

RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°.087/2001

Trinidad, 11 de diciembre de 2001

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley No. 2061 de 16 de marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “**SENASAG**”, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, encargado de administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, en su Art. 2, referido a las competencias del “**SENASAG**”, determina en sus incs. b) extender 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, prevención y erradicación de plagas y enfermedades en animales y vegetales e) El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario f) El control de insumos utilizados para la producción agropecuaria, agroindustrial y forestal g) Declarar emergencia pública en asuntos de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

Que, mediante Decreto Supremo N° 25729 de fecha 7 de abril del 2000, establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “**SENASAG**” determinando, al mismo tiempo, su misión institucional.

Que, el citado Decreto Supremo, en su Art. 7 se refiere a las atribuciones del “**SENASAG**”: citando en el presente caso las siguientes: a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas d) Administrar los sistemas de vigilancia y diagnóstico de plagas y enfermedades e) Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento j) Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios m) Declarar zonas libres o de baja prevalencia de plagas o enfermedades e implantar estados de emergencia n) Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria.

Que, el Decreto Supremo 23850, de 09 de julio de 1991, encarga al Ministro de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, entonces Ministro de Asuntos Campesinos y Agropecuarios, ejecutar y cumplir la Decisión 197 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena: “Norma y programa subregional sobre Tecnología, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio de Ganado Bovino para Beneficio, Mataderos y Comercio de Carne Bovina.”

Que, la Decisión 197 del Acuerdo de Cartagena, en sus artículos 5 al 10, Capítulo II, señala que cada país podrá definir los plazos para aplicar de forma integra o de forma paulatina cada uno de los aspectos que contempla la norma.

Que, Mediante Ley No. 2215 de fecha 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 al faeneo, expendio de carnes y todos

///...

...///

“2”

aquellos que tengan relación con la producción y comercialización de animales, productos y sub-productos de origen pecuario.

Que, en base a los antecedentes legales enunciados y con el objeto de dar cumplimiento a las normas citadas, se hace necesario aprobar requisitos sanitarios que deben cumplirse, en los lugares de beneficio de animales, almacenamiento y transporte de carne.

POR TANTO:

El Director del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “**SENASAG**” en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto Supremo N° 25729, Art. 10, Inc. e)

R E S U E L V E:

ARTICULO 1. Apruébese los **REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES, INFRAESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DE MATADEROS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CARNE** en sus VIII Títulos y 98 Artículos, la cual en anexo, forma parte inescindible de la presente Resolución.

ARTICULO 2. Los requisitos de infraestructura, tecnológicos y de proceso que se aprueban para los mataderos, se aplicarán a todos aquellos que se construyan o establezcan a partir de la fecha de dictación de la presente Resolución Administrativa. Respecto a los establecimientos existentes, la adecuación a los requisitos tecnológicos y de proceso se hará en los plazos definidos por el SENASAG, según proceso descrito en el anexo de esta Resolución.

El Jefe Nacional de la Unidad de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del “**SENASAG**” quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa a partir de la fecha.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.

cc. arch.
mencionados
Dr. B. Arteaga.

ANEXO A LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA No. 087/01

REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES, INFRAESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN MATADEROS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CARNE

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. (DEL ALCANCE) Todas las personas naturales o jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con el beneficio de animales de abasto, desposte de carne y procesamiento de subproductos.

Artículo 2. (DEFINICIONES) Para los efectos de la presente norma, a continuación se definen algunos términos.

Almacén frigorífico es el recinto donde se recibe la carne en canal o deshuesada para su posterior proceso o distribución.

Animal de Abasto Comprende a los animales de las especies bovina, bubalina, ovina, caprina, suína y camélida, que son introducidos al matadero para el beneficio.

Apto para el consumo humano, significa que la carne ha sido inspeccionada y evaluada favorablemente por el inspector veterinario.

Agua potable es el agua pura y segura en el momento del uso en concordancia con los requerimientos señalados por el Ministerio de Salud y Previsión Social o en su defecto por la Organización Mundial de la Salud.

Carcasa o Canal del animal es el producto resultado del proceso de faena, luego de la extracción de sangre, vísceras, cabeza (no en todas las especies), pelo o piel (según la especie) y otros tejidos.

Carne es la parte comestible de cualquier animal beneficiado en un matadero e incluye los despojos comestibles.

Carne Fresca es la carne que no ha sido tratada de otra forma que no sea empaquetada al vacío o en atmósfera controlada para asegurar su conservación, incluso si ha sido sujeta a refrigeración continua siendo considerada fresca para los propósitos de la presente norma.

Condenado con relación a la canal o carne, significa que éstas han sido inspeccionadas y dictaminadas como no aptas para el consumo humano y que por lo tanto requieren destrucción.

Contaminación, presencia de cualquier material objetable, incluye sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne fresca no sea segura para el consumo humano.

Establecimiento, es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos, con la finalidad de obtener carne para consumo humano, así como el almacenamiento y transporte de la misma.

Despojo o Subproducto Comestible El animal de abasto produce además de su carne, una considerable cantidad de partes que no están comprendidas en la canal y que son biológica e higiénicamente aptas para el consumo humano, éstos son los subproductos comestibles.

Desinfección reducción, sin menoscabo de la calidad de la carne, mediante el uso de agentes físicos y/o químicos permitidos, del número de

microorganismos a un nivel que no de lugar a la contaminación de la carne.

Enfermedad o Defecto significa un cambio patológico y otra anormalidad.

Frigorífico es el matadero que además cuenta con cámaras frías para la conservación de la carne, pudiendo o no contar con túneles y cámaras de congelamiento.

Matadero es el recinto donde se desarrollan las actividades y servicios relacionados con el beneficio de animales de abasto.

Ropa de trabajo o de protección, es la indumentaria especial utilizada para prevenir la contaminación de la carne y utilizadas por las personas del matadero o establecimiento; la cual incluye tocas, cascots, delantales y calzados apropiados.

Seguro y sano se refiere a la carne que ha sido dictaminada como apta para el consumo humano, en base a los siguientes criterios:

- a) que no va a causar ninguna infección o intoxicación si se ha manipulado y preparado adecuadamente
- b) esta libre de contaminación visible
- c) esta libre de defectos que puedan ser objetados por los consumidores
- d) que ha sido producido bajo un adecuado control higiénico y
- e) que no ha sido tratada con sustancias ilegales o especificadas como tal por la legislación vigente

Para facilitar la redacción, se utilizará la palabra matadero como término general haciendo referencia a ambos: mataderos y frigoríficos.

Artículo 3. (CLASIFICACIÓN) Los mataderos se clasifican en primera, segunda, tercera y cuarta categoría; según los requisitos que se especifican en el Título VI Capítulo 1.

La clasificación de los mataderos, en relación con el comercio nacional o internacional de carne y despojos comestibles, tendrá los siguientes efectos.

Primera Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el comercio internacional y para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional.

Segunda Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional.

Tercera Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos solamente para el abastecimiento departamental.

Cuarta Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos solamente para el abastecimiento del municipio.

TITULO II

DEL TRANSPORTE DE ANIMALES DE ABASTO

CAPÍTULO 1

Construcción y mantenimiento de los medios de transporte

Artículo 4. (DISEÑO DEL VEHÍCULO) Los vehículos de transporte de animales de abasto deben estar contruidos de tal manera que:

- a) Los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente con el mínimo riesgo de lesión.

- b) Los animales de especies diferentes y animales de la misma especie no se lesionen unos con otros y estén separados físicamente en pequeños grupos durante el transporte.
- c) Eviten que el piso del vehículo se ensucie con excretas, porque esto puede contaminar la piel del animal, a través del uso de camas u otro método apropiado.
- d) Ventilación adecuada.
- e) Que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

Artículo 5. (HIGIENE DE LOS VEHÍCULOS) Los vehículos utilizados en el transporte de animales al matadero deben mantenerse en buen estado. Deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de la descarga de animales, no pudiendo reutilizar la cama, la misma que deberá ser destruida.

CAPITULO 2

Mantenimiento de la identificación

Artículo 6. (IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL EN TRANSPORTE) El transporte de animales de abasto al matadero debe realizarse de tal manera que asegure el mantenimiento de su identificación hacia atrás, desde el lugar de su producción.

TITULO III

REQUISITOS DE LOS ANIMALES DESTINADOS A ABATE

CAPITULO 1

De la recepción de animales en los mataderos

Artículo 7. (OBLIGATORIEDAD DE LA GUIA DE MOVIMIENTO DE GANADO) El matadero deberá exigir la presentación de la GUIA DE MOVIMIENTO DE GANADO.

Artículo 8. (IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES) Durante la recepción y reposo de los animales en el matadero, se deben tomar los cuidados para obtener toda la información que interesa con relación a la producción y transporte del animal.

Artículo 9. (REQUISITO DE DICTAMEN) No se sacrificará ningún animal mientras el Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar de Inspección Sanitaria no haya efectuado la inspección ante-mortem y aprobado su beneficio. Podrán hacerse excepciones en los casos de beneficio de emergencia como se precisa en la norma de inspección ante-mortem y post-mortem.

Artículo 10. (MANTENIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN EN PROCESO) Se deben tomar los recaudos para mantener la identificación de origen y todos los datos generados en el matadero desde la recepción del animal, durante el proceso para obtención de la canal, o carne hasta que la inspección post mortem dictamine que la misma es segura y sana.

Artículo 11. (TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN) Debe implementarse un sistema adecuado que asegure que la información relevante para la inspección post-mortem o para las operaciones en la playa de faena, generada antes del arribo de los animales y en la inspección ante-mortem se transfiera adecuada y rápidamente, tanto al Médico Veterinario

Inspector o Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria responsable de la inspección post-mortem.

CAPITULO 2

Reposo de los animales antes del beneficio

Artículo 12. (REPOSO) Los animales de abasto deben descansar adecuadamente antes de ser beneficiados.

Artículo 13. (SEPARACIÓN DE LOS ANIMALES) Los animales de diferente procedencia deberán permanecer en corrales separados.

Artículo 14. (SEGREGACIÓN DE ANIMALES) Los animales sospechosos de portar alguna enfermedad que pueda afectar la seguridad y sanidad de la carne, deben separarse del resto.

Artículo 15. (IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES SOSPECHOSOS) Si durante la inspección ante-mortem se detecta alguna anomalía que no afecte mayormente la calidad sanitaria de la carne, se debe identificar al animal para su especial atención en la inspección post mortem.

Artículo 16. (LAVADO DEL ANIMAL) Todos los animales antes del ingreso a la playa de faena deben ser lavados apropiadamente con la finalidad de disminuir el peligro de contaminación de la carne.

Artículo 17. (RESPONSABILIDAD) La responsabilidad de las condiciones en que se debe beneficiar un animal es del Médico Veterinario Inspector o del Técnico Auxiliar en Inspección.

TITULO IV

ACREDITACIÓN DE VETERINARIOS

Artículo 18. (DE LOS INSPECTORES VETERINARIOS) La inspección sanitaria de los animales para beneficio y de la carne y despojos comestibles en los mataderos y demás establecimientos sujetos a inspección sanitaria, será ejecutada, según la categoría del matadero, por Médicos Veterinarios Inspectores, o Técnicos Auxiliares de Inspección Sanitaria, acreditados por SENASAG.

Artículo 19. (INFORMES PERIODICOS) Los mataderos de primera, segunda y tercera categoría deberán contar con al menos 1 Médico Veterinario Inspector y los de cuarta categoría con al menos un Técnico Auxiliar en Inspección, contratados a tiempo completo; quienes remitirán informes periódicos Jefe Distrital del SENASAG respectivo, de acuerdo a formato adjunto.

TITULO V

REQUISITOS CONSTRUCTIVOS Y CLASIFICACIÓN

Capítulo 1

Requisitos Generales y Constructivos

Artículo 20. (REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS)

1. Los mataderos deben estar situados fuera del ámbito de los centros poblados y localizados en zonas no afectadas por inundaciones y además, exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

2. Contar con espacio suficiente para que las operaciones se realicen satisfactoriamente.
3. La ubicación de los mataderos debe permitir un abastecimiento permanente de agua potable, así como la eliminación higiénica y adecuada de las excretas y aguas servidas.
4. No deberán existir dentro del ámbito del matadero ni en sus alrededores inmediatos, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.
5. No deberá existir en la vecindad inmediata del matadero crianza de animales. No se permitirá el ingreso de animales domésticos al recinto del matadero.
6. La ubicación del matadero debe facilitar el acceso al mismo, por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial o lacustre. Sin embargo, no debe estar situado al costado de carreteras principales de tránsito.
7. Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, deberá estar circundado.
8. La construcción y los alrededores deben estar en buen estado de mantenimiento.
9. Los mataderos deberán contar con facilidades para el control de ingreso y salida de vehículos.
10. Los mataderos deberán contar con facilidades apropiadas para una adecuada limpieza y desinfección de vehículos.

Artículo 21. (DETALLES CONSTRUCTIVOS)

1. Todas las salas deberán tener dispositivos que eviten el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.
2. Las salas en las que se procesan productos no comestibles deberán estar completamente separadas de aquellas en las que se procesa productos comestibles.
3. Sala separada para el almacenamiento de cueros, cuernos, patas, grasas no comestibles, a menos que estas sean removidas periódicamente durante el día.
4. Debe existir separación física entre las zonas donde se trabaja con productos comestible y los corrales.
5. Todas las dependencias, salas o secciones tendrán un fin específico dentro del proceso productivo y los procedimientos de trabajo. Sus dimensiones, características particulares e instalaciones deberán corresponder adecuadamente a la capacidad total de beneficio y procesamiento por hora de trabajo.
6. La sala de faena debe tener espacio suficiente para diferenciar tres áreas de trabajo, la sucia, la intermedia y la limpia.
7. Cuando en el matadero se beneficie cerdos, se deberá contar con área separada y reservada para el escaldado y pelado de los mismos.
8. Deberá existir una sala separada para el tratamiento de vísceras y otros subproductos comestibles.
9. Las puertas de las salas en que se procesa productos comestibles deberán ser sólidas, de cierre automático o cuando sean de doble acción, de ajuste perfecto, o que permanezcan cerradas. Éstas deben poseer ventanas con vidrios.
10. Los ingresos a planta estarán provistos de cortinas de aire o plástico.
11. Las ventanas deberán tener paneles completos de cristal y las que se abran, dispondrán de paneles de tela metálica desmontables para la limpieza.

12. Dependencias exclusivas, ya sea una sala o parte de esta, capaz de ser controlada y sellada cuando se requiera, para el almacenamiento de carne bajo sospecha, y diseñada con el fin de prevenir el riesgo de la contaminación de otra carne y el riesgo de reemplazo, a no ser de que existan otros métodos establecidos y adecuados para su eliminación.
13. Dependencias exclusivas, ya sea una sala o parte de esta, capaz de permanecer sellada para el mantenimiento apropiado de la carne condenada, a no ser de que existan otros métodos establecidos y adecuados para su eliminación.

Artículo 22. (REQUISITOS CONSTRUCTIVOS) En las salas o secciones para la matanza, faena, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne, excepto las destinadas al comedor y vestidor de los operarios:

1. Los pisos de las salas deberán ser impermeables, antideslizantes de materiales no tóxicos y fáciles de limpiar.
2. Los pisos deben estar libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, como para impedir el acumulo de agua.
3. Los muros serán contruidos con materiales adecuados y permanentes. Interiormente las salas tendrán un zócalo de 1,8 metros de altura de material impermeable o recubiertas de cualquier otro material igualmente impermeable y liso, y serán de color claro.
4. Las aristas y vértices de las salas (uniones entre paredes, paredes y techos, paredes y pisos) deberán ser redondeadas, para facilitar las operaciones de limpieza.
5. Los cielo-rasos de todas las salas deberán ser suficientemente altos y contruidos con diseños y materiales que impidan la acumulación de suciedad y vapores, y que además permitan su fácil limpieza.
6. Las bombillas eléctricas y los soportes suspendidos sobre la carne en todas las etapas de preparación deben ser del tipo llamado de seguridad o estar protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura.
7. Los pasillos, zonas de tránsito y las puertas deben ser lo suficientemente anchas como para soportar el trafico con algunos tachos y equipos.
8. Estas salas deberán estar provistas de instalaciones para limpieza y desinfección de los utensilios y estas:
 - a) Situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - b) Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios.
 - c) Los efluentes de ellos provenientes deben dirigirse a los drenajes de planta.
 - d) Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.

Artículo 23. (VESTIDORES Y SERVICIOS HIGIÉNICOS) Las dependencias de servicios higiénicos y vestidores, no podrán comunicarse directamente con las salas en que se procesan productos comestibles. Contruidos con materiales fáciles de higienizar, manteniéndolos en buen estado de conservación e higiene y adecuadamente equipados El número de sanitarios, urinarios, lavamanos, duchas, casilleros para ropa, etc., deberá

estar en relación adecuada con el número de trabajadores:

- De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha, 1 urinario.
- De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas, 1 urinario.
- De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas, 2 urinarios.
- De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas, 4 urinarios.
- Más de 50 personas: 1 aparato urinario adicional, para cada 30 personas.

Artículo 24. (ABASTECIMIENTO DE AGUA)

1. La dotación de agua potable para cualquier tipo de matadero deberá asegurar una disponibilidad mínima de 800 litros por bovino o bupalino, 400 litros por porcino y 200 litros por ovino, caprino o camélido.
2. El agua no potable podrá usarse solamente para fines tales como la producción de vapor o la extinción de incendios. Esta agua deberá transportarse por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que haya ninguna conexión ni sifonado de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.
3. La distribución del agua fría en todo el matadero deberá ser a una presión no inferior a dos atmósferas.
4. Los tanques de depósito de agua y los conductos deberán estar instalados y protegidos de forma tal que se evite al máximo la contaminación y brindar fácil acceso para su inspección, limpieza y control.
5. Los tanques de depósito de agua deberán tener como mínimo una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo más un tercio de reserva.

Artículo 25. (DE LOS EFLUENTES) Deben tener un eficiente sistema de eliminación de efluentes y aguas servidas, que:

1. Se mantengan en perfecto estado de funcionamiento.
2. La capacidad de los sistemas de desagüe deberá ser suficiente para soportar cargas máximas, sin que en este caso lleguen éstas a alcanzar más del 75 por ciento de su sección transversal.
3. Todos los sumideros deberán ser estancos y disponer de trampas y respiraderos adecuados.
4. Todas las cajas de inspección y recepción de los efluentes, así como las trampas y sifones deberán estar alejadas de las zonas donde se procesa carne.
5. Las canaletas y el sistema de disposición final deberán asegurar que no se contamine el agua potable.
6. El sistema de disposición de aguas servidas debe ser una línea independiente de la de disposición de efluentes del matadero.
7. Todo el sistema de eliminación de efluentes y aguas servidas debe ser aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

Artículo 26. (DE LOS CORRALES)

1. Los corrales deberán estar aislados de la planta, serán separados por especie animal y tendrán un fin específico, como son recepción y descanso, aislamiento e inspección.
2. Deben tener capacidad suficiente para albergar todos los animales que se requieran.
3. Estar cubiertos cuando el clima así lo requiera.
4. Estar dispuestos de tal forma que permita realizar adecuadamente la inspección ante-mortem.

5. Debe haber el número suficiente de corrales que permita el trabajo del inspector.
6. Adecuadamente construido y mantenido.
7. Los pisos de los corrales serán de material sólido, resistente, impermeable y áspero, con un declive mínimo de dos por ciento hacia las canaletas de desagüe.
8. Los corrales deberán tener bebederos suficientes en relación con su capacidad en número de animales.
9. Los corrales deberán disponer de un número adecuado de conducciones para agua que permitan la limpieza de todas sus instalaciones.
10. El estercolero y el depósito de basura deberán estar alejados al máximo de la playa de faena y estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores.

CAPITULO 2

Requisitos de los Equipos y Utensilios

Artículo 27. (DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS)

1. El equipo, accesorios y utensilios que se utilicen en los mataderos deberán ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no transmita ningún olor ni sabor y ser resistente a la reiterada acción de la limpieza y desinfección normales, deberán tener superficies impermeables, lisas, sin grietas o hendiduras.
2. El equipo deberá tener un diseño e instalación que permitan un acceso fácil y una limpieza y desinfección completas.
3. Cuando existan plataformas, escaleras de mano, toboganes y equipos similares deberán ser contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de materiales resistentes a la rotura, desgaste o corrosión. Los toboganes, deberán estar dotados de trampillas para inspección y limpieza.
4. Las cubiertas de mesas y mesones serán lisas, de material impermeable, inalterable, fáciles de asear y remover.
5. Las vitrinas y estantes, destinados a guardar, mantener o exhibir alimentos, serán de material inalterable y de fácil aseo.
6. El equipo y los utensilios para productos no comestibles o decomisados deberán tener símbolos que los identifiquen y no se utilizarán para los productos comestibles.
7. El equipo y los utensilios que se utilizan para el sacrificio y el faenado son exclusivos para esos fines y no deberán utilizarse para el corte o deshuesado de la carne ni para su ulterior preparación.
8. Los utensilios se guardarán protegidos contra cualquier tipo de contaminación, para lo cual se habilitarán los muebles que sean necesarios en cada dependencia.
9. Todo el equipo, accesorios y utensilios deberán mantenerse siempre en buen estado de funcionamiento y de aseo.

Artículo 28. (EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO)

1. La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido.

2. Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento.
Cuando en el matadero se beneficien cerdos, se deberá contar con un tanque para el escaldado de los mismos.
3. Debe contar con los equipos y utensilios mínimos como para asegurar que la carne no entre en contacto con los pisos, paredes, o estructuras fijas u otras que no hayan sido diseñadas para este fin.
4. En el lugar de la inspección de canales existirá un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado como tal.

TITULO VI

CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS CONSTRUCTIVOS

CAPITULO 1

Clasificación de los mataderos

Artículo 29. (PRIMERA CATEGORÍA)

Deberán contar con las siguientes instalaciones principales:

- a) Áreas de beneficio separadas para cada especie.
- b) Salas separadas para: - preparación de vísceras torácicas, - vaciado de vísceras abdominales y - para la preparación ulterior de tripas y estómagos;
- c) En caso de aprovechar la sangre, contar con sistema apropiado de tratamiento o en su defecto un sistema de retiro diario aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.
- d) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente a la matanza diaria.
- e) Salas para el deshuese y empaquetado de la carne.
- f) Cámara de congelamiento de la carne deshuesada, de ser necesario.
- g) Digestor y/o incinerador
- h) or para el aprovechamiento y disposición de decomisos.
- i) Deberá existir una Sala de faena de urgencia. Su construcción responderá a las exigencias mínimas de una sala de faena con cámara frigorífica e incinerador.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes

Artículo 30. (SEGUNDA CATEGORÍA)

Deberán contar con las siguientes instalaciones principales:

- a) Áreas de beneficio separadas para cada especie o procedimientos específicos según se indica en el Artículo 78.
- b) Salas separadas para: - preparación de vísceras torácicas, - vaciado de vísceras abdominales y - para la preparación ulterior de tripas y estómagos;
- c) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente a la matanza diaria;
- d) En caso de aprovechar la sangre, contar con sistema apropiado de tratamiento o en su defecto un sistema de retiro diario aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

- e) Incinerador para la disposición de decomisos o algún otro sistema como el entierro sanitario, debidamente aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes.

Artículo 31. (TERCERA CATEGORÍA)

Deberán contar con las siguientes instalaciones mínimas:

- a) Sala de beneficio común para las diferentes especies; debiendo cumplir con el procedimiento especificado en el Artículo 78;
- b) Sala para el procesamiento de vísceras comestibles;
- c) Cámara frigorífica con capacidad mínima equivalente a 50 por ciento de la matanza diaria;
- d) Incinerador para la disposición de decomisos o algún otro sistema como el entierro sanitario, debidamente aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

Artículo 32. (CUARTA CATEGORÍA)

Estos mataderos no podrán beneficiar más de 15 bovinos por día y deberán contar cuando menos con las siguientes instalaciones:

- a) Sala de beneficio común para las distintas especies; debiendo cumplir con el procedimiento especificado en el Artículo 78;
- b) Sala para el procesamiento de vísceras comestibles;
- c) Sala de oreo;
- d) Incinerador para la disposición de decomisos, o algún otro sistema como el entierro sanitario, debidamente aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

Capítulo 2

Requisitos Específicos de los Mataderos de Primera y Segunda Categoría

Artículo 33. (DIRECCIÓN) Para el funcionamiento de los mataderos de primera y segunda categoría será requisito indispensable que la gerencia de calidad esté desempeñada por un profesional idóneo y debidamente calificado.

Artículo 34. (EXTERIORES) Las Instalaciones exteriores para estos mataderos deben tener al menos:

- a) Accesos y patios de maniobras: los mataderos deben contar con, al menos, dos puertas, una para el ingreso y salida de vehículos que transporten ganado y subproductos industriales y otra para el ingreso y salida de vehículos destinados al transporte de productos cárnicos, evitando el entrecruzamiento, entre ganado y carnes.
- b) Los caminos interiores y patios de maniobras deben ser de superficie tratada dura o pavimentada. Las superficies interiores no tratadas, no construidas o sin pavimento deben cubrirse con un manto vegetal o de jardines.
- c) Rampa de descarga o desembarco: la rampa, que es el mecanismo que permite el desembarco del ganado desde el medio de transporte al matadero

Artículo 35. (PASILLOS EN CORRALES) Los corrales contarán con pasillos o calles de distribución de forma que se impida el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedad.

Artículo 36. (CORRALES) Debe contar con los siguientes corrales:

1. Corral de recepción
2. Corral de espera o encierro para faena que cuente con bebederos provistos de agua potable. La iluminación mínima debe ser suficiente para permitir una buena inspección.
3. Corral de observación, sus paredes laterales deberán ser de mampostería de altura adecuada dependiendo de las especies. Debiendo contar con:
 - a) Una manga con brete;
 - b) Comederos y bebederos similares a los del corral de espera;
 - c) Además debe contar con lavamanos con agua potable y provistos de antisépticos.
4. Corral de aislamiento, su construcción será de mampostería revestidas en su interior con material impermeable . Deben:
 - a) Ser techados, si el clima lo requiere;
 - b) Disponer de algún sistema para cerrarse con llave
 - c) Poseen drenaje independiente y que no conecte con ningún drenaje abierto o de los corrales o jardines. Sus desagües y los líquidos excedentes serán tratados con desinfectantes antes de ir a la red de desagüe, previa interposición de una cámara de decantación.

Artículo 37. (FILTROS SANITARIOS) En las zonas de ingreso o tránsito a la playa de faena se deben contar con filtros sanitarios, con al menos las siguientes instalaciones:

1. Receptáculo para el lavado de botas, provisto de agua potable y de escobilla para el aseo de las mismas.
2. Lavamanos provisto de agua fría y caliente, con llaves no accionables con las manos, jabón sanitizante, escobillas para uñas, y un sistema higiénico para el secado de manos.

Artículo 38. (FACILIDADES PARA LAVADO DE MANOS) Todas las salas tendrán lavamanos con grifos accionados por pedales, recipientes para líquido jabonoso, secador de aire caliente para manos o toallas de papel.

Artículo 39. (REQUISITOS DEL AGUA DE LAVADO DE MANOS) Las salas deberán estar dotadas de un abastecimiento de agua corriente (no estancada) caliente en cantidad suficiente y a una temperatura no inferior a 70°C durante toda la jornada de trabajo.

Artículo 40. (EQUIPOS DE LA ZONA INTERMEDIA) La zona intermedia deberá contar con los siguientes equipos:

1. Plataforma, tecla de transferencia, separador de piernas.
2. Sierra o tenazas para separación de patas
3. Plataforma de descuerado
4. Sierra partidora de pecho
5. Plataforma de evisceración
6. Ductos u otro medio de traslado adecuado, a las salas de patas y manos, cabezas, cueros, estómago, tripas y vísceras torácicas.

Tratándose de ovinos la zona intermedia contará con los siguientes elementos:

1. Riel de descuerado y eviscerado.
2. Ducto o sistema de comunicación con la sala de cueros.
3. Ducto o sistema de comunicación con las salas de vísceras abdominales y de vísceras torácicas, hígado y bazo.

Tratándose de porcinos en esta dependencia se exigirá:

1. Sierra de pecho.

2. Ductos o sistemas de traslado a las salas de vísceras abdominales y torácicas, y
3. Ductos de comunicación o sistema de traslado a la sala de cabezas, si es que ésta es cortada en la faena.

Artículo 41. (EQUIPOS DE LA ZONA DE TERMINACIÓN) En la zona de terminación deberán existir los siguientes equipos:

1. Riel para el transporte de canales que debe estar instalado en iguales condiciones a las exigidas para el riel de sangría.
2. Sierra para separación de las canales
3. Plataforma o sistema para el lavado de las canales.
4. Plataforma de inspección de canales y riñones.
5. Riel de desvío de canales para inspección sanitaria.
6. Plataforma de tipificación de canales
7. Balanza electrónica para pesaje de canales.

TITULO VII

REQUISITOS DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS, CÁMARAS FRIGORÍFICAS, SALAS DE DESPOSTE

CAPITULO 1

Requisitos de los Almacenes Frigoríficos y Cámaras Frigoríficas

Artículo 42. (AMBIENTES DE ALMACÉN FRIGORÍFICO) Todo almacén frigorífico para la conservación de carne deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:

1. Playas de recepción y despacho de mercaderías, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampa apropiada y de balanza para el pesaje;
2. Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;
3. Cámara frigorífica; y
4. Sala de máquinas.

Artículo 43.(REGISTRO DE TEMPERATURA) Todas las salas donde se coloque carne para refrigeración, congelamiento o almacenamiento refrigerado deben tener aparatos para el registro automático de la temperatura.

De no instalarse aparatos de registro, se leerán las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en un libro de registro.

Artículo 44. (REQUISITOS) Todas las salas donde se coloque carne para refrigeración, deben

1. Tener aislamiento adecuado y:
 - a) Si se colocan los equipos de refrigeración suspendidos, entonces deben tener bandejas para recibir el goteo, colocadas debajo los equipos y
 - b) Si se colocan los equipos de refrigeración en el piso están deben instalarse en áreas con depresión y drenaje separado a menos que se coloquen adyacentes a los drenajes de piso.
2. En la cámara se deberá disponer de un sistema de alarma que pueda accionarse desde el interior y el exterior.
3. En la cámara deberá haber un área para productos retenidos por la

Inspección Sanitaria, separado de los productos aprobados para el consumo, de forma que se evite la contaminación cruzada. Estos productos estarán marcados, para diferenciarse de los aptos para consumo humano.

CAPITULO 2

Requisitos de las Salas de Deshuese

Artículo 45. (REQUISITOS DE SALA DE DESHUESE) En todos los mataderos y establecimientos que se realicen el deshuesado de la carne o preparación de cortes menores:

1. La sala o salas, deben ser capaces de mantener la temperatura controlada, a temperaturas inferiores a 14°C.
2. a sala o salas deben ser físicamente separadas de las otras áreas y tener al ingreso un filtro sanitario.
3. Debe haber una separación entre el área de deshuesado, cortes y operaciones de envase primario y el área donde se realiza el empaque secundario.

Artículo 46. (VESTIDOR Y SERVICIOS HIGIÉNICOS) El personal que trabaje en estos establecimientos, debe contar con un vestidor para mujeres y otro para varones, el que estará ubicado en un lugar de fácil acceso y separado de la sala de faena y de otras dependencias del matadero y con las mismas características citadas en el Artículo 23. de la presente norma.

TITULO VIII

REQUISITOS DE LAS OPERACIONES Y PRACTICAS HIGIÉNICAS

CAPITULO 1

Salud de los operarios

Artículo 47. (EXAMEN MEDICO) Todas las personas que manipulen carne, los inspectores y otros que entren en contacto con la carne en los mataderos, se someterán a examen médico inmediatamente antes de ser empleados. El examen debe repetirse periódicamente o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

Artículo 48. (RESTRICCION POR SALUD) La dirección del matadero tomará las medidas pertinentes para asegurar de que a ningún trabajador, que se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne o mientras presente heridas, llagas o diarrea, trabaje directa o indirectamente con la carne, por ser portador de microorganismos patógenos.

Artículo 49. (CARNET SANITARIO) La dirección del matadero debe mantener el "Carnet Sanitario" de los trabajadores a disposición de la Inspección Sanitaria en la oportunidad en que sean requeridos.

CAPITULO 2

Premisas de Limpieza

Artículo 50.(PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN) La dirección del matadero debe establecer un programa de limpieza y sanitización a fin de asegurar:

1. Que el programa de limpieza y sanitización incluya las zonas de vestidor y comedor.
2. Que los equipos, utensilios y herramientas son:
 - a) Limpiados a intervalos periódicos durante la jornada de trabajo.
 - b) Inmediata y efectivamente limpiados, luego de que entran en contacto con algún material contaminado.

Y que:

- c) Se establezca la limpieza y desinfección al inicio de las operaciones de cada día.
3. La limpieza y desinfección son llevadas a cabo de acuerdo a lo establecido en la presente norma.
4. Que las canales y la carne no se contaminen durante las operaciones de limpieza y desinfección de salas y utensilios.
5. Que ningún detergente, desinfectante o sanitizante utilizado entre en contacto de forma directa o indirecta en la carne a menos que sea considerado apto para usar en contacto directo con productos comestibles.
6. Todos los residuos de detergentes, desinfectantes o sanitizantes son removidos mediante la utilización de agua potable antes de que la sala, el equipo o los utensilios sean utilizados para manipular carne.
7. Ninguna preparación o material, o pintura o superficie tratada, que pueda contaminar la carne, es usada en ninguna parte del matadero o del establecimiento donde los animales son abatidos, faenados, la carne es preparada, manipulada , empaquetada o almacenada.

CAPITULO 3

Control Integrado de Plagas

Artículo 51. (CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS) Debe mantenerse un programa continuo y efectivo de prevención y lucha contra insectos, roedores, vectores y otras plagas.

1. El programa debe estar bajo el control directo del representante legal o de un encargado de calidad calificado.
2. Los mataderos y zonas adyacentes deben ser examinados con regularidad para detectar posibles indicios de invasión de insectos, aves, roedores, perros, gatos y plagas, así como la formación de moho en los almacenes.
3. Si se detectan plagas, se deben llevar a cabo medidas de erradicación bajo supervisión de personal calificado y que sea de conocimiento del inspector.
4. Solo se usaran pesticidas aprobados por el SENASAG.
5. Se debe asegurar que el uso de dichos químicos no contaminen la carne.
6. El uso de pesticidas será el último recurso, solo si otro método de control no funciona.
7. Se debe retirar toda la carne del recinto donde se va a aplicar el pesticida.
8. Se debe lavar por completo del equipo y los utensilios que estuvieran

- en la sala que se trató con el pesticida, antes de utilizarlos de nuevo.
9. El almacenamiento de pesticidas u otras sustancias usadas para el control de plagas debe ser en depósitos o cabinas que queden bajo llave y tengan acceso limitado al personal autorizado y entrenado conforme lo indique el programa.

CAPITULO 4

Aspectos Generales de Higiene

Artículo 52. (CAPACITACIÓN PERMANENTE) La dirección del matadero debe realizar arreglos para el adiestramiento permanente de cada trabajador en materia de manipulación higiénica de la carne, e higiene personal. La instrucción debe incluir las partes relevantes de la presente norma y otras vigentes.

Artículo 53. (USO DE ROPA PROTECTORA) Toda persona, incluyendo las visitas, en el área de faena o cualquier otra área del establecimiento donde se manipule o prepare carne, debe mantener un alto grado de higiene personal, y en todo momento de usar ropa protectora de color claro, que incluya:

- a) Toca para el cabello,
- b) Cascos,
- c) Mandil o delantal,
- d) Barbijo,
- e) Botas;

Que sean lavables a menos que sean desechables y que se mantengan en condiciones limpias, de acuerdo al tipo de trabajo que la persona realiza.

Artículo 54. (ARMARIO PARA ROPA) Los efectos personales y ropas del personal no deben ser depositadas ni almacenadas en las áreas del establecimiento donde se abate y faena el animal, o se prepara, manipula, empaqueta o almacena carne. Las ropas protectoras, los soportes de cuchillos y herramientas, cinturones que no estén en uso deben ser guardados en lugares específicos para este efecto, de manera a disminuir el riesgo de contaminación

Artículo 55. (LAVADO DE MANOS) Toda persona envuelta en la preparación, manipulación, empaquetado, transporte y almacenamiento de carne deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con abundante agua corriente y jabón y cepillarse las uñas, cada vez que utilice los servicios higiénicos, después de manipular un material contaminado y cada vez que se considere necesario. Cada vez que se manipule material que pueda transmitir alguna enfermedad, las manos deben ser inmediatamente lavadas y desinfectadas.

Artículo 56. (USO DE GUANTES) Los guantes, utilizados para manipular carne, deberán ser mantenidos íntegros, sanos, limpios y en condiciones sanitarias. El uso de guantes no exime a la persona del lavado de manos. Los guantes serán de material impermeable, excepto en casos en que sean inapropiados e incompatibles con el tipo de trabajo. En todos los casos el material debe ser apto para entrar en contacto con la carne y no dejar residuos.

Artículo 57. (PROHIBICIÓN DE PRACTICAS ANTIHIGIÉNICAS) La dirección del matadero o la gerencia de calidad debe prohibir en todo el matadero cualquier comportamiento o practica antihigiénica que pueda resultar en un factor potencial de contaminación para la carne. Se prohíbe fumar, escupir,

mantener uñas sucias y largas, y en general, toda actividad reñida con la higiene y las buenas costumbres.

Artículo 58. (USO DE VENDAJE) La persona que se corte o lesione las manos, dejará de trabajar con la carne hasta que no se desinfecte o vende adecuadamente la herida, y proteja la misma por una envoltura impermeable de color visible y que sea de tal naturaleza que no pueda desprenderse accidentalmente.

Artículo 59. (CERRADO DE PUERTAS) Las puertas de las zonas donde se trabaja con productos comestibles, deben permanecer cerradas, en la medida de lo posible, o estar protegidas de una malla apropiada.

Artículo 60. (CUIDADO CON ROLDANAS) Cuando los ganchos y roldanas, u otro contenedor salga del área donde se manipula productos comestibles, para re ingresar debe ser lavado y desinfectado.

Artículo 61. (CUIDADO CON CONTENEDORES) Cuando se ensamblen cartones o contenedores en cualquier parte del matadero o establecimiento donde se realiza la faena o se manipula carne, se deben tomar los cuidados necesarios para no contaminar la carne.

Artículo 62. (ALMACENAMIENTO DE CONTENEDORES) Cuando se guarden contenedores o cartones en lugares del matadero o del establecimiento donde se realiza la faena o se manipula carnes, se deben tomar los cuidados necesarios para no contaminar la carne.

Artículo 63. (LAVADO DE ROPA PROTECTORA) Los delantales y otras prendas de la ropa protectora, excepto las botas, no pueden ser lavadas en el suelo.

Artículo 64. (VENTILACIÓN) Las salas deben disponer de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo, y que no circule de la zona sucia a la limpia.

Artículo 65. (ILUMINACIÓN) En toda la extensión del matadero debe preverse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores. La intensidad de luz no deberá ser inferior a:

- 540 lux en todos los puntos de inspección sanitaria,
- 220 lux en locales de trabajo,
- 110 lux en otras zonas.

Artículo 66. (PERMANENCIA DE ANIMALES) Ningún animal aparte del que va a ser abatido debe estar en el matadero, ni los animales en espera pueden permanecer dentro del matadero.

CAPITULO 5

Agua y Aspectos de Higiene

Artículo 67. (CALIDAD DEL AGUA) Toda el agua usada en el matadero y el establecimiento en general debe ser potable, excepto en casos donde sale de norma por sus características físicas o químicas y su uso no implique un riesgo de contaminación en la carne.

Artículo 68. (DISPONIBILIDAD DE JABON) Los reservorios de jabones y detergentes deben permanecer llenos.

Artículo 69. (FACILIDADES PARA EL SECADO DE MANOS) Se deben proveer facilidades para el secado de manos en las áreas donde se trabaja con carne.

CAPITULO 6

Higiene Operacional en la Playa de Faena

Artículo 70. (USO DE EXCLUSIVOS UTENSILIOS) Las salas, equipos y utensilios utilizados en la playa de faena serán de uso exclusivo para esta área y no podrán destinarse al deshuesado o preparación de cortes menores.

Artículo 71. (PRE REQUISITO DE INSPECCION ANTE MORTEM) Excepto en casos de emergencia y tomando en cuenta las previsiones que se indican en la norma de Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem un animal no puede ser faenado a no ser en la presencia de un inspector veterinario.

Artículo 72. (OBLIGATORIEDAD DE FAENA) En ningún caso se permitirá que animales que ingresaron al matadero para faena, sean retirados vivos de éste.

Artículo 73. (FLUJO DE MATANZA) Todos los animales llevados a la sala de matanza serán beneficiados sin demora alguna.

Artículo 74. (VELOCIDAD DE TRABAJO) No se permitirá que las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales se efectúe con más rapidez que aquella con la que puedan trabajarse las canales en las operaciones de faenado.

Artículo 75. (DESANGRADO) El desangrado debe ser lo más completo posible. Si se destina la sangre a la preparación de alimentos, debe recogerse y manipularse higiénicamente y en ningún caso deberá agitarse con la mano, sino con utensilio previamente higienizados.

Artículo 76. (OBSERVACIONES EN EL DESUELLE) Una vez se comienza el desuelle o retiro la piel o cuero se deben tomar cuidado para que las canales no se topen unas con otras.

Artículo 77. (CUIDADOS EN EL DESUELLE Y OPERACIONES POSTERIORES) Se deben tomar los siguiente cuidados en el desuelle.

1. Cuando sea necesario realizar el desuelle, éste se realizará antes de efectuar la evisceración; de manera a evitar la contaminación de la carne.
2. Se prohíbe la insuflación como método para facilitar el retiro del cuero.
3. Las reses desolladas no deben lavarse en forma que el agua pueda penetrar en la cavidad abdominal o torácico antes de la evisceración.
4. Animales beneficiados que sean escaldados, flameados o tratados de alguna forma similar, deberán ser limpiados de forma a remover todos los pelos, suciedades y otros.
5. El agua en los tanques utilizados para escaldar debe cambiarse tan frecuentemente como sea necesario para asegurar la higiene.
6. Con relación a las ubres:
 - a) Las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deben retirarse lo antes posible durante el proceso de faena
 - b) No se permitirá que la secreción contamine la canal: para ello, deben separarse de tal manera que la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galactóforo.
7. Durante el resto de la faena:
 - a) La evisceración debe realizarse sin demora y lo mas higiénicamente posible.
 - b) Debe prevenirse eficazmente, la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero, o las ubres;

- c) Durante la evisceración, los intestinos no serán separados por corte del estómago y no se abrirán los intestinos, salvo que lo exijan las operaciones de faena. En tal caso, antes de seccionarlos deben ligarse;
- d) No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de las canales. Podrán, sin embargo, utilizarse cepillos para la faena de canales de cerdos chamuscados.
- e) No será permitida insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio, en ninguna canal, carne o despojo comestible, a menos que procedimientos rituales exijan que se insuflen los pulmones.
- f) En los mataderos, las canales, la carne y los despojos comestibles se lavarán única y exclusivamente con agua potable corriente.
- g) El estómago y los intestinos, así como cualquier material no comestible procedente de la matanza y de la faena de animales deben, de conformidad con el procedimiento de inspección, retirarse de la sala de faena, de tal manera que se evite la contaminación del piso y de las paredes, así como de cualquier canal, carne u otro despojo comestible.
- h) El estómago y los intestinos, así como el material no comestible se tratará, en las salas de subproductos destinados a ese fin, con arreglo a prácticas reconocidas, en las que se preste la atención debida a la limpieza y la higiene.
- i) Las materias fecales u objetables que hayan contaminado accidentalmente las canales durante el faenado, deben separarse con cuidado, cortándose toda parte que haya sido contaminada.
- j) Cuando el inspector veterinario considere que la manera en que los animales fueron faenados o las condiciones en que se manipuló, preparó o empaquetó la carne, pueden afectar adversamente:
 - La inocuidad o sanidad de la canal o carne;
 - La higiene en la producción;
 - La eficiencia en la inspección de carnes;
 y la dirección del matadero o gerencia de calidad no ha tomado acciones correctivas para el problema, tiene potestad para solicitar las correcciones necesarias al personal, reducir el ritmo o parar la producción.

Artículo 78. (FAENA DE VARIAS ESPECIES) Para la faena de varias especies animales, en caso de que no se cuenten con líneas separadas para la faena de diferentes especies animales, el proceso a seguir debe contemplar:

- La faena de una especie animal por vez.
- El lavado y desinfección del espacio, equipos, utensilios y herramientas antes de pasar a otra especie.

CAPITULO 7

Higiene Operacional después de la Playa de Faena

Artículo 79. (MANIPULACIÓN POST INSPECCIÓN VETERINARIA) Después que la carne ha pasado la inspección veterinaria debe:

1. Manipularse, almacenarse o transportarse de manera que se proteja contra la contaminación o deterioro.
2. Ser retirada de la playa de faena lo antes posible.
3. Ser mantenida en condiciones que se disminuya su temperatura y/o

actividad de agua.

Artículo 80. (CUIDADOS EN EL ALMACENAMIENTO) Cuando se almacenen en cámaras frigoríficas las canales, sus partes o los despojos comestibles para su enfriamiento, se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las citadas en el numeral precedente:

1. Se dispondrá de un método seguro para inspeccionar la carne;
2. La carne se suspenderá o colocará en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;
3. Se mantendrá la carne de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;
4. La temperatura, grado de humedad ambiental y circulación del aire deben ser mantenidos a un nivel adecuado para la conservación de la carne;
5. Se evitará el goteo de agua inclusive el provocado por la condensación.

Artículo 81. (EXCLUSIVIDAD DE USO DE UTENSILIOS EN DESHUESE) Las salas, equipos, utensilios y herramientas destinados al deshuese de la canal y preparación de cortes o ulterior proceso deben ser utilizados únicamente para estas funciones.

Artículo 82. (CUIDADOS EN EL EMPAQUETADO) Si la carne va a envolverse o empaquetarse, durante las operaciones:

El material de envoltura (preempaque) o empaque debe usarse y almacenarse de forma sanitaria.

El preempaque debe efectuarse inmediatamente después del desposte.

Todos los embalajes de preempaque y empaque deben ser de primer uso.

El material del preempaque que no altere las características organolépticas de las carnes, no transmita a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas.

El material de preempaque o empaque debe ser resistente a las manipulaciones y al transporte de la carne que contiene.

El material destinado al embalaje no debe ingresar a través de la sala de desposte y, en ningún caso, debe depositarse directamente sobre el piso.

Artículo 83. (MANEJO DE INVENTARIO) Se debe manejar un inventario de la carne congelada de manera de controlar los tiempos y procesos de congelamiento.

Artículo 84. (CUIDADOS EN EL CONGELAMIENTO) Cuando se coloque canales, partes de canales, carne o despojos comestibles en cámaras para su congelación se deberán tener los siguientes cuidados:

1. La carne que no esté en cajas de cartón será suspendida o colocada en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor.
2. Las cajas de cartón deben ser apiladas en forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada caja de cartón;
3. La carne que no esté en cajas de cartón debe ser mantenida en forma tal que impida que el goteo de una pieza de carne caiga sobre cualquier otra pieza;
4. Cuando se mantenga la carne en bandejas se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y la carne almacenada debajo;

Artículo 85. (ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS) Cuando la carne o despojos comestibles se guarden congelados, se deben tener los

siguientes cuidados:

1. No se introducirá carne alguna en un almacén de congelados hasta que la temperatura media de la carne haya sido reducida a un nivel técnicamente aceptable.
2. Si la carne no esta en cajas, no se apilará la carne directamente sobre el piso, sino se colocará sobre plataformas o sobre bandejas. las pilas de carne en canal o en cajas de cartón, deberán colocarse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire en torno a ellas;
3. El almacén de congelados debe funcionar a una temperatura que proporcione adecuada protección al tipo de producto que en él se encuentre. Las fluctuaciones de temperatura en la cámara de almacenamiento de congelados deben mantenerse al mínimo;

Artículo 86. (CUIDADOS EN LAS OPERACIONES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELAMIENTO) Se aplicarán las disposiciones siguientes cuando se depositen canales, sus partes o despojos comestibles en cámaras frigoríficas, cámaras de congelación o almacenes de congelados, según sea el caso:

1. La admisión será restringida a los trabajadores necesarios para efectuar eficazmente las operaciones;
2. No se dejarán abiertas las puertas durante períodos de tiempo prolongado y serán cerradas inmediatamente después del uso;
3. No se llenará ninguna cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados por encima de la capacidad límite autorizada;
4. Debe mantenerse un registro de todas las carnes introducidas o retiradas de la cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados.

CAPITULO 8

Higiene en las Operaciones de Transporte

Artículo 87. (CUIDADOS EN EL TRANSPORTE DE CARNE) La carne solo puede ser transportada:

1. En un medio de transporte que esté limpio y desinfectado y se verifique su estado de mantenimiento antes de cargarlo.
2. Si está junto a otros productos comestibles, en una manera que no afecte negativamente la sanidad de la carne.
3. En caso de estómagos, si han sido limpiados o escaldados.
4. En caso de cabezas y pezuñas, si han sido descueradas, o escaldadas y depiladas.
5. En caso de canal, medias o cuartas canales, colgadas de maneras apropiadas en ganchos o equipo similar, excepto aquellas que estén congeladas y escurridas, deben transportarse bajo otro tipo de arreglo que sea higiénico.
6. En caso de que las viseras no estén preempaquetadas y sin congelar, en un contenedor adecuadamente cerrado.
7. Asegurarse que no entra en contacto con el piso
8. En un vehículo o contenedor debe ser cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación; y
9. Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne con la que sale del matadero.

10. Si el transporte va a ser por mas de 6 horas, el vehículo deberá ser refrigerado.

CAPITULO 9

Operaciones Higiénicas en el Matadero de Urgencia

Artículo 88. (CUIDADO EN LA FAENA DE ANIMALES OBSERVADOS) Especial cuidado se debe tomar en las operaciones de faena que se realicen con animales observados por la inspección veterinaria, por lo que se realizan en un ambiente totalmente independiente del matadero.

Artículo 89. (LAS CANALES APROBADAS) Las canales obtenidas en esta sala y aprobadas por la inspección veterinaria, como aptas para el consumo, se enviarán por un sistema de transporte higiénico, a las cámaras frigoríficas del establecimiento.

Artículo 90. (LOS DECOMISOS) De no contar con los elementos citados en el artículo anterior, los decomisos que se originen en esta sala deben ser enviados, previa aprobación de la inspección veterinaria a la sección tratamiento de decomisos en contenedores de material inoxidable, perfectamente sellados e identificados como tales.

CAPITULO 10

Operaciones Higiénicas para Carnes Condenadas o Declaradas No Aptas para el Consumo Humano

Artículo 91. (CUIDADOS EN EL MANEJO DE DECOMISOS) Las salas, equipos y los utensilios que se utilicen con materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deben ser reservados para ese propósito y no se usarán para otro fin.

Artículo 92. (OPERACIONES ULTERIORES DE DECOMISOS) La carne que ha sido condenada o declarada no apta para el consumo humano por el inspector veterinario, debe bajo supervisión de éste:

1. Sin demora ser colocada en recipientes, contenedores, camiones, o ganchos claramente identificados, o ser manipulados de acuerdo a otra forma que haya sido provista para este propósito.
2. Debe ser identificada por cortes o marcas que indiquen claramente que la carne ha sido condenada o no apta para el consumo humano.
3. Debe ser retirada para el área de digestores, incineradores u otro sistema de eliminación que este aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

CAPITULO 11

Facilidades y Equipo

Artículo 93. (DISEÑO HIGIÉNICO DE LOS MATADEROS) Los mataderos y establecimientos deben ser diseñados y equipados de tal forma que faciliten la adecuada supervisión higiénica de la carne incluyendo el desarrollo de las actividades de inspección.

Artículo 94. (ILUMINACIÓN EN ZONAS DE INSPECCIÓN) La iluminación en todos los puntos de inspección no deben ser inferiores a 540 luxes.

Artículo 95. (OFICINA Y VESTUARIO PARA INSPECTORES) El matadero debe facilitar al inspector veterinario un espacio destinado para su oficina y

vestuario personal, de tamaño acorde con el número de inspectores veterinarios que tenga.

Artículo 96. (DISPOSICIÓN DE LABORATORIO) Un laboratorio debe estar siempre disponible para los propósitos de uso en higiene de la carne y del servicio de inspección.

CAPITULO 12

Supervisión Veterinaria en Higiene de la Carne

Artículo 97. (DISPONIBILIDAD DE INSPECCIÓN VETERINARIA) En cada matadero se debe contar con los servicios de al menos un Médico Veterinario inspector o Técnico auxiliar de inspección sanitaria, acreditado por el SENASAG, conforme se indico en los Artículos 18 y 19. En caso de existir mas de uno, deberá designarse al Jefe de Inspección Veterinaria, quién será el responsable de esta función. El trabajo y el tipo de inspección a realizar será de acuerdo a la norma de Inspección Ante Mortem y Post Mortem vigente.

CAPITULO 13

Procedimientos de Control en el Laboratorio

Artículo 98. (PROCEDIMIENTO EN EL LABORATORIO) Es deseable que la dirección del matadero o establecimiento, bajo interés propio, tenga acceso al servicio de laboratorio. Los procedimientos analíticos utilizados deben seguir los métodos o estándares reconocidos de forma que los resultados estén previamente interpretados.