

SEGUNDA CLASE:

1	Licenciado	MARIO ISRAEL RIVERA CABRERA
2	Licenciado	FRANCISCO JAVIER MOSCOSO OSORIO
3	Licenciado	OSCAR AGUILAR
4	Licenciado	HORACIO PAGANINI MALDONADO
5	Licenciado	MANUEL DE JESUS SOTOJ SANCHEZ
6	Licenciado	CARLOS ALBERTO ARAGON ROSAL
7	Arquitecto	RODOLFO CARDONA
8	Ingeniero	PEDRO CABARRUS CABARRUS
9	Profesor	FREDY ARMANDO LOPEZ GIRON
10	Profesor	RUBEN GOMEZ
11	Profesor	JESUS LISANDRO MAURICIO VASQUEZ
12	Profesor	MATIAS DELGADO LINGA
13	Profesor	JUAN PEDRO CACERES ARAGON
14	Profesor	HUGO ARNOLDO LOPEZ CONDE
15	Señor	MOISES PEREZ MILIAN
16	Señor	SEBASTIAN EQUILA CALVA
17	Señora	HINGRIZ MARILU CARRERA MIJANGOS DE ORTEGA
18	Señora	MAGDALENA PINEDA DE GARCIA
19	Señorita	MAGDA LORENA PORTILLO PEREZ
20	Señorita	SANDRA MARIBEL MURALLS SALGUERO

Artículo 2o. El Ministerio de la Defensa Nacional, emitirá las órdenes que estime convenientes para la entrega de la mencionada condecoración y el Estado Mayor de la Defensa Nacional, hará las anotaciones del caso en los registros correspondientes.

Artículo 3o. El presente Acuerdo empezará a regir el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial, debiendo darse a conocer en la Orden General del Ejército para Oficiales.

COMUNIQUESE

ALFONSO PORTILLO
EL MINISTRO DE LA DEFENSA NACIONAL
Lic. Y. Luis Mijangos C.
SECRETARIO GENERAL
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
(0-608) 31 Octubre



MINISTERIO DE COMUNICACIONES, INFRAESTRUCTURA Y VIVIENDA

Acuérdase autorizar al Instituto Geográfico Nacional "Ingeniero Alfredo Obiols Gómez" el uso de una bandera oficial que identificará a dicha dependencia.

ACUERDO MINISTERIAL No. 1,209-2002

Guatemala, 10 de octubre de 2002

La Ministra de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda,

CONSIDERANDO:

Que es atribución de los Ministros de Estado, dictar los acuerdos, resoluciones, circulares y otras disposiciones relacionadas con el despacho de los asuntos de su ramo, conforme a la Ley.

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Geográfico Nacional "Ingeniero Alfredo Obiols Gómez" es una dependencia del Ministerio de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda y conforme el artículo 33 del Reglamento de Organización Administrativa de dicho Instituto es viable para la identificación de los productos, bienes y documentos de dicha dependencia la utilización indistinta del logotipo que correspondió al antiguo Instituto Geográfico Nacional o el nuevo que se incorpora en el membrete del actual Instituto Geográfico Nacional "Ingeniero Alfredo Obiols Gómez".

PORTANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 194 literal f) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 y 27 literales c) y m) de la Ley del Organismo Ejecutivo; 129 y 33 del Acuerdo Gubernativo número 114-99 de fecha 24 de febrero de 1999.

ACUERDA:

Artículo 1. Se autoriza al Instituto Geográfico Nacional "Ingeniero Alfredo Obiols Gómez" el uso de una bandera oficial que identificará a dicha dependencia, la cual será de color blanco con orilla dorada y en el centro contendrá el logotipo formado por una estrella en colores rojo y blanco apuntando a los cuatro puntos cardinales, y sobrepuesto el mapa de Guatemala en color amarillo y sus océanos en color azul; en perspectiva un avión y a su alrededor en forma circular, la leyenda INSTITUTO GEOGRAFICO NACIONAL -GUATEMALA C.A.- en color negro sobre fondo amarillo y la leyenda INGENIERO ALFREDO OBIOLS GOMEZ, que complementa el nombre oficial del Instituto, en color negro sobre el fondo blanco.

Artículo 2. El presente Acuerdo surtirá efectos a partir de la fecha de su emisión.

COMUNIQUESE

Flore E. de Ramos
Ministra de Comunicaciones,
Infraestructura y Vivienda



El Viceministro de Comunicaciones,
Infraestructura y Vivienda.

Lic. Rubén Alberto Cardona Recinos
Viceministro de Comunicaciones,
Infraestructura y Vivienda

(R-741)-31-octubre



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION REGLAMENTO DE RASTROS PARA BOVINOS, PORCINOS Y AVES.

ACUERDO GUBERNATIVO No. 411-2002

Guatemala, 23 de octubre de 2002

El Presidente de la República,

CONSIDERANDO:

Que es necesario reglamentar lo relativo al proceso higiénico-sanitario del sacrificio y destace de ganado bovino, porcino y aves, así como los requerimientos técnicos sobre el planeamiento, diseño, construcción y clasificación de los rastros que brinden estos servicios.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confiere el artículo 183 literal e) de la Constitución Política de la República de Guatemala y lo previsto en los artículos 130 y 244 del Código de Salud,

ACUERDA:

Emitir el

REGLAMENTO DE RASTROS PARA BOVINOS, PORCINOS Y AVES

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. Es materia de este Reglamento establecer los requisitos y procedimientos para autorizar la construcción, operación e inspección higiénico-sanitaria de rastros para bovinos, porcinos y aves.

ARTÍCULO 2. Corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, velar por el cumplimiento de este Reglamento, en coordinación con otras instituciones en el ámbito de sus respectivas competencias y de conformidad con los acuerdos de coordinación establecidos.

ARTÍCULO 3. La aplicación de las disposiciones contenidas en este Reglamento, compete al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través de la Unidad de Normas y Regulaciones.

ARTÍCULO 4. Para la interpretación y aplicación de este Reglamento, se entenderá por:

- 1) **ANIMALES DE ABASTO:** Las especies bovina, porcina y aviar, de las que se extraen productos cárnicos, vísceras y subproductos destinados al consumo humano, animal o de uso industrial.
- 2) **ANIMAL SOSPECHOSO:** El animal así marcado o separado de la línea de proceso, en el caso de aves, que se sospecha está enfermo o en condiciones que pudieran demandar un decomiso total o parcial al ser sacrificado, y está sujeto a un examen posterior al sacrificio por el Médico Veterinario encargado del rastro y de realizar la inspección higiénico-sanitaria, quien determinará su disposición final.
- 3) **PRODUCTO APROBADO:** El producto que al momento de la inspección sanitaria, conforme al presente Reglamento, se encuentra apto para el consumo humano o animal.
- 4) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Comprende las diversas facilidades externas al proceso de faenamiento, destace y otras, que persiguen un manejo adecuado de los animales, para asegurar una condición satisfactoria anterior al sacrificio.
- 5) **ÁREA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NO PROCESADOS:** Área de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, responsable de la prevención y control higiénico-sanitario de los alimentos no procesados de origen agropecuario e hidrobiológico.
- 6) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Comprenden las fases secuenciales a seguir en las etapas de sacrificio y faenamiento de animales de abasto, para el logro de un producto cárnico inocuo y de calidad.

- 7) **ÁREAS DE PROCESAMIENTO:** Ambiente del establecimiento en el cual se procesan alimentos, para consumo humano, animal o de uso industrial.
- 8) **ATURDIMIENTO:** Bloqueo del sistema nervioso central, previo al sacrificio del animal de abasto, mediante la aplicación de un método aprobado no cruento denominado "Aturdimiento", insensibilizándolo con el fin de evitarle sufrimiento, sin repercutir en la inocuidad y calidad de la carne.
- 9) **AVES:** Se refiere a las especies denominadas comúnmente como pollos/gallinas y pavos, cuya designación técnica es *Gallus gallus* y *Pavus gallopavus*, respectivamente.
- 10) **CANAL:** El cuerpo del animal sacrificado desprovisto de la piel, pelos, cabeza, vísceras, patas y manos, con o sin riñones, dependiendo de la especie bovina o porcina. En el caso de las aves, es el cuerpo del animal sacrificado desprovisto de plumas y despojos no comestibles, que comprende el conjunto de: traquea, pulmones, intestinos, bazo, pico y residuos provenientes del beneficio y corte del ave.
- 11) **CARNE:** Parte comestible, sana y limpia de la musculatura estriada esquelética, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasas, fibras nerviosas, vasos sanguíneos y linfáticos de las especies animales de abasto sacrificadas y autorizadas para consumo humano; sometidas a proceso de maduración, que comprende una serie de transformaciones irreversibles de carácter físico-químico de dicha musculatura.
- 12) **VÍSCERAS:** Los órganos contenidos en las cavidades: torácica, abdominal, pélvica o craneana.
- 13) **CERTIFICADO OFICIAL:** El Documento Oficial extendido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y firmado por el Médico Veterinario autorizado o delegado por dicho Ministerio, para amparar el producto obtenido de los animales sacrificados en rastros autorizados.
- 14) **PRODUCTO COMESTIBLE:** Producto alimenticio inocuo, destinado para el consumo humano y animal.
- 15) **PRODUCTO O ANIMAL CONDENADO:** Es el animal así identificado que por padecer de enfermedades infecciosas o por otras causas, requiere el decomiso de su canal y correspondientes vísceras, en caso de ser sacrificado.
- 16) **PRODUCTO INCAUTADO O DECOMISADO:** La canal, parte de ella, vísceras, carne o producto adulterado, insalubre o afectado por proceso patológico, no apto para el consumo humano o animal y que únicamente puede ser aprovechado para uso industrial, en un proceso de reciclaje de desechos. En las aves, retirada de la línea del proceso y colocada para su desnaturalización en depósitos de "no comestible".
- 17) **DEPÓSITO DE CUERO:** Ambiente destinado para el recibo y almacenamiento de los cueros obtenidos del faenamiento de bovinos en el propio rastro.
- 18) **DEPÓSITO DE SEBO (NO COMESTIBLE):** Ambiente destinado para el depósito de sebo, producto de los excedentes grasos de las canales de los animales faenados en el propio rastro.
- 19) **DESTACE:** La división o corte de una canal, exceptuándose los cortes para la limpieza de la misma.
- 20) **ESCALDADO:** Es el proceso de calentamiento de la piel y pelaje de los porcinos a través de sumergirlos o empaparlos con agua a temperatura de cincuenta y cuatro a cincuenta y seis grados Centígrados (54°C. a 56°C.), por un periodo de tres a cuatro minutos, con el propósito de facilitar el depilado y limpieza de la piel.
- 21) **ESPECIFICACIONES:** Todos los requisitos o condiciones físicas de proceso e inspección necesarios para construir, operar y administrar un rastro bajo condiciones higiénico-sanitarias aceptables.
- 22) **FAENAR:** Proceso a que son sometidos los animales de abasto, después de haber sido sacrificados para la obtención de la canal.
- 23) **INOCUIDAD:** La garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 24) **INSPECTOR AUXILIAR:** El personal capacitado que debe colaborar con el Médico Veterinario, responsable de efectuar la inspección sanitaria en los rastros aprobados.
- 25) **LICENCIA SANITARIA:** Documento que extiende el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, certificando que un rastro cumple con los requisitos higiénico-sanitarios, para sacrificar y faenar animales de abasto, despiquear y deshuesar canales.
- 26) **RASTRO:** Todo establecimiento o planta de proceso, destinado al sacrificio y faenado de animales de abasto, incluyendo el seccionamiento, despique y deshuesado de canales.
- 27) **MÉDICO VETERINARIO AUTORIZADO O DELEGADO:** El Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para la inspección higiénico-sanitaria de animales y sus productos en la aplicación del presente Reglamento, en el establecimiento a su cargo, previa acreditación o certificación.
- 28) **MÉDICO VETERINARIO SUPERVISOR:** Médico Veterinario del Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados, que supervisa y audita el servicio higiénico-sanitario realizado bajo la responsabilidad del Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- 29) **NO COMESTIBLE:** El producto alimenticio de origen animal de abasto inspeccionado, adulterado, que no debe ser destinado para consumo humano y animal.
- 30) **OTROS SERVICIOS:** Son los que complementan las áreas exteriores, a efecto de prestar un servicio integral del establecimiento.
- 31) **PEDILUVIO:** Dispositivo colocado o construido en el piso de la manga de conducción de animales e ingresos de personal a las áreas de proceso del rastro,

conteniendo agua con o sin desinfectante, para la limpieza y/o desinfección de las partes distales de las extremidades antero-posteriores de animales de abasto y calzado de personas.

- 32) **P.S.I.:** Libras de presión por pulgada cuadrada que debe poseer el agua, a efecto de realizar una limpieza aceptable de los ambientes que conforman el rastro.
- 33) **EQUIPO RECHAZADO:** El equipo, local, áreas de trabajo, utensilios, ropa y/o material de empaque, que no satisfacen los requisitos sanitarios prescritos en el presente Reglamento.
- 34) **PRODUCTO RETENIDO:** La canal o parte de ella, vísceras o cualquier otro producto así marcado o identificado que son retenidos por la inspección sanitaria o por el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, quienes determinarán lo procedente.
- 35) **REGENTE:** Médico Veterinario en el ejercicio legítimo de su profesión, contratado por el rastro como responsable del buen funcionamiento sanitario del mismo.
- 36) **SACRIFICIO:** Muerte del animal (bovino, porcino o ave), posterior a la insensibilización y sangrado, bajo los términos de este Reglamento.
- 37) **SELLO OFICIAL DE INSPECCIÓN:** Es el sello utilizado para colocar la marca autorizada por este Reglamento, que se aplica sobre un producto o su impresión en envase, empaque y embalaje, indicando que ha sido inspeccionado y aprobado para consumo humano o animal.
- 38) **SERVICIO DE INSPECCIÓN, AUTORIZADO O DELEGADO:** Es el servicio de inspección higiénico-sanitario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en rastros aprobados y con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, extendida por dicho Ministerio.
- 39) **TARJETA DE PULMONES:** Es el documento extendido por el Patronato contra la Tuberculosis u otra institución especializada.
- 40) **TARJETA DE SALUD:** Es el documento vigente extendido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- 41) **UNIDAD PIE CANDELA:** Es la intensidad de iluminación en una área específica de observación o proceso, a una distancia de medición fotométrica específica de un (1) pie, (0.30 m.), equivalente a una (1) "bujía/pie" o a once (11) "Unidad Lux".

CAPÍTULO II CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO, OPERACIÓN, INSPECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 5. El rastro donde se sacrifiquen y faenen animales de las especies bovinas, porcinas y aviar, será construido, operado, inspeccionado y clasificado bajo los preceptos de este Reglamento.

ARTÍCULO 6. Los rastros dedicados al sacrificio y faenado de animales serán ubicados y construidos en predios que cumplan con las exigencias higiénico-sanitarias necesarias para su funcionamiento, debiendo observarse las siguientes prescripciones:

- a) El lugar o el área donde se construya el rastro deberá contar con el estudio de impacto ambiental, con dictamen favorable de la dependencia correspondiente del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales;
- b) Sólo se autorizará la construcción de rastros en predios ubicados a no menos de dos mil quinientos (2,500) metros de poblaciones, escuelas, hospitales u otras instituciones públicas de servicio;
- c) Cada rastro deberá tener vías acondicionadas, preferentemente pavimentadas o asfaltadas, que faciliten el acceso de los animales al rastro y la salida de los productos;
- d) Los rastros deberán construirse sobre terreno con facilidades para instalar drenaje general;
- e) Los rastros estarán estar abastecidos con agua potable en cantidades suficientes para sacrificar y faenar animales, estimándose un volumen promedio mínimo de un mil (1,000) litros por bovino, quinientos (500) litros por porcino y veinticinco (25) litros por ave;
- f) Los lugares donde se construyan rastros, deben tener espacio suficiente para la construcción de las diferentes áreas exteriores e interiores, a fin de facilitar su funcionamiento y el tratamiento de sus desechos líquidos y sólidos;
- g) Los predios donde se construyan rastros deben ser declarados, preferentemente, áreas o zonas industriales por la Municipalidad respectiva;
- h) Cada rastro debe estar localizado, preferentemente, en sentido contrario al crecimiento urbano y a la corriente predominante de los vientos;
- i) En cada rastro deben existir facilidades para acometida eléctrica o tener su propia planta de generación de energía, y servicios de telecomunicaciones;
- j) Cada rastro deberá contar con cerca perimetral, ubicada a una distancia no menor de cincuenta (50) metros del área construida para el destace y faenado de los animales de abasto, proceso de la carne y derivados comestibles;

ARTÍCULO 7. Los Rastros se clasifican en cuatro categorías: grande, mediano, pequeño y local, según las siguientes características:

- a) La cantidad de animales a beneficiar;
- b) El nivel y condiciones técnicas del proceso y sus controles sanitarios.

Los requisitos que debe cumplir cada categoría de rastro son los siguientes:

CATEGORÍA DE RASTROS	GRANDE "A"	MEDIANO "B"	PEQUEÑO "C"	LOCAL "D"
Cantidad de animales desazados, promedio mínimo por jornada de 8 horas:				
- Bovinos	100	50	15	1
- Porcinos	75	50	10	1
- Aves	10,000	5,000	2,000	100

NIVELES Y REQUISITOS DE CONTROLES TÉCNICOS DE PROCESO	GRANDE "A"	MEDIANO "B"	PEQUEÑO "C"	LOCAL "D"
Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere el medio ambiente y a terceros.	SI	SI	SI	SI
Área de Protección Sanitaria (cerca perimetral)	SI	SI	SI	SI
Dotación de agua potable y disposición de basura	SI	SI	SI	SI
Corrales de llegada con dimensiones de 2.50 metros cuadrados por bovino y 1.00 metro cuadrado para porcino	SI	SI	SI	SI
Corrales de Pre-sacrificio, con dispositivos para baño anterior al sacrificio (bovinos-porcinos)	SI	SI	SI	SI
Corrales de Observación y Aislamiento (bovino-porcino)	SI	SI	NO	NO
Área de lavado y desinfección de vehículo	SI	SI	NO	NO
Báscula de peso de animales en pie (bovinos-porcinos)	SI	OPCIONAL	NO	NO
Bebederos (bovinos-porcinos)	SI	SI	SI	NO
Área para canales retenidas o en observación (bovinos-porcinos)	SI	SI	SI	NO
Sala de oreo y despice (bovinos-porcinos)	SI	SI	NO	NO
Sala de deshuese	SI	OPCIONAL	NO	NO
Refrigeración con capacidad de acuerdo al volumen de sacrificio	SI	SI	SI	NO
Refrigeración con capacidad de acuerdo al volumen de sacrificio	SI	SI	NO	NO
Área de Necropsia	SI	SI	NO	NO
Área de Necropsia	SI	SI	NO	NO
Incinerador	SI	SI	NO	NO
Procesamiento de subproductos no comestibles	SI	OPCIONAL	NO	NO
Carne y subproductos	SI	OPCIONAL	NO	NO
Sección de sala de máquinas (calderas y otros)	SI	SI	NO	NO
Depósito para decomisos	SI	SI	SI	SI
Sistema aéreo para el faenado (Bovinos-Porcinos)	SI	SI	SI	OPCIONAL
Área para limpieza de vísceras digestivas "verdes" separada de la Playa de Matanza (Bovinos-Porcinos)	SI	SI	SI	SI
Área y equipo mecánico para escaldado y depilado de cerdos	SI	SI	OPCIONAL	NO
Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras verdes y rojas	SI	SI	NO	NO
Área para el procesamiento de patas	SI	SI	NO	NO
Área para procesar cabezas (Bovinos)	SI	SI	NO	NO
Área para almacenamiento de pieles o cueros y sebo (Bovinos)	SI	SI	NO	NO
Báscula de piel para el pesado de canales (bovinos-porcinos)	SI	SI	NO	NO
Sistema de disposición de contenido gástrico-enterico y otros desechos y tratamientos de contaminantes sólidos y líquidos	SI	SI	SI	SI
Laboratorio (Análisis de Inocuidad)	SI	NO	NO	NO
Inspección Veterinaria	SI	SI	SI	SI*
Tanques o cisternas de reserva para agua	SI	SI	SI	SI
Almacén y Bodega	SI	SI	SI	SI
Área para servicio de mantenimiento	SI	SI	SI	SI
Vestidores para el personal	SI	SI	SI	SI
Equipo mecánico para: descuere, corte de canal, evisceración y otros (Bovinos-Porcinos)	SI	SI	NO	NO
Servicios sanitarios, (proporcional al número de empleados)	SI	SI	SI	SI
Oficinas Administrativas	SI	SI	SI	NO
Equipo de primeros auxilios y de protección	SI	SI	SI	SI

NIVELES Y REQUISITOS DE CONTROLES TÉCNICOS DE PROCESO	GRANDE "A"	MEDIANO "B"	PEQUEÑO "C"	LOCAL "D"
Control del Sistema Higiélico Sanitario				
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	SI	SI	SI	SI
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	SI	SI	SI	SI
- Análisis de Peligros y Punto Crítico de Control (HACCP)	SI	SI	OPCIONAL	NO
- Bovinos-Porcinos	SI	SI	SI	NO
- Aves	SI	SI	SI	NO

CAPITULO III PROCEDIMIENTOS GENERALES Y EQUIPAMIENTOS DE RASTROS DE BOVINOS

ARTÍCULO 8. Las áreas generales y equipamiento de rastros de bovinos comprenden las operaciones y facilidades de carácter común que deben cumplir los rastros que realicen el faenamiento de los mismos, siendo las siguientes:

a) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las siguientes características:

- a.1) Muelle de descarga de animales;
- a.2) Báscula para el pesaje de bovinos vivos;
- a.3) Corrales techados, por lo menos en un cincuenta por ciento (50%);
- a.4) Provisión de bebederos con agua fresca y potable;
- a.5) Piso de concreto con rugosidad antideslizante, con desnivel del dos por ciento (2%) hacia los drenajes;
- a.6) Corrales de recepción de animales, aislamiento, mantenimiento, estadia e inspección anterior al sacrificio, con un área de dos punto cinco metros cuadrados (2.5 m²) por cada animal, cuya permanencia mínima es de doce (12) horas y máxima de setenta y dos (72) horas, pudiéndose reducir a la mitad cuando los animales provengan de lugares cuya distancia sea menor de cincuenta (50) kilómetros;
- a.7) Corredores aéreos para los corrales de inspección anterior al sacrificio, con luz natural suficiente o en su defecto, con una fuente luminica con intensidad no menor de cincuenta (50) unidades "pie candela", equivalente a seiscientos cinco (605) "Unidades Lux";
- a.8) Manga de conducción al brete o trampa de aturdimiento para su insensibilización, proveída de pediluvio y baño de aspersión, estas con agua a presión de 80 a 120 P.S.I.

b) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las siguientes características:

- b.1) Brete o trampa de insensibilizado o aturdimiento;
- b.2) Área de caída o vómito;
- b.3) Área de sangrado, descornado, remoción de manos, descabezado y ligado de esófago;
- b.4) Área de inspección de cabezas;
- b.5) Área de desollado, ligado de recto y remoción de patas;
- b.6) Área de eviscerado;
- b.7) Área de inspección de vísceras;
- b.8) Área de inspección de canales;
- b.9) Área de limpieza, lavado, reinspección y sellado de canales;
- b.10) Área de despieceado y deshuesado de canal; en caso de realizarse en el rastro, ésta deberá contar con sistema de refrigeración de dos a cinco grados Centígrados (2° C. a 5° C.);
- b.11) Área de limpieza de vísceras rojas, entre ellas corazón, pulmón, hígado, bazo, riñones;
- b.12) Área de limpieza de vísceras verdes, entre ellas los órganos digestivos; separado de la playa de matanza;
- b.13) Área de desnaturalización de decomisos;
- b.14) Áreas de cuero y sebo;
- b.15) Esgurrimiento de canales, goteo: Cuando las canales se retengan por más de 4 horas, esta área debe contar con un sistema de refrigeración de ocho a diez grados centígrados (8°C a 10°C);
- b.16) Debe contar con pediluvios conteniendo agua-desinfectante en proporción aprobada, colocados en las puertas de ingreso del personal a las áreas interiores básicas (playa de matanza y deshuese); lavamanos accionados con válvulas no manuales, jabonera y secador de manos; en las ante-cámaras deben colocarse preferentemente lámparas o corrientes de aire, interceptoras del ingreso de insectos.

c) **OTROS SERVICIOS:** Los rastros deben poseer los siguientes servicios:

- c.1) Área de servicio sanitario y duchas para el personal operario;
- c.2) Vestidores y guarda ropa, con separadores para la vestimenta y el calzado;
- c.3) Bodega para materiales y equipos de mantenimiento;
- c.4) Bodega para material de empaque;
- c.5) Bodega para el área de químicos y detergentes;
- c.6) Bodega para el equipo de limpieza;
- c.7) Estacionamiento de vehículos;
- c.8) Comedor del personal;
- c.9) Depósito o cisterna de agua;
- c.10) Calderas;
- c.11) Sistema de tratamiento de desechos líquidos y sólidos;
- c.12) Área para ampliaciones o imprevistos deseables;
- c.13) Área de servicios de Inspección Veterinaria con secciones de oficina, servicios sanitarios, ducha y vestidor.

* Realizada por Auxiliar de Inspección y supervisado por el Médico Veterinario Autorizado Delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

d) **ÁREA DE DEPÓSITOS DE CUERO (no comestible):** Estas deberán tener las características siguientes:

- d.1) Ambientes separados con paredes y pisos impermeables, éstos últimos con declive por lo menos del dos por ciento (2%), dirigido a los desagües, los cuales deben contar con un diámetro mínimo de cero punto treinta (0.30) metros;
- d.2) Bloqueo al ingreso de insectos u otra fauna nociva;
- d.3) Las piletas para salazón deberán ser construidas con materiales impermeables y resistentes a la acción corrosiva del Cloruro de Sodio u otro compuesto autorizado;
- d.4) Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infectocontagiosas, así como los que hayan tenido contacto con éstos, deberán ser separados y desinfectados por el procedimiento que disponga el Inspector Sanitario encargado.

e) **ÁREA DE DEPÓSITOS DE SEBO (no comestible):** Estas deberán tener las características básicas siguientes:

- e.1) Ambientes separados, con paredes y piso impermeables;
- e.2) Bloqueo al ingreso de insectos u otra fauna nociva;
- e.3) Pisos con declive del dos por ciento (2%) dirigidos hacia drenajes, los cuales deben contar con un diámetro mínimo de cero punto treinta (0.30) metros;
- e.4) Depósitos para colocar el sebo, debidamente identificados.

CAPITULO IV PROCEDIMIENTOS GENERALES Y EQUIPAMIENTO DE RASTROS DE PORCINOS

ARTÍCULO 9. Las áreas generales y equipamiento de rastro de porcinos comprenden las operaciones y facilidades de carácter común que deben cumplir los rastros que realicen el faenamiento de los mismos, siendo las siguientes:

a) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las características siguientes:

- a.1) Muelle de descarga de animales, preferentemente que sea graduable para diversas alturas de los vehículos transportadores;
- a.2) Báscula para el pesaje de animales;
- a.3) Corrales para las fases de: recepción, aislamiento y mantenimiento de los animales para efectuar inspección anterior al sacrificio, con un área por cada porcino, de un metro cuadrado (1.00 m²), techados, con piso de concreto, con rugosidad anti-deslizante y desnivel del dos por ciento (2%), dirigido hacia los drenajes y provistos de bebederos;
- a.4) Manga de conducción a la cámara de aturdimiento o insensibilización, provista de pediluvio y baño por aspersión, con agua a presión suficiente que oscile entre 80 a 120 P.S.I.

b) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las características siguientes:

- b.1) Cámara de aturdimiento o insensibilizado;
- b.2) Calda, vómito y sangrado o degollado;
- b.3) Agua del área de escaldado, de cincuenta y cuatro a cincuenta y seis grados centígrados (54°C a 56°C) por un tiempo que oscile entre tres a cuatro minutos (3 a 4 minutos);
- b.4) Depilado;
- b.5) Rasurado y flameado;
- b.6) Lavado del animal depilado;
- b.7) Eviscerado;
- b.8) Inspección de vísceras;
- b.9) Seccionado de canales;
- b.10) Inspección de canales;
- b.11) Área de lavado de vísceras rojas;
- b.12) Área de lavado de vísceras verdes, separada físicamente de la playa de matanza;
- b.13) Escurrimiento de canales, goteo. Cuando las canales se retengan por más de cuatro (4) horas, esta área debe contar con sistema de enfriamiento de dos a cinco grados centígrados (2°C a 5°C);
- b.14) Despiezado y deshuesado de canal; en caso de realizarse en el rastro, ésta deberá contar con un sistema de enfriamiento de ocho a diez grados Centígrados (8°C a 10°C);
- b.15) El establecimiento debe contar con pediluvios, conteniendo agua y desinfectante en proporción aprobada, en la puerta de ingreso del personal del área interior (playa de matanza y deshuese), colocando además lavamanos con válvulas de control no manual, jaboneras y secador de manos, lámparas o corrientes de aire interceptoras al ingreso de insectos.

c) **OTROS SERVICIOS:** constituidos por:

- c.1) Decomisos y su desnaturalización;
- c.2) Oficina de Administración;
- c.3) Servicio de Inspección veterinaria conformado por oficina, servicio sanitario, ducha y vestidor;
- c.4) Servicio sanitario, duchas y vestidores para el personal operario;
- c.5) Comedor para el personal operario;

- c.6) Bodega para químicos, plaguicidas, detergentes y otros;
- c.7) Bodega para materiales y equipos de mantenimiento;
- c.8) Bodega para equipo de limpieza;
- c.9) Estacionamiento de vehículos;
- c.10) Calderas;
- c.11) Depósitos o cisterna de agua;
- c.12) Sistema de tratamiento de los desechos líquidos y sólidos.

CAPITULO V PROCEDIMIENTOS GENERALES Y EQUIPAMIENTO DE RASTROS DE AVES

ARTÍCULO 10. Las áreas, procedimientos generales y equipamiento de rastros de aves, comprenden las operaciones y facilidades de carácter común que deben cumplir los rastros que realicen el faenamiento de las mismas, siendo las siguientes:

a) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las características siguientes:

- a.1) Muelle de descarga;
- a.2) Área de recepción, reposo e inspección anterior al sacrificio, (siendo suficiente el tiempo que demanda dicha inspección, como el periodo de descanso) y ventilación que debe ser abundante y en forma cruzada;
- a.3) Sección de limpieza, desinfección y almacenado de jaulas para la conducción de aves vivas;
- a.4) Cámara oscura, la cual es opcional previa al insensibilizador o aturdiror;

b) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las áreas de:

- b.1) Insensibilizado o aturdimiento, degollado y sangrado;
- b.2) Escalador entre cincuenta y sesenta, grados centígrados (50°C a 60°C);
- b.3) Desplumado y lavado externo del animal;
- b.4) Eviscerado;
- b.5) Inspección de vísceras;
- b.6) Lavado e inspección de canales;
- b.7) Enfriado de canales, agua fría que reduce la temperatura de la canal a dos o tres grados centígrados (2°C ó 3°C);
- b.8) Reinspección de canales;
- b.9) Empacado de canales;
- b.10) Refrigerado de canales de cuatro a cinco grados Centígrados (4°C a 5°C);
- b.11) Limpieza, enfriamiento y empacado de vísceras rojas;
- b.12) Refrigerado de vísceras de dos a cinco grados Centígrados (2°C a 5°C);
- b.13) Desnaturalización de decomisos;
- b.14) Despacho de canales y vísceras;
- b.15) Suministros de hielo o cualquier otro sistema de enfriamiento aprobado.

c) **OTROS SERVICIOS BÁSICOS:** deberá contarse con áreas de:

- c.1) Lavado de recipientes;
- c.2) Servicio de Inspección Veterinaria;
- c.3) Servicios sanitarios, duchas y vestidores para el personal operario;
- c.4) Bodega para plaguicidas y detergentes;
- c.5) Bodega para materiales y equipos de mantenimiento;
- c.6) Bodega para equipo de limpieza;
- c.7) Bodega para material de empaque;
- c.8) Comedor para el personal del rastro/matadero;
- c.9) Estacionamiento de vehículos;
- c.10) Oficinas administrativas;
- c.11) Depósito o cisterna de agua;
- c.12) Calderas para el calentamiento de agua y producción de vapor;
- c.13) Sistema de tratamiento de los desechos.

CAPITULO VI REQUISITOS OPERACIONALES GENERALES DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 11. Los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales bovinos, porcinos y aves, además de las condiciones higiénico-sanitarias indicadas en este Reglamento, deben cumplir con los requisitos siguientes:

- a) Tener un sistema de rieles para el sacrificio y faenado aéreo de bovinos, porcinos y aves. En el caso de rastros de aves de baja escala, el transportador podrá ser sustituido por tolvas o embudos estacionarios de metal galvanizado o de acero inoxidable;
- b) Disponer de áreas para instalación de sistemas de aprovechamiento de productos no comestibles, entre ellas incinerador, horno de cocimiento y calderas;
- c) Contar con lavamanos de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado accionados por válvulas no manuales, proveídos de agua fría y caliente, esterilizadores para cuchillos, dispensadores de papel, toallas u otro sistema aprobado para el secado y dispensadores de jabón líquido. Los lavamanos deben ser colocados en áreas de flujo operativo y en los puestos de inspección higiénico-sanitaria;

- d) Poseer un sistema de tratamiento adecuado de los desechos sólidos y líquidos generados por el rastro;
- e) Las aguas residuales tratadas por el sistema establecido en el rastro, deben ser vertidas a su exterior dentro de los límites máximos permisibles de contaminación. El sistema de tratamiento será monitoreado para tal fin, debiendo cumplir con la Ley y Reglamentos específicos de Protección del Medio Ambiente;
- f) Contar con un sistema de protección ambiental aprobado y su correspondiente control;
- g) Servicios sanitarios y duchas para el personal operario, separado en secciones, según sexo, observando la siguiente relación proporcional de personas a unidades:
 - g.1) De uno (1) a quince (15) personas, una (1) Unidad;
 - g.2) De dieciséis (16) a treinta y cinco (35) personas, dos (2) Unidades;
 - g.3) De treinta y seis (36) a cincuenta y cinco (55) personas, tres (3) Unidades;
 - g.4) De cincuenta y seis (56) a ochenta (80) personas, cuatro (4) Unidades;
 - g.5) Y por cada treinta (30) personas adicionales, disponer de un servicio complementario.
- h) Disponer de un Plan de Control de animales portadores-transmisores de enfermedades, a través de contaminación de la carne o sus derivados comestibles, tales como insectos, roedores u otra fauna nociva.

ARTÍCULO 12. La documentación y planos con que deberá contar un rastro, son los requerimientos técnico legales y ambientales que persiguen la obtención de productos cárnicos inocuos y de calidad, debiendo cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los documentos que acrediten la existencia legal de quien solicita la autorización de Licencia Sanitaria de Rastros y constancia de propiedad de dicho establecimiento o área de terreno, sea ésta Municipal o privada.
- b) Copia de los planos arquitectónicos del rastro (escala 1:100), consistentes en: Planta general o de conjunto, hidráulico, eléctrico, drenajes, cortes y fachadas, ubicación del equipo y especificaciones de construcción;
- c) Resultados de los análisis químicos, microbiológicos y físico-químicos del agua empleada en el rastro;
- d) Relación del equipo;
- e) Programa de limpieza y desinfección;
- f) Relación de los productos químicos utilizados en el rastro y su referencia de aprobación por la "Autoridad Competente";
- g) Programa de aseguramiento de calidad;
- h) Composición química del material de empaque autorizado y certificado por la "Autoridad Competente" para utilizarlo directamente con los alimentos;
- i) Los drenajes en forma de canales, cunetas u hondonadas debajo de las áreas de proceso, con inclinación mínima del uno por ciento (1%) y el flujo de drenaje, contrario al movimiento de la línea de proceso, (de lo "limpio a lo sucio");
- j) Drenajes para conducir el contenido gastrointestinal de bovinos deberá ser por lo menos de cero punto treinta (0.30) metros, el de ganado porcino y aves mínimo de cero punto quince (0.15) metros de diámetro con una inclinación no menor del dos por ciento (2%). Los drenajes de excretas de humanos, no debe mezclarse con el sistema de conducción de las operaciones del rastro;
- k) El sistema de tratamiento y conducción de los desechos del rastro, sólidos y líquidos, debe ajustarse a lo que establecen las disposiciones y autoridades ambientales competentes.

ARTÍCULO 13. El diseño y construcción de los rastros, en cuanto a su iluminación, ventilación y refrigeración, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) La intensidad de la iluminación artificial en las áreas de trabajo de rastro, será como mínimo de cincuenta (50) "unidad pie candelas" y en los puestos de inspección, no menos de doscientos (200) "unidad pie candelas". Las lámparas donde se manipula producto comestible deberán estar provistas de protectores irrompibles;
- b) La ventilación en las áreas de trabajo del rastro será mecánica, de manera que permita una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora, del volumen del área de trabajo de la que se trate. En aquellos ambientes que dependen exclusivamente de ventilación artificial, deberán tener la capacidad de renovación mínima de seis (6) veces por hora. Las entradas de aire deben estar provistas de filtros;
- c) Los ambientes refrigerados y las paredes interiores aislantes de material térmico, deben ser lisos, lavables, resistentes a los ácidos grasos, de colores claros y contruidos de material impermeable no tóxico. Para seguridad del personal, las cámaras frigoríficas deben contar con termómetros de "máxima" y "mínima" temperatura, en lugares visibles, con sistemas de alarma que se accionen desde el interior;
- d) Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea por circulación de líquidos y sus dispositivos se localicen en la parte superior, deberán protegerse para evitar la condensación;
- e) Se prohíbe el almacenaje de productos comestibles directamente sobre el piso, ni colocar en una misma cámara, carne o productos derivados cárnicos, provenientes de diferentes especies.

ARTÍCULO 14. El diseño y construcción de los rastros, en cuanto a acabados arquitectónicos, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Pisos: Impermeables, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos;
- b) Ángulos de Unión: pisos con paredes, paredes con paredes y paredes con techo, deben ser redondeados en "media caña";

- c) Paredes Interiores: lisas, lavables fácilmente, resistentes a ácidos grasos, tonalidades claras no a base de pinturas e impermeables;
- d) Soleras de ventanales en áreas de producción cárnica bovina y porcina: a dos (2) metros del nivel del piso e inclinados a cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la pared, para efectuar su fácil limpieza;
- e) Pasillos y Puerfas: deben ser suficientemente anchos, mínimo de uno punto cincuenta (1.50) metros; las puertas donde pasen "rieles" de conducción de canales, deben tener una altura mínima de cuatro punto cuarenta (4.40) metros y ser lisas. Las puertas deben ser contruidas de acero inoxidable u otro material autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

CAPITULO VII

INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 15. La inspección sanitaria anterior al sacrificio se realizará con la finalidad de asegurar la salud de los animales de abasto a beneficiar y debe ser realizada por el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, debiendo efectuarse a los bovinos, porcinos y aves, a su ingreso al rastro. Todo animal que resulte "**SOSPECHOSO**" de algún proceso patológico, debe ser retenido y sometido a los exámenes que correspondan y debe disponerse del mismo, según el criterio del Médico Veterinario.

ARTÍCULO 16. La inspección sanitaria posterior al sacrificio se realiza con la finalidad de asegurar que el producto cárnico y derivados del faenamiento de los animales sean inocuos; y debe ser realizada por el Médico Veterinario Autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, quien hará la inspección de las cabezas, vísceras y canales, así como de las demás partes correspondientes al ganado y aves que se sacrifiquen en los rastros. Tal inspección y examen deben verificarse al tiempo del sacrificio y destace, salvo en los casos de emergencia, en que el Médico Veterinario dispondrá lo que debe hacerse. La inspección o examen post-mortem, debe contemplar las siguientes acciones básicas:

- a) Inspección de cabeza, vísceras y canales; en el caso de aves, se exceptúa la inspección de cabeza;
- b) Incautar o retener vísceras, canales y piezas en las cuales se descubran lesiones u otras condiciones patológicas que inhabiliten la carne o vísceras para consumo humano y animal;
- c) Identificación temporal en bovinos y porcinos de: vísceras, canales, piezas u órganos en la línea de maranza que resulten aptos para consumo humano y una identificación especial para vísceras, canales, piezas u órganos "decomisados" o "retenidos" en bovinos, porcinos y aves;
- d) Marca en forma visible con la palabra "**INCAUTADO**": de canales, piezas u órganos, que en la inspección final de bovinos y porcinos, resulten patológicos, insalubres o inadecuados para consumo humano y animal. Las vísceras, partes o piezas que no puedan ser identificadas así como las aves, deben ser colocadas en recipientes identificados visiblemente con la palabra "**INCAUTADO**".

ARTÍCULO 17. El sello oficial de inspección e impresión en el empaque es la identificación que señala la condición apta para el consumo. Toda canal, órgano y partes del ganado bovino y porcino sacrificado deben estar claramente identificadas que han sido aprobadas por el servicio de inspección autorizado o delegado como aptos para consumo; para el efecto, deberá imprimirse en el producto cárnico bovino y porcino el sello oficial de inspección con el texto "**MAGA Y EL NÚMERO DE ESTABLECIMIENTO APROBADO**"; y en el empaque, en el caso de aves. El uso y resguardo del sello oficial de inspección estará bajo la responsabilidad del Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación responsable de las actividades de inspección sanitarias del rastro.

ARTÍCULO 18. Los informes son parte del procedimiento técnico que debe realizar el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Estos deberán hacerse de forma periódica sobre los animales sacrificados y los decomisos respectivos.

Todo producto cárnico de las especies bovina, porcina y aviar, sea para consumo nacional o para exportación, que provean los establecimientos (rastros), debe ser amparado con el certificado oficial extendido en original y copias necesarias, firmadas por el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, en el que debe indicarse que los productos han sido inspeccionados y se encuentran aptos para el consumo humano. El certificado original quedará en posesión del propietario de la carne y las copias en poder del transportista, abastecedor, expendedor, administrador de rastro y para el servicio veterinario de inspección del rastro.

CAPITULO VIII

LICENCIA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RASTROS

ARTÍCULO 19. Es obligatorio para el funcionamiento del rastro destinado al sacrificio de animales de abasto, incluyendo el seccionamiento, despiepe y deshuese de canales, contar con la Licencia Sanitaria extendida por el Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

ARTÍCULO 20. Para obtener o renovar la Licencia Sanitaria, el propietario o representante legal de los rastros contemplados en este Reglamento, deberá presentar la solicitud en la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, llenar el formulario elaborado por el Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones y adjuntar los documentos que en el mismo se especifiquen, los cuales serán revisados a su recepción previo al trámite de la inspección sanitaria del rastro.

ARTÍCULO 21. Cuando se resuelva favorablemente, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación notificará dicha resolución al interesado y otorgará la Licencia Sanitaria para el funcionamiento del rastro.

En caso que el rastro no cumpla con los requisitos indicados en este Reglamento, se denegará la solicitud de Licencia Sanitaria y el Área de Inocuidad de los Alimentos de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitirá un dictamen con exposición de motivos legales y técnicos, explicando las razones por las cuales no se resolvió en forma favorable.

ARTÍCULO 22. Cuando sea denegada la Licencia Sanitaria para el funcionamiento de un rastro, el interesado puede solicitar a la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación una nueva inspección, la que se le efectuará para establecer si se corrigieron las deficiencias descritas en el dictamen emitido cuando se denegó la Licencia Sanitaria. En todo caso, no se otorgará mientras persistan las causas que motivaron su denegatoria.

ARTÍCULO 23. La Licencia Sanitaria tiene validez en la respectiva jurisdicción municipal a donde pertenezca el rastro, por un plazo de un año, contado a partir de la fecha de su emisión. El trámite para la renovación debe efectuarse siguiendo el procedimiento señalado en el artículo 20 de este Reglamento, con quince (15) días de antelación al vencimiento de la Licencia. El incumplimiento de esta norma será sancionado según lo establecido en los artículos 28 y 29.

CAPITULO IX SERVICIO DE INSPECCIÓN AUTORIZADO O DELEGADO

ARTÍCULO 24. Para obtener el Servicio de Inspección Higiénico-Sanitaria, el propietario o representante legal del rastro deberá solicitarlo en la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y llenar el formulario elaborado por el Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados de dicha Unidad, adjuntando los documentos que en el mismo se especifiquen, los cuales serán revisados a su recepción previo al trámite respectivo, conforme formulario correspondiente.

ARTÍCULO 25. Los servicios de los Médicos Veterinarios autorizados o delegados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, serán contratados y pagados por los propietarios o representantes legales de los rastros.

Los inspectores Auxiliares serán contratados y pagados por los propietarios o representantes de los rastros, debiendo estar capacitados para ejercer su función de acuerdo a lo requerido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

ARTÍCULO 26. Para remover al Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación o a los inspectores auxiliares, el propietario o representante legal del rastro debe hacerlo saber por escrito al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, exponiendo las razones que motivan su remoción.

CAPITULO X PROHIBICIONES Y SANCIONES

ARTÍCULO 27. Son prohibiciones para toda persona individual o jurídica, propietaria, arrendataria o que de cualquier otra forma legal tenga en funcionamiento un rastro, las siguientes:

- Operar el rastro sin la respectiva Licencia Sanitaria extendida por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- Que el rastro no cuente con los servicios de un Médico Veterinario Autorizado o Delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para las actividades de Inspección Higiénico-Sanitaria;
- Extraer canales, piezas, órganos, vísceras y partes de las mismas sin la inspección veterinaria respectiva y el sello oficial de inspección o identificación de aptitud para consumo humano, y en ningún caso los productos cárnicos decomisados no aptos para consumo;
- Almacenar canales, órganos y partes de las mismas en el rastro por un periodo mayor de cuatro (4) horas sin refrigeración adecuada, la cual debe oscilar entre dos y cinco grados Centígrados (2°C a 5°C);
- Destazar animales que hayan llegado muertos al rastro;
- Permitir a los trabajadores del establecimiento ingresar a las áreas de trabajo sin la vestimenta adecuada y el ingreso de personas ajenas al mismo;
- Tratar a los animales con crueldad o proporcionarles sufrimientos innecesarios;
- Iniciar las labores de sacrificio y faenamiento en un rastro, sin la autorización del Médico Veterinario Autorizado o Delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- Retirar las etiquetas o sellos "RETENIDO", "SOSPECHOSO" o "INCAUTADO", sin la aprobación del Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- Utilizar locales del rastro para vivienda;
- Usar equipo y utensilios de madera o de otros materiales inadecuados cuando se tiene contacto con los productos cárnicos;
- Usar adhesivos químicos en utensilios o equipos que tengan contacto con los productos cárnicos o que en determinado momento puedan contaminarlos, tales como pinturas, barnices y otros similares;
- Faenar y destazar animales en el piso;
- Sacrificar animales enfermos, caquécticos, con síntomas de fatiga o sin inspección previa al sacrificio;
- Faenar y destazar animales sin identificación de propiedad o de procedencia dudosa (los animales deben ser amparados con cartas de venta y guía de transporte);
- Interferir, amenazar o agredir de cualquier forma, a los representantes de Servicio de Inspección en cumplimiento de sus labores;
- Faenar y destazar animales en casas particulares, lugares o establecimientos no autorizados. Para el caso de aves, esta prohibición es aplicable a aquellas prácticas que tengan fines comerciales;
- Verter las aguas de servicios o residuales del rastro, sin previo tratamiento que amortigüe la contaminación del ambiente, dentro de los parámetros o límites máximos permisibles establecidos por la legislación respectiva;

- Transportar canales, vísceras y otros derivados cárnicos, en vehículos y recipientes no autorizados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- Transportar dentro del territorio nacional canales, órganos y partes de los mismos, provenientes de rastros y en vehículos que no cuenten con la respectiva Licencia Sanitaria del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, sin el Sello y Certificado Sanitario.

ARTÍCULO 28. Las personas individuales o jurídicas, propietarias, arrendatarias o que de cualquier otra forma legal tengan en funcionamiento rastros que contravengan las prohibiciones del artículo anterior y en general las contenidas en este Reglamento, quedan sujetas a las sanciones siguientes:

- Amonestación escrita, señalando las faltas o definiciones y plazo perentorio de su cumplimiento;
- Cierre temporal del establecimiento por un mínimo de tres meses;
- Cierre definitivo del Rastro y la cancelación de la Licencia Sanitaria por reincidencia.

La aplicación de las literales b) y c) no implica la previa imposición de la sanción establecida en la literal a) este artículo, pues dependiendo de la gravedad de la infracción podrá procederse de inmediato al cierre definitivo del rastro y la cancelación de la Licencia Sanitaria para su funcionamiento.

CAPITULO XI DISPOSICIONES ESPECIALES

ARTÍCULO 29. El costo del servicio de autorización y otorgamiento de la Licencia Sanitaria para el funcionamiento de un rastro, según su categoría, será el siguiente:

CATEGORIA DE RASTROS	COSTO EN QUETZALES
Grande ("A")	Q. 1,000.00
Mediano ("B")	Q. 800.00
Pequeño ("C")	Q. 600.00
Local ("D")	Q. 200.00

ARTÍCULO 30. Los funcionarios y empleados del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, son los encargados de velar por que las solicitudes de Licencia Sanitaria lleven adherido por el Timbre Médico Veterinario y Zootecnista; en caso contrario, no se dará trámite a la solicitud.

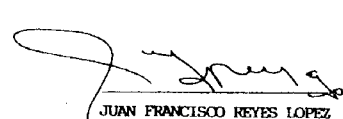
ARTÍCULO 31. Los casos no previstos en este Reglamento serán resueltos por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través del Área de Inocuidad de los Alimentos no procesados.

ARTÍCULO 32. El plazo para el cumplimiento de los requisitos señalados en el artículo 24 de este Reglamento es de doce (12) meses para rastros de Categoría "A" y "B" y seis (6) meses para los de Categoría "C" y "D", contados a partir del inicio de su vigencia, previo dictamen de procedencia emitido por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Los rastros que se encuentran en fase de construcción deberán realizar las correcciones necesarias y cumplir con lo prescrito en este Reglamento.

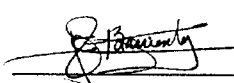
ARTÍCULO 33. Quedan derogadas todas aquellas disposiciones que se opongan o contravengan lo preceptuado en este Reglamento, y específicamente el Reglamento de Mataderos y sus Adiciones, Acuerdos Gubernativos del 16 de Mayo de 1940 y del 22 de Abril de 1947; Reglamento para Rastros de Exportación, Acuerdo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del 30 de Noviembre de 1983; Acuerdo Gubernativo No. 893-83 de fecha 30 de Noviembre de 1983; Acuerdo Gubernativo No. 479-84 del 8 de Junio de 1984 y Acuerdo Gubernativo No. 271-88 del 27 Abril de 1988.

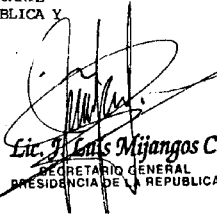
ARTÍCULO 34. Este Reglamento empezará a regir quince días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE,


JUAN FRANCISCO REYES LOPEZ


MARIO BENJ. BOLAÑOS DUARTE
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y
ASISTENCIA SOCIAL


EDIN RAIMUNDO BARRIENTOS
MINISTRO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN


Lic. J. Luis Mijangos C.
SECRETARIO GENERAL
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Fotocopia de la cédula de vecindad del solicitante o solicitantes y sus cónyuges;
Fotocopia del boleto de ornato;
Fotocopia del documento que acredite la posesión del predio.
Número de identificación tributario -NIT-

CAPITULO III
FORMALIZACION DE LA ADJUDICACION

ARTICULO 20. RESOLUCION. Satisfechos los requisitos para la adjudicación de un predio urbano, el Concejo Municipal emitirá la correspondiente resolución conforme a lo establecido en el artículo 108 del Código Municipal, el cual se citará en la escritura pública de adjudicación.

ARTICULO 21. REPRESENTACION. Para la firma del contrato de adjudicación el Concejo Municipal delegará en el Representante Legal, la facultad para comparecer en representación de la Municipalidad a otorgarla.

ARTICULO 22. GASTOS Y HONORARIOS. Los honorarios profesionales, honorarios registrales, impuestos y demás gastos causados por la formalización de los contratos de adjudicación de predios urbanos y rurales, serán cubiertos por los solicitantes.

CAPITULO IV
DETERMINACION DEL GASTO

ARTICULO 23. DE LOS GASTOS. Los gastos que graven la enajenación de bienes inmuebles, y cualquier otro arbitrio o tasa municipal que afecte el traspaso de bienes, será cubierto por el solicitante, debiéndose acreditar el pago con el comprobante correspondiente.

TITULO III
DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

CAPITULO I
DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTICULO 24. CONVENIO DE COOPERACION. El establecimiento catastral concluido, es la base de este Reglamento y su aplicación al proceso de ordenamiento, legalización e inscripción de predios adjudicados conforme al convenio suscrito entre la Municipalidad y la entidad catastral.

ARTICULO 25. PROVISION DE GASTOS. Durante la vigencia del Convenio mencionado en el artículo anterior, las personas que solicitan la adjudicación de predios urbanos y rurales, estarán exentas de pago de los gastos de medición, elaboración de planos, gestión administrativa y demás gastos contemplados en el artículo 23 de este Reglamento, exceptuándose el pago del impuesto al Valor Agregado -IVA- o cualquier otro arbitrio o tasa municipal, los serán cubiertos por el solicitante.

ARTICULO 26. PREFERENCIA DE ADJUDICACION. La adjudicación de los predios urbanos y rurales se realizará en el orden en que ingresan las solicitudes y éstas sean autorizadas. Los predios destinados a vivienda que se encuentren en posesión antes de la vigencia de este Reglamento, tendrán preferencia a las solicitudes de adjudicación de predios destinados a otras actividades.

ARTICULO 27. Al entrar en vigencia el presente Reglamento, todos los propietarios, poseedores y arrendatarios de los predios urbanos del municipio están obligados a presentar el documento que les sea requerido por la entidad catastral con el objeto de formar los respectivos expedientes.

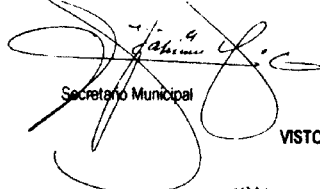
CAPITULO II
DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO 28. El Concejo Municipal realizará el estudio de urbanismo necesario, en el caso de que no existiere, para planificar de manera ordenada el crecimiento de las áreas urbanas del municipio, para lo cual se asistirá de un experto en esta materia. Así mismo, se emitirán las ordenanzas, acuerdos y reglamentos que permitan un desarrollo ordenado e integral del municipio.

ARTICULO 29. VIGENCIA. El presente Reglamento entra en vigencia después de su publicación en el Diario Oficial.

(Fs), I. Rivera L. Alcalde Municipal, M. Bach C. Síndico 1°. Justiniano Pú Rodríguez Síndico 2°. Jose Serapio Pérez Mateo Concejal 1°. Francisca Lorena Galicia Pérez Concejal 2°. Julio Guevara R., Concejal 3°. Toribio Oxiaj B. Concejal 4°. Leonel G. Secretario Municipal. Se encuentra los sellos respectivos.

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDA, EXTIENDO, SELLO Y FIRMO LA PRESENTE CERTIFICACIÓN, EN SEIS HOJAS DE PAPEL BOND TAMAÑO OFICIO, DEBIDAMENTE CONFRONTADA CON SU ORIGINAL, EN EL MUNICIPIO DE SANTA MARIA CUNEN, DEPARTAMENTO DE EL QUICHE, A VENTIDOS DIAS DEL MES DE OCTUBRE DE DOS MIL DOS.


Secretario Municipal
VISTO BUENO

Alcalde Municipal



COMISION NACIONAL
DE ENERGIA ELECTRICA

RESOLUCION CNEE-91-2002

LA COMISION NACIONAL DE ENERGIA ELECTRICA

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo estipulado en el artículo 4 de la Ley General de Electricidad, Decreto 93-96 del Congreso de la República, corresponde a la Comisión Nacional de Energía Eléctrica entre otras funciones cumplir y hacer cumplir dicha Ley y sus Reglamentos en materia de su competencia.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 44 de la Ley General de Electricidad estipula que, entre otras, es función del Administrador del Mercado Mayorista la coordinación de la operación de centrales generadoras, interconexiones internacionales y líneas de transporte al mínimo de costo para el conjunto de operaciones del mercado mayorista, en un marco de libre contratación de energía eléctrica entre generadores, comercializadores, incluidos importadores y exportadores, grandes usuarios y distribuidores; así como garantizar la seguridad y el abastecimiento de energía eléctrica. Que los agentes del Mercado Mayorista, operarán sus instalaciones de acuerdo a las disposiciones que emita el Administrador del Mercado Mayorista.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 1 del Reglamento del Administrador del Mercado Mayorista, Acuerdo Gubernativo 299-98, establece que son Normas de Coordinación Comercial, el conjunto de disposiciones y procedimientos, elaborados por el Administrador del Mercado Mayorista y aprobados por la Comisión Nacional de Energía Eléctrica, que tienen por objeto garantizar la coordinación de las transacciones comerciales del Mercado Mayorista y en el artículo 13 del mismo cuerpo legal señala que para cumplir con las atribuciones contenidas en la Ley, la Comisión Nacional de Energía Eléctrica deberá ejecutar entre otras acciones aprobar las Normas de Coordinación emanadas del Administrador del Mercado Mayorista, así como sus modificaciones, y siendo que el Administrador del Mercado Mayorista remitió a esta Comisión para su aprobación la Resolución número 300-01, emitida con fecha veintinueve de octubre del año en curso, la cual contiene la sustitución total de la Norma de Coordinación Comercial número 10, Exportación e Importación de Energía Eléctrica.

POR TANTO:

De conformidad con lo estipulado en el artículo 4, de la Ley General de Electricidad y 13 inciso j), del Reglamento del Administrador del Mercado Mayorista

RESUELVE:

Artículo 1. APROBAR la sustitución total de la NORMA DE COORDINACION COMERCIAL número 10, Exportación e Importación de Energía Eléctrica, contenida en la resolución número 300-01 emitida por el Administrador del Mercado Mayorista, con fecha veintinueve de octubre de dos mil dos.

Artículo 2. Derogar la resolución número CNEE-72-2000 emitida por esta comisión, con fecha dos de noviembre de dos mil, por medio de la cual se aprobó la resolución número 157-07 emitida por el Administrador del Mercado Mayorista el treinta de octubre de dos mil, la cual queda sin efecto.

Artículo 3. Notifíquese al Administrador del Mercado Mayorista para los efectos legales correspondientes.

Dada en la Ciudad de Guatemala, el 30 de Octubre de 2002


Ingeniero Sergio Velásquez
Secretario

Sergio Velásquez
Secretario Ejecutivo
Comisión Nacional
de Energía Eléctrica

RESOLUCION No. 300-01

EL ADMINISTRADOR DEL MERCADO MAYORISTA

CONSIDERANDO:

Que el artículo 44 del Decreto 93-96 del Congreso de la República, Ley General de Electricidad, determina la conformación del Ente Administrador del Mercado Mayorista, señalando su conformación, funcionamiento y mecanismos de financiamiento.

CONSIDERANDO:

Que es función del Administrador del Mercado Mayorista, garantizar la seguridad y el abastecimiento de energía eléctrica del País, tomando en consideración, la coordinación de la operación, el establecimiento de precios de mercado dentro de los requerimientos de calidad de servicio y seguridad; administrando todas las transacciones comerciales del Mercado Mayorista.

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con las normas vigentes, corresponde al Administrador del Mercado Mayorista, emitir las Normas de Coordinación que permitan completar el marco regulatorio de la operación del Mercado Mayorista, debiendo consecuentemente después de su emisión, remitirlas a la Comisión Nacional de Energía Eléctrica, para su aprobación.