

**DECRETO SUPREMO N°342: APRUEBA REGLAMENTO SOBRE
FUNCIONAMIENTO DE MATADEROS, CAMARAS FRIGORIFICAS Y CENTRALES
DE DESPOSTE Y FIJA EQUIPAMIENTO MINIMO DE TALES ESTABLECIMIENTOS.
(Publicado en el Diario Oficial de 22 de enero de 1994)**

Santiago, 1 de Diciembre de 1993

Hoy se decretó lo que sigue:

Núm. 342: Visto: lo establecido en el artículo 2° de la ley N°19.162 y lo dispuesto en el artículo 32 N°8 de la Constitución Política de la República de Chile,

D E C R E T O:

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1°

Todo matadero, cámara frigorífica y central de desposte deberá estar emplazado de acuerdo a las normas que se indican en este reglamento y contar para su funcionamiento, con los servicios básicos, sistemas, instalaciones y equipos mínimos que se señalan a continuación.

ARTICULO 2°

Para los efectos de este reglamento los mataderos se clasifican en mataderos de Primera y en mataderos de Segunda Categoría.

TITULO II

MATADEROS DE PRIMERA CATEGORIA

ARTICULO 3°

Son mataderos de Primera Categoría, los que cumplan con los requisitos e instalaciones que se establecen en los artículos siguientes.

ARTICULO 4°

Emplazamiento y construcción:

Los mataderos en lo relativo a su emplazamiento y construcción deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los establecimientos deben estar ubicados en sectores permitidos para este tipo de industrias por el plano regulador de la Comuna respectiva, en zonas próximas a rutas pavimentadas.

das y no susceptibles de inundación. No deben existir en sus alrededores focos de insalubridad ambiente, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables.

- b) El recinto debe estar cerrado en todo su perímetro, por un cerco con una altura mínima que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
- c) No deben existir dentro del establecimiento otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la industria de la carne y sus derivados. En caso de existir una vivienda para el responsable del cuidado o mantención de la industria, ésta debe estar aislada por un cerco perimetral similar al anterior.
- d) El tipo de construcción debe ser de material sólido, que impida la entrada o reproducción de insectos, aves o roedores. En las caras interiores de la construcción deben utilizarse, en general, material impermeable, de fácil higienización, resistente al uso y a la corrosión e incapaces de producir contaminación. Las instalaciones deben contar con buena iluminación natural y artificial, y con adecuada ventilación.

ARTICULO 5°

Servicios básicos y sistemas de protección ambiental de los mataderos:

- a) Agua: red de agua fría y caliente, potable o de pozo, con certificación de potabilidad, de la autoridad correspondiente. El suministro de agua deberá proveer a lo menos de 1.200, por cabeza de bovino o equino; de 5001, por porcino y de 2001, por ovino y caprino. En caso de existir otras instalaciones productivas relacionadas con el rubro, esta capacidad debe aumentar en 201 por hilo de producto terminado.
- b) Energía eléctrica: contar con energía eléctrica de distribución pública o de generadores propios. La potencia instalada será la necesaria para el funcionamiento de las maquinas, instalaciones y equipos, según autorización de la autoridad competente. La iluminación será de la intensidad que permita un adecuado trabajo.
- c) Sistema de evacuación de aguas servidas y tratamiento de las mismas: disponer de un sistema de evacuación de aguas servidas y de las instalaciones o equipos de tratamientos y purificación adecuados de tales aguas, aprobados por la autoridad competente, que impidan la difusión de gases, vapores tóxicos y/o mal olientes a la atmósfera.
- d) Sistema de disposición de basuras; contar con un sistema de disposición de basura, autorizado por la autoridad competente.
- e) Sistema para el manejo de estiércol: tener un sistema de evacuación y manejo de estiércol, guano y contenido ruminal. Las guaneras, deberán tener la capacidad suficiente para guardar el material que se produzca deben ser cerradas de material lavable y permitirán la entrada de camiones u otros vehículos para el retiro del guano. Deben tener además un sistema de evacuación de líquidos que irá a la red general de desagüe.

El diseño de las guaneras deberá evitar la producción de larvas de insectos y el ingreso de éstos, de roedores y de aves a las mismas.

Cada 24 horas como máximo, se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y pasillos e inmediatamente se efectuará una limpieza con agua a presión de los pisos y cercos.

Si no existiese un sistema de disposición del estiércol y éste sólo se deposita en una guanera, deberá sacado del establecimiento dentro de las 24 horas de su recolección.

ARTICULO 6º

Instalaciones para el ingreso, recepción y manejo de animales antes de su faenamiento:

- a) Accesos y patios de maniobras: los mataderos deben contar con, a lo 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. 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.
- b) Rampa de descarga o desembarco: la rampa, que es el mecanismo que permite el desembarco del ganado desde el medio de transporte al matadero, podrá ser fija o móvil, para ganado mayor y menor, y con una pendiente no superior a un 25%. La construcción de esta estructura debe ser con materiales impermeables, lavables, desinfectables y sin salientes, su piso además debe ser antideslizante. La rampa debe comunicar directamente con el corral de recepción.

Todos los animales que ingresen al establecimiento, deben ser controlados por personas de la inspección veterinaria. Si por alguna circunstancia los animales no pudieran ser inspeccionados a su llegada, éstos quedarán en los corrales de recepción a disposición de la inspección veterinaria, la que deberá ser informada de tal situación.

- c) Corrales: Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser pavimentados y tener como mínimo 1,8m. de ancho. El sistema de distribución a los diferentes tipos de corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedad.

Todos los corrales deberán estar separados entre sí con zócalos divisorios u otro sistema, que impida el escurrimiento de líquidos entre ellos.

Los bebederos serán de material no corrosivo, lavable y desinfectables, con carga y descarga automáticas directamente al desagüe. Cada corral debe contar con un desagüe propio.

El piso de los corrales debe ser de material impermeable, lavable, desinfectable, sin salientes y antideslizantes y con una pendiente mínima de un 2% dirigida hacia los desagües.

- d) Manga de acceso a sala de faenamiento, baño y zona de escurrimiento: el pasillo central de los corrales de espera deberá converger hacia una manga que conectará con el cajón de insensibilización.

En esta manga deberá existir un baño de aspersión y una zona de escurrimiento. El baño de aspersión deberá tener paredes con una altura mínima de 1,8 m. para ganado mayor y 1,3 m. para ganado menor, los pisos tendrán las mismas características que los corrales de espera.

La longitud del baño permitirá que cada animal se bañe al menos durante 2 minutos, por todos sus planos, con agua potable con una presión de 2 atmósferas. La manga será techada en la zona de escurrido. El tiempo mínimo de escurrido será de 3 minutos, regulando éstos por medio de puertas de guillotina o de correderas a lo largo de la manga.

- e) Lavadero de camiones: todo camión que ingrese con animales, una vez que haya sido descargado, debe ser lavado y desinfectado en un recinto especialmente habilitado para este efecto.

Dicho recinto deberá estar ubicado cerca del andén de recepción y tendrá las siguientes características: pisos impermeables, y paredes de 3 m. de altura como mínimo, dotado de agua potable, con presión de salida no inferior a una atmósfera, con pendientes mínima de un 3% dirigida hacia el desagüe conectado a la red general. Además, en este recinto deberá existir una máquina para desinfección de los vehículos.

ARTICULO 7°

Los mataderos deben tener, a lo menos, los siguientes corrales:

- 1) Corral de recepción: Constituye la instancia de llegada de los animales al matadero y es el lugar donde se realiza la aparta del mismo. Su capacidad de recepción se calculará a razón de 2,5 m² por bovino y equino y de 1,2 m² para ovino, porcino y caprino. El corral de recepción tendrá comunicación con la romana de pesaje del ganado.
- 2) Corral de espera o encierra para faenamiento: Tiene por objeto la mantención del ganado previo a su faena; deben ser enumerados y contar con bebederos provistos de agua potable y con pisos con una pendiente de 3% como mínimo, La iluminación mínima debe ser suficiente para permitir una buena inspección. Para el ganado menor este corral deberá ser techado. Los animales deberán permanecer en estos corrales por un lapso mínimo de 12 horas y un máximo de 72 horas. No obstante ello, si existen causales justificadas se pueden prolongar o acortar los períodos señalados. En todo caso, si el ganado debe permanecer por un lapso superior a las 48 horas el corral deberá contar con comederos.
- 3) Corral de observación: Constituye el lugar para realizar un examen clínico para definir el destino de los animales que allí ingresan. debe contar con una manga con brete, comederos y bebederos similares a los del corral de espera. Además debe contar con lavamanos con agua potable y provistos de antisépticos. Su superficie no será menor de 15 m², y sus paredes laterales deberán ser de mampostería, de altura adecuada, dependiendo de las especies.
- 4) Corral de aislamiento: su construcción será de mampostería o de material similar, con paredes de una altura no inferior a 2m. revestidas en su interior con material impermeable y con terminaciones sanitarias. Deberán tener puertas de hoja y techo. 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.

Las dependencias del corral de aislamiento y matadero de urgencia deben permanecer cerradas con llave, cuyo uso será exclusivo de la inspección veterinaria. Los equipos e instrumental existente en ellos deben ser de uso exclusivo de tales instalaciones.

ARTICULO 8°

Instalaciones de la sala de faenamiento:

La sala de faenamiento contará con tres secciones denominadas zona de ingreso y sangría, zona intermedia y zona de terminación.

Sin perjuicio de las normas especiales que se consultan más adelante, en las tres zonas indica-

das los pisos deben ser impermeables, antideslizantes y con una pendiente mínima de 1,5% hacia los desagües. Los muros deben ser enlucidos y pintados con pinturas impermeables de color claro u otro material de las mismas características. El encuentro de paredes con los pisos y paredes entre sí debe ser redondeado.

Los techos deberán ser de material impermeable y anticorrosivo.

ARTICULO 9°

Todo los lugares de ingreso o de tránsito a la sala de faenamiento deben contar con un filtro sanitario que deberá utilizar toda persona que ingrese a dicha dependencia. Este filtro contará, a lo menos, con las siguientes instalaciones:

- a) Receptáculo para el lavado de botas, provisto de agua potable y de escobilla para el aseo de las mismas;
- b) Lavamanos provisto de agua fría y caliente, con llaves no accionables con las manos jabón sanitizante, escobillas para las uñas y un sistema higiénico para el secado de las manos y
- c) Sistema para la desinfección de la planta de las botas.

ARTICULO 10°

En la zona de ingreso y sangría se deben realizar las operaciones que van desde la insensibilización hasta la sangría inclusive. también podrán incluirse el descuerado y separación de cabezas y manos.

En esta zona deben existir las siguientes estructuras: muros divisorio con la zona intermedia, de altura mínima de 1.8m. que permita el paso solo de las canales.

Frente al cajón de insensibilización debe existir un bajo relieve de a lo menos 20 cm. de profundidad cubierto por una parrilla móvil para recepción del animal insensibilizado, bajo la cual debe correr permanentemente un velo de agua.

En la zona de sangría existirá un separador de vómitos y de sangre, en el caso que la sangre sea utilizada como subproducto, los que tendrán desagües independientes.

Entre esta zona y la zona intermedia no podrá haber escurrimiento de líquidos, por lo que deberán existir los mecanismos necesarios para evitar tal escurrimiento, como un bajo nivel de a lo menos 10 cm. respecto de la zona intermedia o la utilización de un zócalo contenedor de estos líquidos con su respectivo desagüe.

ARTICULO 11°

Instalaciones en la zona de ingreso y sangría:

- a) Cajón de insensibilización: previo a su muerte, todo animal debe ser insensibilizado en esta instalación la que debe ser de metal o de hormigón, de superficie lisa, con puertas de vaivén de volteo, de piso móvil o con pendiente, para facilitar la caída expedita y no violenta de la res hacia la parrilla de contención.

El equipo de insensibilización deberá corresponder al empleo de los siguientes sistemas de insensibilización:

- Electricidad: cerdos, ovinos caprinos.
- Narcosis: cerdos.
- Conmoción con bala cautiva: bovinos, equinos.
- Conmoción con aire comprimido: Bovino, equinos.

Tratándose de porcinos y ganado menor el cajón de insensibilización puede sustituirse por un corral, manga o cámara de insensibilización los que deberán estar contruidos con material resistente e inoxidables, de superficie lisa y de fácil higienización.

- b) Tacle de elevación: insensibilizada la res, ésta debe ser maneadada por la parte distal de uno de los miembros posteriores, y luego elevada al riel de sangría.

El tacle de elevación debe ser de una capacidad de operación y velocidad adecuados, para asegurar el rápido alzamiento de la res y un buen flujo de la misma hacia la zona de sangría.

- c) Riel de sangría y sistema de transporte aéreo de las reses: El riel de sangría debe estar distanciado a lo menos en un metro de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, excepto de las plataformas de trabajo las que se ubicarán a una distancia que facilite la operación de faena. El riel debe estar a una altura tal, que el extremo inferior de la res quede a una distancia mínima de 30 cm. del piso.

El tiempo de sangría mínima será de dos minutos por res.

Los materiales empleados en este sistema deben ser resistentes y estar libres de óxidos y suciedad. El gancho en contacto con la res debe ser de material inoxidable.

La herida de sangría, se hará sólo con la res en suspensión y mediante una incisión de carácter profundo a la entrada del pecho de manera de seccionar los grandes vasos (Tronco braqueocefálico). Se debe utilizar un cuchillo para el corte del cuero y otro para seccionar los vasos, los cuales deben ser desinfectados entre cada operación.

En ovinos debe hacerse un corte profundo a nivel de la garganta de la región del cuello, seccionando no sólo los grandes vasos sanguíneos, sino también la piel y músculos de la zona (degüello).

Entre el inicio del desangrado y el eviscerado no podrá transcurrir un lapso superior a 45 minutos. Posteriormente al desangrado podrá efectuarse optativamente el corte de cabezas y manos.

Todo animal, con excepción de los cerdos, debe ser descuerado inmediatamente después de la sangre.

En esta zona debe existir un lavamanos con agua fría y caliente, no accionable con las manos y provisto de jabón sanitizante y de un esterilizador para los cuchillos y astiles, con una descarga que debe ir directamente a la red de desagüe.

ARTICULO 12°

Tratándose de cerdos, con posterioridad a la sangría se procederá además al escaldado que se hará mediante el uso de agua potable a 70°C y al depilado que se efectuará inmediatamente después del escaldado y se hará mediante la depiladora u otro sistema autorizado.

Posteriormente se efectuará el reposado el que se hará con cuchillo para las zonas de pliegues, cabezas, orejas, patas, manos y regiones inguinales y el quemado, que será un proceso optativo, para finalizar con el lavado de la res.

El corte de cabeza, que es optativo en esta zona, se hace a nivel del mesón de repaso, numerando al mismo tiempo los cerdos y sus cabezas.

En la zona de sangría debe existir un elevador al riel de sangría y un receptáculo inoxidable para la recepción de la sangre. El estanque o sistema de escaldado debe ser de material lavable y de superficie lisa.

A continuación del escaldado debe existir una máquina depilatoria o un mesón de una capacidad acorde al volumen del beneficio.

El quemado de cerdas, cuando se estime necesario este procedimiento, se hará con máquinas especiales o con soplete, con las reses en suspensión sin abrirlas ni partirlas. Finalmente se procederá al lavado de canales enteras mediante un baño de agua potable a presión mínima de una atmósfera.

ARTICULO 13°

En la zona intermedia se realizará el descuerado y eviscerado de la res y, en especial, las siguientes operaciones:

- a) Corte de cabeza: se efectuará el descuere de la cabeza, las manos y patas. Estas últimas serán desarticuladas a nivel de las articulaciones carpo metacarpianas y tarso metatarsianas. La cabeza será separada a nivel de la articulación occipito atloídea y previamente se efectuará la ligazón de esófago. A continuación se duchará la cabeza para eliminar los restos de sangre y vómito que presente.
- b) Transferencia y corte de patas y manos: se efectuará el cambio de la res del riel de sangría al riel de faenamiento y se realizará el corte y separación de las patas.
- c) Descuerado (desollado): en esta zona se realizará y completará todo el proceso de descuerado de la res. Se prohíbe la insuflación como método para facilitar el retiro del cuero.
- d) Corte de pecho y abertura del animal: una vez descuerada la res se procederá al corte del pecho (esternón) y se continuará con la abertura del animal, con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana avanzado por la línea ventral (línea blanca).
- e) Evisceración de vísceras abdominales: se procederá previamente a la ligazón del esófago y recto, desprendiendo luego las vísceras abdominales: del plano dorsal y cortando los ligamentos, epiplones y mesenterios, para proceder a su retiro.
- f) Evisceración de las vísceras torácicas: corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, esófago, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.

ARTICULO 14°

La zona intermedia deberá contar con los siguientes equipos:

- a) Lavamanos con agua fría y caliente, no accionable con las manos y provisto de jabón

sanitizante y de un esterilizador para los cuchillos y astiles cuya descarga deberá ir directamente a la red de desagüe.

- b) Plataforma, tecla de transferencia, abridor de piernas.
- c) Sierra o tenazas para separación de patas.
- d) Plataforma de descuerado o riel para descuerado y eviscerado tratándose de ovinos.
- e) Sierra partidora de pecho.
- f) Plataforma de evisceración.
- g) Ductos o medios de traslados adecuados a las salas de patas y manos, cabezas, cueros, guatas, tripas y vísceras torácicas.

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

- a) Riel de descuerado y eviscerado.
- b) Ducto o sistema de comunicación con la sala de cueros.
- c) 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:

- a) Sierra de pecho.
- b) Ductos o sistemas de traslado a las salas de vísceras, abdominales y torácicas, y
- c) Ductos de comunicación o sistema de traslado a la sala de cabezas, si es que ésta es cortada en el faenamiento.

ARTICULO 15°

En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones posteriores a la evisceración de la res y en especial las siguientes:

- a) Corte de medias canales, por un plano sagital a nivel de la columna vertebral.
En cerdos, el corte puede incluir la cabeza, si ésta no ha sido separado de la res previamente, además se procederá a la toma de muestra para examen de triquinoscopía para lo cual se extraerá un trozo adecuado de tejidos muscular de los pilares del diafragma.
- b) Inspección veterinaria.
- c) Lavado de canales.
- d) Pesado de canales
- e) Tipificación de canales.

ARTICULO 16°

En la zona de terminación deberán existir los siguientes equipos:

- a) Riel para el transporte de canales que debe estar instalado en iguales condiciones a las exigidas para el riel de sangría.
- b) Sierra para separación de las canales
- c) Plataforma o sistema para el lavado de las canales.

- d) Plataforma de inspección de canales y riñones.
- e) Riel de desvío de canales para inspección sanitaria.
- f) Plataforma de tipificación de canales
- g) Romana para pesaje de canales.

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.

Tratándose de ovinos no se exigirá contar con sierra para la separación de canales y en el caso de los porcinos se exigirá la existencia de una sala de triquinoscopía

ARTICULO 17°

Sala de faenamiento de urgencia:

Su construcción responderá a las exigencias mínimas de una sala de faena con cámara frigorífica e incinerador. De no contar con estos elementos, los decomisos que se originen en esta sala deben ser enviados, previa aprobación a la inspección veterinaria a la sección tratamiento de decomisos en contenedores de material inoxidable, perfectamente sellados e identificados como tales.

Las canales faenadas 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.

ARTICULO 18°

Salas de Subproductos:

Las salas de subproductos no podrán tener comunicación directa con la sala de faenamiento, debiendo efectuarse el paso de los subproductos, mediante ventanas o ductos. También se podrán utilizar cintas transportadoras o carros sellados a nivel de salas de faenas, cuando se estime conveniente.

El piso deberá ser de material resistente a los ácidos grasos y a elementos de higienización y con una pendiente mínima de 2% hacia los desagües. Los desagües estarán tapados con rejillas móviles y descargarán a la red general.

Las ventanas y puertas deberán estar protegidas con mallas anti-insectos y con sistemas que impidan el ingreso de roedores, aves, u otros animales ajenos al matadero.

Estas salas deberán contar con sistemas extractores, que permitan una adecuada ventilación.

ARTICULO 19°

Las salas de subproductos contarán además con una disponibilidad mínima de 30l de agua potable fría y caliente por unidad a elaborar. La temperatura mínima del agua caliente deberá ser de 60°C.

ARTICULO 20°

La iluminación de las salas de subproductos podrá ser natural o artificial. no pudiendo esta última alterar los colores.

Los desagües de las salas de subproductos se vaciarán en cámaras decantadoras y estarán conectados a la red general.

Contarán con lavamanos de acero inoxidable de pedal o automáticos, con jabón desinfectante, escobillas de uñas y un sistema de secado de manos, además deberán tener esterilizadores para cuchillos y astiles.

Todas las mesas y receptáculos, ganchos y gancheras deberán ser de material inoxidable.

ARTICULO 21°

Las salas de subproductos de bovinos contarán con las siguientes instalaciones:

- a) Sala de recolección de sangre en plantas donde exista aprovechamiento de éstas, las que deberán contar con estanques de recepción conectados directamente a la pileta de sangría o al elemento con que ésta se efectúe.
- b) Sector de almacenamiento de cueros: los pisos deberán ser contruidos con material impermeables y no atacables por el cloruro de sodio.
- c) Sala de cabezas y patas: contarán con lavadero de cabezas, mesones para el desposte de las cabezas, con una partidora de cabezas, mesones para el desposte de las cabezas, con una partidora de cabeza. En el caso de las patas, serán necesario un sacador de pezuñas, estanques y fondo de acero inoxidable para el escaldado y pelado de éstas.
- d) Sala de guatas y tripas: en la cual se procesarán estos subproductos.

ARTICULO 22°

El equipo de las salas de subproductos será el siguiente:

- a) Mesones metálicos inoxidables o de otro material que cumpla con igual función, y cuya dimensión estará acorde con el volumen de faenamiento.
- b) Máquina lavadora de estómagos, conectadas a la red de agua fría y caliente y con desagües directos a la red general.
- c) Cocedores o escaldadores de estómago que deben ser metálicos, inoxidables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.
- d) Carros y bandejas: los carros y bandejas para los subproductos deben ser de material inoxidable, de difícil corrosión, que permitan un fácil lavado y desinfección. Deberán contar con carros cerrados e identificados, especial para los decomisos: Además deberán tener carros o ductos para el transporte de las grasas y los sebos a la sección grasería.

ARTICULO 23°

Sala o sector vísceras torácicas:

Contará con mesones de acero inoxidable, estanques de lavados y gancheras correlativas, para la ubicación de las vísceras.

ARTICULO 24°

La grasería comestible:

Es el lugar donde se elaboran grasas y aceites comestibles de origen animal.

Esta dependencia estará aislada de cualquier otra sección donde se elaboran productos no comestibles. El equipo mínimo con que deben contar es el siguiente:

- a) Piletas o estanques de material inoxidables para el lavado de grasas.
- b) Autoclave para fundir la grasa.
- c) Estanque de decantación y refinamiento.
- d) Un lugar especial para el empaque de las grasas fundidas.
- e) Cámaras frigoríficas para el almacenamiento de los productos.

ARTICULO 25°

Sala de decomisos y desechos no comestibles:

Debe estar separada de cualquier sección que elabore productos comestibles. El equipamiento mínimo para operar será el siguiente:

- a) Autoclave o digestor, con capacidad suficiente para proceder ala destrucción del decomiso que se produzca en un día de faena.
- b) Equipo de extracción de cebos.
- c) Sistema de higienización con agua fría y caliente.

ARTICULO 26°

Cámaras frigoríficas:

Todos los establecimientos donde se faenan bovinos, porcinos, equinos, ovinos y otros, deberán contar con cámaras frigoríficas para enfriamiento y mantención de canales ya enfriadas.

Esta sección está ubicada anexa a las salas de faenamiento. La capacidad total de cámaras frigoríficas deberá ser equivalente al doble de la capacidad de faenamiento diario del establecimiento.

Las carnes tendrán una temperatura de 7°C como máximo, obteniendo en un lapso de 24 a 48 horas, para poder salir de estas cámaras. Para los subproductos la temperatura máxima no podrá ser superior a 3°C.

Además de las cámaras de enfriamiento de canales y subproductos, los establecimientos podrán contar con un área de congelado (túnel de congelado y cámara de mantención de congelado).

ARTICULO 27°

Toda operación en estas cámaras deberá efectuarse manteniendo las condiciones higiénico sanitarias del producto y evitando las oscilaciones de temperatura que puedan alterarlo.

El almacenaje deberá hacerse en forma tal que las carnes no tomen contacto con el piso y paredes y permita una adecuada circulación de aire a su alrededor. Asimismo, las canales deberán estibarse separadas unas de otras.

Las cámaras deben mantenerse limpias y no deben contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.

En la operación de las cámaras no podrán mantenerse carnes calientes con carnes enfriadas.

ARTICULO 28°

Las cámaras frigoríficas deberán tener:

- a) Piso: construido con material impermeable antideslizante y con pendiente adecuada.
- b) Pares, Techo y Puertas: deben ser de un material aislante adecuado. En su interior deben estar con enlucido de cemento o revestidas de azulejos u otro material impermeable de fácil lavado y desinfección.
Las puertas deben ser de hoja llena, provistas en su interior de material aislante. Deben tener dispositivos que permitan su apertura desde el interior.

- c) Iluminación: la iluminación artificial de las cámaras frigoríficas deben tener de una capacidad lumínica de 60-80 unidades lux, sin alterar el color natural de las canales y subproductos.
- d) Rieles: los rieles para canales de ganado mayor deben estar a una distancia mínima entre si de 80 cms. y a no menos de 60 cms, de las paredes. Los rieles para canales de ganado menor deben estar a una distancia mínima entre si de 50 cms.
Los rieles deben tener una altura tal que las canales suspendidas de todas las especies queden a lo menos de 30 cms. del piso.
- e) Equipos: las cámaras frigoríficas contarán con equipos, cuyas capacidades y ubicación estarán de acuerdo al volumen de cada cámara. Deben contar con un sistema que impida la entrada de vectores y polvo.

Además estarán provistas de instrumentos de control de temperatura.

ARTICULO 29°

Andenes de despacho:

Estos andenes deben tener las mismas características de las salas de faenamiento. Deben mantenerse permanentemente a temperaturas de nomás de 15°C. El paso de las carnes de las cámaras a los caminos a través de los andenes debe efectuarse protegido para mantener la cadena de frío y evitar la contaminación por vectores y polvo.

Además deben contar con iluminación natural o artificial adecuada para el manejo de estos productos y lavamanos con sus accesorios.

ARTICULO 30°

Toda la sección cámaras frigoríficas y andenes de despacho deben contar con un sistema de lavado e higienización provisto de agua fría y caliente.

ARTICULO 31°

Sala de desposte:

Es la instalación donde se efectúa el desposte de la canal. La temperatura en esta sala deberá ser regulada para mantenerla entre 8 y 10°C.

El ingreso de las canales, medios y cuartos de canales deben ser por rieles aéreos con las mismas características de las cámaras frigoríficas. En la entrada del personal a esta sala debe existir un filtro sanitario y un sistema de lavado, desinfección y secado automático de manos.

Las salas estarán dotadas de equipos necesarios para que las carnes no entren en contacto con el suelo, en especial de mesones de material inoxidable u otros elementos de fácil higienización y anticorrosivos. Se podrán utilizar también cintas transportadoras.

ARTICULO 32°

Normas para el desposte:

- a) Las carnes deben provenir de canales que se hayan mantenido a una temperatura interna máxima de 7°C a lo menos, durante 24 horas previas al desposte.
- b) Las carnes deben ser conducidas en suspensión a la sala de desposte y durante el trayecto no podrán tomar contacto con el ambiente exterior.

- c) El traslado a la sala de desposte debe efectuarse en condiciones que impida el aumento de temperatura de las carnes sobre los 7°C.
- d) No se permitirá la acumulación de huesos ni desperdicios en la sala de desposte, como asimismo el depositarlos en el piso. Tanto los huesos los desperdicios deben ser retirados en forma tal que no comprometa la higiene.

ARTICULO 33°

Preempaque y empaque:

- a) El preempaque debe efectuarse inmediatamente después del desposte.
- b) El empaque de los productos debe efectuarse en una dependencia contigua y físicamente separada de la zona de desposte y del lugar de preempaque.
- c) Todos los embalajes de preempaque y empaque deben ser de primer uso y de un material que no altere las características organolépticas de las carnes , no transmita a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas y que sea 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.

Los pisos, muros y paredes, tendrán las mismas características de construcción, que las salas de faenamiento.

ARTICULO 34°

Vestidor y Servicios Higiénicos:

El personal que trabaje en estos establecimientos, debe contar con un vestidor apropiado el que estará ubicado en un lugar de fácil acceso y separado de la sala de faenamiento y de otras dependencias del matadero. esta instalación debe estar construida en mampostería u otro material sólido e impermeable, tener paredes lavables y techo de igual característica. Además, debe contar con ventilación adecuada, iluminación y con casilleros y bancas suficientes.

En este local existirán servicios higiénicos que deberán contar con agua fría y caliente, cuyas llaves se accionarán con el pie o el antebrazo. El número de artefactos será de acuerdo con el artículo 22 del reglamento sobre Condiciones Sanitarias Ambientales Básicas en los lugares de trabajo, establecido por decreto 745, de 1992, del Ministerio de Salud.

ARTICULO 35°

Las normas anteriores sobre sala de desposte, desposte, preempaque y empaque, vestidor y servicios higiénicos se aplicarán a las centrales de despostes y a cualquier otro establecimiento en los cuales se procese, desposte o manipule carne para la venta la por mayor o al detalle.

ARTICULO 36°

Oficina y Laboratorio Médico Veterinario:

Ambas dependencias se ubicarán cerca de la sala de faenamiento.

Sus características constructivas deben ser similares a las de las salas de faenamiento, contando con una dependencia o cámara oscura ventilada para efectuar los exámenes de triquinoscopía, en el caso que se beneficien porcinos.

El laboratorio deberá estar provisto de mesones, estanterías, lavamanos, lavaplatos, agua fría y caliente, equipos de desinfección, microscopio e instrumentos de análisis específicos.

TITULO III

Mataderos de segunda categoría

ARTICULO 37°

Serán mataderos de Segunda Categoría aquellos que cumplan con los siguientes requisitos mínimos:

- 1) Contar a lo menos con un corral con piso y estructuras lavables;
- 2) Con agua potable o potabilizada fría y caliente. Esta última para aseo del personal.
- 3) Guanera que cumpla con los requisitos establecidos en la letra e) del artículo 5° precedente;
- 4) Un sistema de destrucción de decomisos;
- 5) Sistema de evacuación de aguas servidas, aprobado por la autoridad competente.
- 6) Equipo que mantenga durante todo el proceso de faenamiento a la res colgada a una altura tal que el extremo inferior de la misma quede a una distancia mínima de 30 cms. del piso y 80 cm. de cualquier pared;
- 7) Area o pieza de enfriamiento de las reses faenadas;
- 8) Cámara frigorífica con una capacidad equivalente al volumen máximo de faenamiento diario que genere una temperatura tal que asegure que la carne, medida en profundidad, no exceda los 7° C.
- 9) Instrumento de insensibilización consistente en una pistola de punto, y
- 10) Instrumento necesario para el examen de triquinoscopía, cuando en el matadero se faenen cerdos.

ARTICULO 38°

Estos mataderos deberán cumplir además con lo dispuesto en las letras a) y b) del artículo 4°; letra b) del artículo 5° y en la letra e) del artículo 6°.

Las salas o zonas de faenamiento deberán cumplir con lo dispuesto en los incisos 2° y 3° del artículo 8°.

TITULO IV

De los faenamientos para autoconsumo

ARTICULO 39°

Se entenderá por faenamiento para autoconsumo el que realiza en centros poblados de hasta mil habitantes permanentes, aislados o de difícil abastecimiento. El faenamiento no podrá exceder de 10 animales de cada especie a la semana.

Los lugares en que se realice este tipo de faenamiento serán habitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen y deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- a) Piso de cemento afinado en el área de faenamiento;
- b) Agua potable o de pozo;
- c) Mecanismo para suspender el animal para efectuar el faenamiento, y
- d) Mesón con cubierta de material lavable.
- e) Cumplir con el requerimiento de la letra b) del artículo 4° y contar con algún sistema de destrucción de decomisos.

ARTICULO 40°

No se considerarán mataderos, ni se aplicarán a los faenamientos para autoconsumo las normas de este reglamento, salvo las de este título, ni las del decreto supremo de Agricultura N° 239, de 1993, sobre clasificación de ganado, tipificación, marca y comercialización de carne bovina.

TITULO V

De los operadores de animales

ARTICULO 41°

Todo el personal que labore con animales o sus productos debe haber aprobado un curso de manejo de ganado, de carne y productos cárnicos realizado por una institución u organismo reconocido por el Servicio Agrícola y Ganadero.

Las personas que manipulen o transporten carnes, así como aquellas que ingresen a zonas donde se efectúen estas actividades, deben estar provistas de ropa de trabajo de color claro y material lavable. Deben usar gorras, mallas o cascos que les cubra el pelo, que tengan las mismas características indicadas y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo.

ARTICULO 42°

Cada vez que el personal utilice los servicios higiénicos, debe lavarse las manos, brazos y antebrazos con abundante agua y jabón y cepillarse las uñas. Se prohíbe fumar y escupir y mantener uñas sucias y largas, y en general, toda actividad reñida con la higiene y las buenas costumbres.

ARTICULO 43°

El personal que ingrese o transite hacia una dependencia, cuyo pasó esté protegido por filtro sanitario, debe hacer uso de éste en forma completa.

ARTICULO 44°

El personal que labore en la sala de faena, en la sala de faenamiento de urgencia y en la sala de

desposte, debe permanentemente higienizar sus equipos y utensilios de trabajo.

Los equipos y los utensilios que se utilicen con materiales no comestibles contaminados o decomisados, deben ser marcados como tales y no se usarán para otro fin.

ARTICULO 45°

Ninguna parte del establecimiento que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos. Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carnes o productos alimenticios de origen animal. La inspección veterinaria constatará antes de iniciar cada jornada de la labor las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipamiento e instrumental.

ARTICULO 46°

Queda estrictamente prohibido la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesen o almacenen carnes.

TITULO VI

De la fiscalización

ARTICULO 47°

Corresponderá al Servicio Agrícola y ganadero fiscalizar el cumplimiento de las normas establecidas en este reglamento; a los Servicios de Salud, controlar los aspectos que inciden en la salud pública y a otros organismos públicos, las materias de su respectiva competencia.

Asimismo, le corresponderá al referido Servicio Agrícola y ganadero habilitar el faenamiento para autoconsumo y el funcionamiento de los mataderos, cámaras frigoríficas y establecimientos despostadores que se establezcan con posterioridad a la entrada en vigencia de este reglamento, previa constatación de que cumplen las exigencias mínimas establecidas en él.

ARTICULO 48°

El presente reglamento entrará a regir 8 meses después de la fecha de publicación en el Diario Oficial.

No obstante, las exigencias que se indican a continuación regirán a contar de las siguientes fechas:

- a) Para los mataderos de primera categoría, el sistema de tratamiento de aguas servidas, existencia de corrales de observación, salas de faenamientos de urgencia, mangas techadas en la zona de escurrimiento y sistemas especiales para la insensibilización del ganado, regirán al vencimiento de un año desde la fecha de publicación de este decreto.
- b) Para los mataderos de segunda categoría, la exigencia de contar con cámaras frigoríficas regirá al vencimiento de un año contando desde la publicación de este reglamento.

Anótese, tómese razón y publíquese.

PATRICIO AYLWIN AZOCAR, Presidente de la República.
Juan Agustín Figueroa Yávar, Ministro de Agricultura.
Julio Montt Momberg, Ministro de Salud.