplieren con los requisitos exigidos en los artículos 53, 55 y 56 del Reglamento, serán inmediatamente clausurados.

Art. 68.— La tercoena en la que se encontrare vendiendo carnes de clases inferiores o distintas a la de su clasificación, será sancionada con la clausura.

Art. 69.— Los funcionarios o empleados de los Mataderos Frigoríficos que no dieran cumplimiento a las disposiciones contenidas en el artículo 55 del Reglamento, serán sancionados con una multa de \$ 500 a \$ 1.000 en la primera vez y en caso de repetirse la infracción serán suspendidos o cancelados de su cargo.

Art. 70.— Para imponer las sanciones se seguirá el mismo procedimiento determinado en

la Ley de Sanidad Animal. La jurisdicción estará a cargo de los mismos funcionarios que determina esa Ley.

Art. 71.— Refórmase las disposiciones que se opongán al presente Decreto que regirá desde la fecha de su expedición y de cuya ejecución se encarga a los señores Ministros de Agricultura y Ganadería y de Industrias y Comercio.

Dado en el Palacio Nacional, en Quito, a 28 de diciembre de 1965.

f.) Ramón Castro Jijón, Contralmirante.— f.) Luis Cabrera Sevilla, General de División.— f.) Marcos Gándara Enriquez, General de División.— f.) José Aray Marín, Ministro de Agricultura y Ganadería.— f.) Antonio Mata Martínez, Ministro de Industrias y Comercio.

Es copia.— Certifico.

f.) Hugo Munive Terán, Director del Departamento Administrativo.