



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
Ministerio de Desarrollo Rural y
Tierras

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y AGROPECUARIO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA



RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA - SENASAG N°131/2015

Santísima Trinidad, 16 de octubre de 2015

VISTOS Y CONSIDERANDOS:

Que, la Ley N°2061, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", como estructura operativa del ahora Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, y, mediante Decreto Supremo N°25729, 7 de abril del año 2000, se establece la organización y funcionamiento del "SENASAG" determinando, al mismo tiempo, su misión institucional y atribuciones.

Que, la referida Ley N°2061 en su Art. 2 incs. a), b) c) y e) establece como Competencias del SENASAG: a) La protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal. b) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación. c) La acreditación de personas naturales o jurídicas, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria. d) El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario

Que, mediante Decreto Supremo N° 25729, de fecha 07 de abril del año 2000, se establece la organización y funcionamiento del "SENASAG", determinando al mismo tiempo su misión institucional, la cual es administrar el régimen específico de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en todo el territorio nacional con atribuciones de preservar la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal, el mejoramiento sanitario de la producción animal y vegetal y garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al Sector Agropecuario.

Que, el referido Decreto en su capítulo II Artículo 7, le confiere al SENASAG las ATRIBUCIONES, siendo algunas de ellas las plasmadas en los siguientes incisos: a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria, en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario; n) Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios y plantas industrializadoras de productos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria; y, o) Emitir las certificaciones sanitarias de exportación e importación correspondientes.

Que, mediante Ley N°2215, de 11 de junio de 2001, se declara de Interés y Prioridad Nacional, el Programa Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa "PRONEFA", dependiente del "SENASAG". Así también, establece la realización de inspecciones sanitarias a los lugares destinados a faena, expendio de carne y otros lugares, que tengan relación directa o indirecta con la producción y comercialización de animales, productos y subproductos de origen pecuario.

Que, la Resolución Administrativa N°012/2004, de 21 de



Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG).

Beni - Av. José Natusch Esq. Félix Sattori - Telf / Fax: 591-3-4628105 - 4628106 - WFR: www.senasag.gov.bo



ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
Ministerio de Desarrollo Rural y
Tierras

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y AGROPECUARIO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA



enero de 2004, concedía un plazo de treinta (30) días calendario para que los propietarios de los mataderos de bovinos que no cuenten con el Registro Sanitario, se apersonen ante el SENASAG a objeto de acogerse al Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de mataderos bovinos.

Que, en las normas en actual vigencia del SENASAG, se señala que, la adecuación a los requisitos sanitarios por parte de todos los mataderos existentes se hará en los plazos definidos por el "SENASAG".

Que, la carne proveniente de mataderos sin Registro Sanitario, es carne que se expende, sin ningún control ni garantía sanitaria lo que conlleva a un serio riesgo sanitario, a los consumidores en general y consiguientemente a la salud pública.

Que, en base a los antecedentes enunciados y con el objeto de dar cumplimiento a las normas sanitarias en vigencia, se hace necesario establecer un plazo definitivo, para que todos los mataderos existentes a la fecha en el país, sin excepción, regularicen su situación ante el "SENASAG", de acuerdo a la norma sanitaria en vigencia.

Que, mediante Informe Técnico SENASAG/JNIA/N°043/2015, el Enc. Nal. De Inspección y Certificación U.N.I.A considera que es de suma urgencia la emisión de una resolución administrativa que apruebe el Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de mataderos en todo el País y Plan de Regularización Sanitaria de Construcción, concediéndose un plazo de NOVENTA (90) días calendario, computables a partir de la publicación de dicha resolución, para que los propietarios de los mataderos que no cuenten con el Registro Sanitario, se apersonen ante el "SENASAG" a objeto de acogerse a este procedimiento a través de la presentación de una solicitud de adecuación.

POR TANTO:

El Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), en estricta atribución conferida por el Decreto Supremo No 25729 en su Art. 10 inc e).

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- ESTABLECER el Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de Mataderos de animales de abasto y aves de corral en todo el País, concediéndose el plazo de NOVENTA (90) días calendario, computables a partir de la publicación de la presente Resolución, para que los propietarios de los mataderos que no cuenten con el Registro Sanitario, se apersonen ante el "SENASAG" a objeto de acogerse a este procedimiento a través de la presentación de una solicitud de adecuación y mejora, en su infraestructura, y posterior registro.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Los mataderos que no se acojan al procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de Mataderos, no podrán funcionar en tanto no cuenten con el citado documento.

Los mataderos que se hayan acogido al Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de Mataderos, serán sujetos a una inspección para una evaluación de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura en Mataderos y evaluación documental, sobre el cual el interesado deberá elaborar un





ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
Ministerio de Desarrollo Rural y
Tierras

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS
VICEMINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y AGROPECUARIO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA



plan de adecuación, para su cumplimiento en el tiempo acordado, aquellos que no cumplan con los requisitos mínimos exigidos de acuerdo a norma para cada categoría; no podrán funcionar.

ARTÍCULO TERCERO.- PROCEDER A LA CLAUSURA de mataderos de animales de diversas especies que no se hayan acogido al procedimiento de regularización o que no cuenten con Registro Sanitario emitido por el "SENASAG" como organismo oficial competente del Estado Plurinacional de Bolivia en esta materia. Los infractores estarán sujetos a sanciones civiles, penales y otras que correspondieren de conformidad a normas legales vigentes.

ARTÍCULO CUARTO.- NOTIFICAR a todos los mataderos de animales de abasto y aves de corral, que se acojan a un Plan de Adecuación, que el plazo máximo contemplado en el plan de adecuación del matadero, no podrá ser mayor a un año, el mismo que debe ser aprobado por el "SENASAG". En caso de que durante el periodo de adecuación, se venciera la vigencia del Registro Sanitario del matadero beneficiario, este deberá solicitar la renovación de registro para seguir desarrollando sus actividades, en la misma categoría, con el mismo nivel de mercado, y sin cambiar categoría, mientras no concluya con la adecuación aprobada.

El contenido mínimo del plan de adecuación y el proceso de aprobación deberán ser de acuerdo a lo estipulado en el Anexo 1 de la presente Resolución Administrativa.

En caso de observarse en la misma inspección, cuatro (4) o más deficiencias críticas, la Jefatura Distrital del "SENASAG", procederá a suspender temporalmente el Registro Sanitario del matadero hasta que se apruebe el "Plan de adecuación y mejora", presentado por el interesado; mismo que debe ser verificado en funcionamiento, aprobación que no podrá exceder de los diez (10) días hábiles, desde la presentación de aquel.

ARTÍCULO QUINTO.- Se ABROGA la Resolución Administrativa N° 012/2004, de 21 de enero de 2004.

ARTÍCULO SEXTO.- Se DEROGA los artículos Primero y Segundo de la R.A. 106/2006, de 30 de junio de 2006.

ARTÍCULO SEPTIMO.- (Artículo Transitorio) Las Actas de Capacidad Máxima de Faena, Infraestructura y Buenas Prácticas de Manufactura en Mataderos, así como cualquier otro artículo que no se refiera al Procedimiento de Regularización de Mataderos; quedan en vigencia entre tanto no se emita una nueva normativa de animales de abasto y aves de corral.

ARTÍCULO OCTAVO.- La Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria y las Jefaturas Distritales del SENASAG quedan encargadas de la ejecución y cumplimiento de la presente resolución Administrativa a partir de la fecha.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.


Ing. Mauricio Samuel Ordoñez Castillo
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRYT


Ing. Kathia Antelo Balcázar
JEFE NACIONAL a.i.
UNIDAD DE ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MDRYT

Cc./ Arch.
DN/ Ing. Mauricio S. Ordoñez C.
UNIA/ Ing. Alejandro Mattos
UNAJ a.i./Kathia Antelo B.



2015

Año Internacional
de los Suelos

PROCEDIMIENTO DE REGULARIZACIÓN DE REGISTRO SANITARIO DE MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO Y AVES DE CORRAL

ANEXO I

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 131/2015

I. Dentro del plazo establecido en el artículo primero de la presente Resolución Administrativa, el representante legal del matadero, deberá apersonarse a la oficina Distrital del “**SENASAG**”, donde se encuentra ubicado su matadero, a fin de, presentar su solicitud de acogerse al presente procedimiento para Regularización, para ello deberá presentar:

- a) Carta de Solicitud de Regularización Sanitaria de Construcción.
- b) Trámite de Regularización Sanitaria de Construcción debiendo presentar todos y cada uno de los planos exigidos en el Artículo 5° de la R.A. 089/2001,
- c) Memoria descriptiva según corresponda indicando la clasificación de matadero a la que pretenda pertenecer.
- d) Fotocopia del documento ambiental aprobado por autoridades competentes o una carta de la autoridad ambiental competente que certifique que éste está en trámite.
- e) Fotocopia del Número de Identificación Tributaria (NIT)
- f) Fotocopia de Licencia Municipal.

II. La Jefatura Distrital del “**SENASAG**”, mediante notificación fijará día y hora de Inspección Técnica, en un plazo no mayor a 10 días hábiles para aquellos mataderos que cumplan los requisitos señalados en el párrafo anterior, para verificar, el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes y determinar su clasificación, conforme a R.A. 087/2001.

III. La inspección técnica al proceso de faena, será realizada, conforme a los requisitos establecidos en las Resoluciones Administrativas que correspondan, utilizando para ello, el Acta de Inspección de Infraestructura, Acta de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de faena en Mataderos y el Acta para Determinación de la Capacidad de Faena será realizada conforme a la Guía y Acta de Determinación de Capacidad Máxima de Faena de Mataderos.

Las inspecciones realizadas a los mataderos darán lugar a los siguientes dictámenes o calificaciones:

- a) Aprobado;
- b) Susceptible de Adecuación;
- c) No susceptible de Adecuación;

IV. Estos dictámenes, así como la descripción de las no conformidades evidenciadas, en lo que respecta a infraestructura, de acuerdo a la categoría a la que el matadero pretende pertenecer, serán dadas a conocer por escrito a los responsables del matadero en los siguientes 10 días hábiles, luego de realizada la inspección. Estos dictámenes darán lugar a las siguientes acciones:

a) Aprobado: El interesado podrá acceder al Registro Sanitario, de acuerdo a la categoría a la que pertenece, resultado de la evaluación realizada.

b) Susceptible de Adecuación: El matadero puede adecuarse a las normas en vigencia, y para ello el matadero deberá realizar sus adecuaciones, de acuerdo a un plan de adecuación a objeto de subsanar las no conformidades de infraestructura y de Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de faena, evidenciadas en la inspección de verificación.

Los mataderos susceptibles de adecuación, mientras duren los trabajos de adecuación, podrán seguir operando, siempre y cuando a criterio de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria no comprometan seriamente las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.

c) No susceptible de Adecuación: Se dispondrá el cierre del matadero, de acuerdo al procedimiento de cierre, en vigencia.

Un matadero no será susceptible a adecuación si:

- Los mataderos, están situados en lugares no autorizados por las autoridades competentes para tal fin.
- No cuentan con espacio suficiente dentro del establecimiento para que las operaciones se realicen satisfactoriamente.
- Los mataderos están conectados en forma directa con viviendas u otros ambientes en los que se realicen actividades distintas que comprometen seriamente la calidad sanitaria del producto por las condiciones imperantes.

V. En el caso de los dictaminados como Susceptible de Adecuación, el Matadero en respuesta al informe técnico deberá presentar en el plazo máximo de 15 días, ante la jefatura distrital, la propuesta de plan de adecuación, detallando las observaciones encontradas, la manera en que subsanaran las mismas, el responsable y el tiempo previsto para el mismo, de acuerdo a los plazos establecidos.

VI. La Jefatura Distrital del SENASAG revisará la información remitida verificando que esté completa y la remitirá al Área Nacional de Registro y Certificación (ANRyC) de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria (UNIA), para su revisión, corrección y aprobación, conforme sea necesario.

VII. En caso de que el ANRyC no tenga observaciones, procederá a aprobar el plan de adecuación, el mismo que no deberá exceder de un (1) año, para lo cual enviará una nota de Funcionamiento a la Jefatura Distrital correspondiente quienes le harán llegar copia al interesado.

VIII. En caso de que el ANRyC tuviera observaciones sobre el plan de adecuación presentado, éstas serán remitidas mediante un informe técnico a la Jefatura Distrital correspondiente, la cual deberá hacer llegar al interesado.

IX. Una vez que el interesado haya incluido en el plan de adecuación las observaciones señaladas en el informe técnico, podrá nuevamente solicitar la aprobación del plan de adecuación, vía la Jefatura Distrital, para lo cual tiene un plazo máximo de 10 días hábiles.

X. Los plazos de ejecución aprobados en el plan de adecuación, serán fiscalizados por la Jefatura Distrital correspondiente y, estos se computan desde el día que la Jefatura Distrital notifica al interesado que el plan de adecuación ha sido aprobado y son las responsables de ejecutar las sanciones correspondientes.

XI. El incumplimiento de cualquiera de los plazos del cronograma de ejecución aprobado, dará lugar a las sanciones estipuladas y a la suspensión de la orden de funcionamiento.

XII. Una vez concluido el plazo máximo, y no habiéndose cumplido el plan de adecuación, el matadero solicitante; no podrá acceder a la obtención del registro sanitario.

XIII. Una vez concluido el plazo total y si la empresa cumplió con el mismo, para optar con el Registro Sanitario deberá adjuntar los requisitos documentales estipulados en normativa vigente para la obtención y/o renovación de Registro Sanitario, según corresponda.

XIV. Otorgado el Registro Sanitario, el matadero quedará sujeto a la fiscalización periódica por parte de la Jefatura Distrital del “**SENASAG**”.

ANEXO 2
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 131/2015

PLAN DE REGULARIZACIÓN SANITARIA DE CONSTRUCCIÓN.

El interesado debe hacer llegar a la Jefatura Distrital correspondiente un expediente con, al menos, la siguiente información:

- 1)** Plano de localización a escala 1:50 ó 1:1500, señalando vías de acceso, fuentes de agua próximas y edificaciones vecinas.
- 2)** Planos actuales y con las adecuaciones a realizarse detallados a escala 1:50 ó 1:100 de arquitectura; estructura y obras civiles; red de abastecimiento de agua; instalación sanitaria, eléctrica y de vapor; ubicación y disposición, en planta, de la maquinaria y equipos accesorios.
- 3)** Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - ✓ Materiales a usar en la construcción,
 - ✓ Procesos previstos en cada local y etapa,
 - ✓ Abastecimiento y consumo de energía eléctrica, de vapor de agua u otra forma de energía que se contemple,
 - ✓ Aprovisionamiento y consumo de agua potable, fría y caliente,
 - ✓ Sistemas de tratamiento y eliminación de aguas servidas,
 - ✓ Características técnicas de las maquinarias y equipos, d) Capacidad de faena diaria,
 - ✓ Mercado destino objetivo,
 - ✓ Otros que considere pertinente.
- 4)** El cronograma de ejecución del “Plan de adecuación” señalando el ítem a ser adecuado, la solución a ser implementada, fechas y tiempos de ejecución para cada ítem, detallando los resultados esperados en cada una de las etapas.
- 5)** Un plan de mitigación de riesgos, en caso de que la ejecución de las obras civiles implique un riesgo de contaminación de la carne.
- 6)** El Formato del Plan de Adecuación y Mejora de Mataderos de Animales de Abasto, debe ser tal cual al Acta de Inspección y Requisitos de Infraestructura y Equipamiento, conforme a la Categoría a la que corresponda el Matadero, mismo que deberá contemplar los Plazos o Tiempos que el Usuario considere prudente, para subsanar una No Conformidad encontrada.
- 7)** el plazo máximo contemplado en el plan de adecuación del matadero, no podrá ser mayor a un año, el mismo que debe ser aprobado por el “SENASAG”.

ANEXO 3

PLAZOS DE ADECUACION PARA MATADEROS AVICOLAS

Basado en el *Reglamento para los requisitos sanitarios para el transporte de aves, infraestructura y categorización de mataderos avícolas, proceso almacenamiento y transporte de carne de aves*

REQUISITOS GENERALES DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	TIEMPO
1. INFRAESTRUCTURA	
<u>Ubicación y áreas circundantes</u>	
<i>La ubicación es considerada satisfactoria</i>	Si cumple, se adecua
<i>Las vías de acceso internas, son adecuadas, se encuentran en buen estado y son suficientes</i>	Hasta 1 año
<i>Está exenta de conexión directa a viviendas o locales en los que se realicen otras actividades</i>	Si cumple, se adecua
<i>Existe limpieza y buena organización en el perímetro del matadero</i>	Inmediato
<i>Está exenta de fuentes de contaminación (ruidos, Inundaciones, humo, polvo, etc.)</i>	Si cumple, se adecua
<u>Edificios</u>	
<i>Las puertas y ventanas previenen la entrada de insectos, aves o animales</i>	Hasta 3 meses
<i>Las paredes están construidas en materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de proceso.</i>	Hasta 3 meses
<i>Los pisos son de materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de procesamiento.</i>	Hasta 3 meses
<i>Los techos, estructuras suspendidas y escaleras han sido contruidos y son mantenidos para prevenir contaminación.</i>	Hasta 3 meses
<i>Existe separación entre la zona de procesamiento y recepción de aves</i>	Hasta 3 meses
<i>Existe separación física entre las diferentes zonas de proceso: zona sucia y limpia (segunda categoría)</i>	Hasta 3 meses
<i>Existe salas diferenciadas entre productos comestibles, no comestibles y vísceras</i>	Hasta 3 meses
<i>Se cuenta con instalaciones adecuadas para la recepción y evacuación de los desperdicios y despojos que se generan en la faena</i>	Hasta 3 meses

<i>Cada sala cuenta con instalaciones (lavabos) para el lavado de manos, equipadas adecuadamente con sistemas de secado adecuado y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero</i>	Hasta 3 meses
<i>Cada sala cuenta con instalaciones para la limpieza y desinfección de utensilios, equipadas adecuadamente y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje</i>	Hasta 3 meses
<i>Las puertas de las salas donde se procesan productos comestibles son sólidas y permanecen cerradas</i>	Hasta 6 meses
<i>Las ventanas de las zonas de faena cuentan con paneles de cristal y aquellas que se abren cuentan con un paneles de tela metálica fácilmente desmontables para la limpieza</i>	Hasta 6 meses
<i>Las ventanas están limpias y en buenas condiciones</i>	Inmediato
<u>Iluminación</u>	
<i>La iluminación es apropiada para las operaciones de producción e inspección</i>	3 meses
<i>Las luminarias están protegidas y no producen sombras o reflejo sobre el producto.</i>	Hasta 3 meses
<u>Ventilación y humedad</u>	
<i>La ventilación es suficiente para facilitar intercambio de aire que prevenga acumulación inaceptable de vapor, condensación o polvo y para remover aire contaminado</i>	Hasta 3 meses

<u>Instalaciones para personal</u>	
<i>Las instalaciones para el personal (servicios higiénicos y vestidores) están diseñadas y se operan de forma que se minimiza el riesgo de contaminación de productos.</i>	Hasta 6 meses
Número de servicios sanitarios suficientes	Hasta 1 año
Grupos sanitarios ubicados adecuadamente y contruidos con materiales que permiten una adecuada limpieza	1 año
Las puertas de ingreso a los grupos sanitarios garantizan un cierre adecuado	Hasta 3 meses
Número de lavabos suficiente, tanto en los servicios sanitarios como en planta	Hasta 3 meses
Lavabos equipados adecuadamente	Inmediato
Basureros y papeleros suficientes	Inmediato
Número de duchas suficiente	1 año
Se cuenta con un área amoblada apropiadamente para la los implementos personales de los operarios	1 año

2. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS	Tiempo
Los equipos y utensilios han sido diseñados, contruidos e instalados para cubrir los requerimientos de los procesos relacionados con la inocuidad	Hasta 3 meses
El equipo de las salas de proceso se encuentra en perfecto estado de funcionamiento	Inmediato
El matadero cuenta con mobiliario adecuado para el almacenaje y clasificación de los utensilios	Hasta 1 año
El matadero cuenta, al menos, con tanques de escaldado (Segunda Categoría)	Hasta 1 año
El matadero cuenta, al menos, con una máquina de pelado (Segunda Categoría)	Hasta 1 año
El matadero cuenta, al menos, con tanques de enfriamiento para la carcasa y para las vísceras, los cuales son independientes y exclusivos (Segunda Categoría)	Hasta 1 año
3. AGUA	Tiempo
Cuenta con abastecimiento de agua en cantidad y presión suficiente	Hasta 1 año
El agua empleada es de calidad sanitaria adecuada	Inmediato
Los tanques y conductos de agua potable se encuentran protegidos para evitar contaminación y su acceso a la inspección y limpieza es fácil	Hasta 6 meses
No existe conexión cruzada entre el agua potable y no potable	Inmediato
4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y EFLUENTES	Tiempo
Los desperdicios sólidos y líquidos se tratan por separado y sus sistemas de evacuación no constituyen un riesgo de contaminación de la carne	Hasta 1 año
Los drenajes en los pisos son funcionales	Hasta 6 meses
Los drenajes están cubiertos contra un posible reflujo	Hasta 6 meses
Los desperdicios son frecuentemente retirados, sanitariamente	Inmediato
Existen sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes Aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente	Hasta 6 meses
5. ALMACENAJES FRIGORIFICOS Y CAMARAS FRIGORIFICAS	Tiempo
Existe playas de recepción y despacho de mercadería	Hasta 1 año
Las cámaras frigoríficas cumplen con todos los requisitos establecidos para evitar contaminación del producto	Ver nota al final de este anexo

Existe un control y registró adecuado de temperatura	Ver nota al final de este anexo
Cuenta con un buen sistema de almacenaje de carne de ave y/o envasado	Ver nota al final de este anexo
6. TRANSPORTE	Tiempo
Todos los vehículos utilizados para el transporte de aves vivas, insumos y carne de aves, deberán ser apropiados para su propósito y mantenerse en buenas e higiénicas condiciones (De acuerdo al procedimiento de registro de vehículos)	Ver nota al final de este anexo
Se cuenta con instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos y canastillas	Hasta 1 año
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE PRIMERA CATEGORÍA	Tiempo
El matadero cuenta con tres zonas diferenciadas y separadas físicamente, sucia, intermedia y limpia	Hasta 6 meses
Los ingresos a la zona de faena y productos comestibles cuentan con cortinas de aire o plástico	Hasta 6 meses
Cuenta con facilidades para el control del ingreso y salida de vehículos	Hasta 1 año
Los ingresos de aves vivas y salida de carne de aves son totalmente independientes	Hasta 1 año
Cuenta con instalaciones para la generación y distribución de agua caliente	Hasta 1 año
Cuenta con un área de recepción, dotada de una plataforma de recepción de aves vivas e instalaciones para el lavado de jaulas, separada del resto	Hasta 6 meses
Cuenta con un área de sacrificio donde se realiza el aturdido, separada del resto	Hasta 6 meses
Cuenta con un área específica para el sangrado y desplumado, separada del resto	Hasta 6 meses
El escaldado deberá realizarse en instalaciones que cuenten con procesos de transporte mecánicos en línea y con sistemas de limpieza de cadenas y de correas	Hasta 1 año
Cuenta con equipo para el desplume mecánico y con sistemas que eviten al máximo la dispersión de plumas y faciliten la evacuación de las mismas	Hasta 1 año
Cuenta con una zona de eviscerado y limpieza, dotada de conductos para la recepción y traslado de las vísceras; con salidas que permitan diferenciar las partes comestibles de las no comestibles	Hasta 6 meses
Cuenta con una zona de enfriamiento rápido	Ver nota al final de este anexo
Cuenta con una zona de almacenamiento con cámara frigorífica de capacidad mayor o igual a la faena del día, de condiciones y aislamiento adecuado así como también sistemas de control de la temperatura	Ver nota al final de este anexo

Cuenta con una zona destinada para la incineración y/o tratamiento de residuos, equipada adecuadamente	Hasta 1 año
El matadero cuenta con dependencias exclusivas para el almacenaje de carne bajo sospecha, condenada y/o decomisada	Hasta 6 meses
El matadero cuenta con una zona para la distribución y despacho; adecuadamente aislada	Hasta 1 año
El matadero cuenta con una zona e instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de canastillos	Hasta 6 meses
Cuenta con filtros sanitarios en todos los ingresos a la zona de proceso	Hasta 1 año

NOTA:

1. Bajo responsabilidad de los propietarios de los vehículos de transporte, que serán sujetas a verificación por parte del SENASAG. Sin embargo los responsables de los mataderos deberán coadyuvar a esta verificación del vehículo a objeto de que se asegure un transporte adecuado de la carne.
2. Las exigencias para la implementación de sistemas de frío dentro del matadero y para las condiciones únicas y exclusivas para el transporte de la carne, se adecuarán a las que implementen los municipios en lo que respecta al expendio de carne, aspecto que el SENASAG coordinará con estas instancias. Dicha condición no es aplicable a la Infraestructura de cámaras frigoríficas puesto que las cuales ya se encuentran definidas en la normativa en actual vigencia.
3. Cuando se transporte carne a nivel interdepartamental o interprovincial, el SENASAG verificará que las condiciones tanto dentro del matadero como de transporte aseguren el cumplimiento de lo dispuesto en la norma aprobada por Resolución Administrativa, para el transporte de carne de aves.