

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 37548-MAG

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA Y LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

En ejercicio de las facultades otorgadas en los Artículos 140, incisos 3), 8), 18) y 20) y 146 de la Constitución Política, los Artículos 25, 27.1, 28.2.b de la Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978, Ley General de la Administración Pública, Ley N° 7064 del 29 de abril de 1987, Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria, que incorpora la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ley N° 8495 del 06 de abril del 2006, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal.

Considerando:

1°.- Que es función del Estado establecer medidas higiénicas, sanitarias, ambientales y veterinarias para el sacrificio, procesamiento, deshuese, almacenamiento, transporte y comercialización de carne de aves para el mercado nacional o internacional.

2°.- Que el “Reglamento Plantas e Industrias Procesadoras de Aves para Consumo Humano” N° 13462-S-MAG del 10 de marzo de 1982, fue derogado mediante el Decreto “Deroga Regulaciones Sanitarias sobre Alimentos, Bebidas y Plaguicidas” N° 25766-S del 13 de enero de 1997, por considerarse desactualizada y constituirse en un obstáculo innecesario al comercio.

3°.- Que la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), creó al Servicio Nacional de Salud Animal como órgano del Ministerio de Agricultura y Ganadería encargado de conservar, promover, proteger y restablecer la salud de los animales, a fin de procurar mayor bienestar y productividad en armonía con el medio ambiente y por ello habilitado para dictar medidas veterinarias o sanitarias sobre el control de la seguridad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, en las etapas de captura, producción, industrialización y comercialización.

4°.- Que es necesario establecer con precisión los requisitos y obligaciones que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio y procesamiento de aves, a fin de proteger el ambiente y asegurar la salud del consumidor.

5°.- Que la industria cárnica de aves es de gran trascendencia en la economía nacional y en consecuencia dicha industria significa un importante factor de desarrollo, con sus incidencias sociales en cuanto a la creación de nuevas fuentes de trabajo tan necesarias para el país.

6°.- Que es responsabilidad de los establecimientos que los productos sean de óptima calidad sanitaria, a fin de proteger la salud del consumidor y el mercado nacional e internacional.

7°.- Que es importante que las autoridades sanitarias del Ministerio de Agricultura y Ganadería, cuenten con un instrumento regulatorio, que permita ejercer una supervisión sobre los sistemas de control e inspección veterinaria de los establecimientos dedicados al sacrificio de aves.

Por lo tanto,

DECRETAN

El siguiente,

Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Establecimientos de Sacrificio y Procesadores de Aves

CAPÍTULO I

Objeto y Ámbito

Artículo 1º.- El presente reglamento tiene como propósito establecer los requisitos físicos, sanitarios, de operación y demás aspectos derivados de la actividad, que deben cumplir los establecimientos dedicados al sacrificio, despiece y deshuese, empaque y almacenamiento, de aves para su correcto funcionamiento en el territorio nacional.

CAPÍTULO II

Definiciones

Artículo 2º.- Definiciones. Para los efectos del presente reglamento se entenderá por:

- 1) **Agua potable:** Es toda agua que, empleada para ingesta humana, no causa daño a la salud y cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos emitidos en el Reglamento para la Calidad del Agua Potable N° 32327-S, sus reformas y la legislación pertinente.
- 2) **Aguas residuales:** Es la combinación de líquidos y sólidos acarreados por agua, cuya calidad ha sido degradada por la incorporación de agentes contaminantes.
- 3) **APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de los peligros significativos para la inocuidad del alimento. Se conoce también por las siglas en inglés como HACCP.
- 4) **Auxiliar de Inspección:** Funcionario calificado en inspección de carnes, el cual estará bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector asignado al establecimiento.
- 5) **Bitácora:** Cuaderno debidamente numerado, foliado e inscrito y registrado en el Colegio de Médicos Veterinarios de Costa Rica, donde el Médico Veterinario Inspector asignado al establecimiento podrá anotar las observaciones de acuerdo con las instrucciones de la fiscalía del Colegio y de los Ministerios de Salud y de Agricultura y Ganadería, y aquellas que a su criterio considere importantes consignar.
- 6) **Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- 7) **Canal:** El cuerpo entero de un ave después de insensibilizada, sangrada, desplumada y eviscerada.
- 8) **Carne:** Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

- 9) **Cloro Residual libre:** Porción de cloro presente en el agua que no esté combinado con materia orgánica.
- 10) **Certificado de exportador:** Documento emitido por la DIPOA del SENASA que certifica que un establecimiento cumple con los requisitos solicitados por las autoridades sanitarias nacionales y que lo facultan para exportar sus productos.
- 11) **Certificado Veterinario de Operación (CVO):** Certificado otorgado por el SENASA, mediante el cual se hará constar la autorización, a fin de que la persona física o jurídica se dedique a una o varias actividades de las mencionadas en el artículo 56 de la Ley N° 8495.
- 12) **CDM:** Carne Deshuesada Mecánicamente.
- 13) **Chillers:** Tanques de enfriamiento y preenfriamiento.
- 14) **Contaminación:** La introducción o presencia de contaminante en los alimentos o en el medio ambiente.
- 15) **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- 16) **Derivados de carne de aves:** Productos comestibles elaborados mediante tratamientos tecnológicos que modifican los caracteres organolépticos y composición, a partir de productos o subproductos de origen animal autorizados.
- 17) **Desechos sólidos:** Productos resultantes de las operaciones del establecimiento, no aprovechables para consumo humano.
- 18) **Desinfección:** designa la aplicación, después de una limpieza completa, de procedimientos destinados a destruir los agentes infecciosos o parasitarios responsables de enfermedades animales, incluidas las zoonosis; se aplica a los locales, vehículos y objetos diversos que puedan haber sido directa o indirectamente contaminados.
- 19) **DIPOA:** Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal del Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 20) **Escaldado:** Proceso mediante el cual se aplica agua caliente al ave sacrificada con el fin de facilitar el desprendimiento de las plumas en las máquinas desplumadoras.
- 21) **Establecimiento:** Para efectos del presente reglamento se entenderá por establecimiento los locales, plantas, plantas de sacrificio u otro aquí regulado.
- 22) **Inocuo:** La garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

- 23) **Inspección ante-mortem:** Es la realizada por el Médico Veterinario Inspector a los animales destinados al consumo humano, antes de ser sacrificados.
- 24) **Inspección post-mortem:** Procedimientos técnicos que se practican a los animales de matanza durante el procesamiento y que permiten al Médico Veterinario Inspector o a sus auxiliares dictaminar si una canal u órgano es apta o no para el consumo humano.
- 25) **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias contaminantes.
- 26) **Lote:** Población o cantidad de un producto o materia que comparten características comunes.
- 27) **MAG:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 28) **Matadero:** Todo establecimiento dotado de equipo e instalaciones higiénicas, aprobado por las autoridades competentes, para el sacrificio, sangrado, desplumado, eviscerado y enfriamiento de las aves de corral.
- 29) **Material Impermeable:** Para efectos del presente reglamento se considera aquellos productos capaces de minimizar la absorción de agua, incluyendo el concreto.
- 30) **Médico veterinario de campo:** Médico veterinario contratado por el establecimiento, encargado de los programas de vigilancia y control a nivel de granjas.
- 31) **Médico Veterinario Inspector:** Médico Veterinario asignado al establecimiento responsable de la inspección y supervisión del proceso, ya sea oficial, oficializado, acreditado o regente o cualquier otra figura que en su momento existiere.
- 32) **Menudos:** El hígado sin la vesícula biliar, el corazón, y la molleja de la que se ha eliminado la membrana y el contenido, pescuezo, patas sin epidermis con o sin uñas y otras piezas comestibles del pollo.
- 33) **MS:** Ministerio de Salud.
- 34) **MVI:** Médico Veterinario Inspector.
- 35) **Producto Condenado:** Todo aquel producto que haya sido declarado como no apto para el consumo humano por un Médico Veterinario Inspector, que haya recibido inspección ante y post mortem y que es necesario destruir para eliminarlo de la cadena alimenticia, o bien que a criterio del mismo profesional pueda ser industrializado para el consumo animal.
- 36) **Producto no comestible:** Producto que por su naturaleza no es destinado para consumo humano, pero que podría ser aprovechable en la industria no alimenticia o para consumo animal.

- 37) **PCC:** Punto crítico de control.
- 38) **Pediluvio:** Pileta dotada de una solución desinfectante utilizada para desinfección de botas.
- 39) **Plagas:** Se consideran plagas a los insectos, aves, roedores, quirópteros y otra fauna indeseable que pueda acarrear contaminación que afecte la inocuidad de la carne destinada al consumo humano.
- 40) **Planta:** Establecimiento.
- 41) **Propietario o administrador:** En relación con los establecimientos aquí regulados, es toda persona que sea responsable legal del establecimiento.
- 42) **Rastreabilidad:** Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.
- 43) **Rendering:** Conjunto de instalaciones y equipos utilizados para el aprovechamiento industrial de los decomisos y desechos que se destinará como una materia prima para la elaboración de alimentos para animales.
- 44) **Retenido:** Producto cárnico o parte de éste, así identificado y que es separado para una inspección posterior y dictamen final.
- 45) **Residuos:** Residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas y contaminantes tal como están definidos en el Códex Alimentarius vigente.
- 46) **SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal, creado mediante la Ley N° 8495 del 06 de abril de 2006.
- 47) **Sistema de enfriamiento:** Para efectos del presente reglamento se entenderá por sistema de enfriamiento a los equipos, recipientes o instalaciones destinados a disminuir la temperatura de las canales inmediatamente posterior al proceso de evisceración, dentro de los que podemos mencionar: chillers de inmersión, tanques de agua fría, chillers de aire y otros.
- 48) **Sistema de tratamiento:** Conjunto de procesos físicos, químicos o biológicos cuya finalidad es mejorar la calidad del agua residual o los desechos sólidos a la que se aplica.
- 49) **Supervisor de campo:** Técnico avícola contratado por el establecimiento, encargado de los programas de vigilancia y control a nivel de granjas.
- 50) **Vísceras:** Órganos de la cavidad toracoabdominal de las aves.

CAPÍTULO III

Disposiciones Generales

Artículo 3°.- Los establecimientos sujetos a este reglamento deberán contar con el Certificado Veterinario de Operación, emitido por el SENASA, según lo dispuesto por la Ley N° 8495.

Artículo 4°.- El control y vigilancia sobre el funcionamiento de dichos establecimientos es competencia del SENASA, y en caso de presentarse situaciones que no estén contempladas en el presente Reglamento u otra legislación aplicable al país, para determinar el proceder se deberá utilizar el criterio de protección de la salud de la población, la salud de los animales y la protección del ambiente.

Artículo 5°.- Los establecimientos aquí regulados, deberán contar con los servicios profesionales de un médico veterinario Inspector, incorporado al colegio respectivo, quien será responsable de velar por el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento.

Artículo 6°.- Los propietarios o administradores obligatoriamente deberán notificar al Médico Veterinario Inspector y a los auxiliares de inspección, al menos con veinticuatro horas de anticipación cualquier cambio en el horario de trabajo, con el fin de que el MVI programe adecuadamente sus actividades.

Artículo 7°.- Los establecimientos tendrán la responsabilidad de vigilar la inocuidad de la carne que producen.

Artículo 8°.- Paralelamente, deberán cumplir con el cronograma de muestreo para análisis de laboratorio o de otra índole que el SENASA establezca según cronograma oficial, dichos análisis deberán ser realizados en Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios o bien en otro autorizado por el SENASA y según sea establecido en el cronograma. El costo de los mismos correrá por cuenta del establecimiento.

Artículo 9°.- Los propietarios o administradores responsables de los establecimientos aquí regulados, deberán permitir a cualquier hora la entrada de los funcionarios del SENASA debidamente identificados, para realizar las inspecciones sanitarias del local, de sus instalaciones y equipos, del estado de salud e higiene del personal, registros y controles que lleva el establecimiento y las condiciones en las que se realizan las distintas operaciones. Asimismo, deberán permitir la toma de muestras necesarias para verificar la inocuidad de los productos, con derecho a exigir al funcionario la firma de recibido.

Artículo 10°.- Ningún establecimiento podrá exceder la capacidad de producción declarada y autorizada por el SENASA. Cualquier modificación o ampliación de sus instalaciones deberá ser sometida a consideración del SENASA para su conformidad.

Artículo 11°.- Toda planta de procesamiento de aves deberá contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales, aprobado por el MS. En caso contrario no se aprobará la operación del establecimiento.

Artículo 12°.- Todo establecimiento deberá contar con un plan de manejo de despojos y desechos resultantes del proceso de producción.

Artículo 13°.- Los productos higiénicos utilizados por los establecimientos para labores de limpieza, desinfección, entre otros, deberán estar registrados ante el Ministerio de Salud, de conformidad con lo establecido en el Decreto N° 34887 del 25 de julio del 2008.

Artículo 14°.- Todo establecimiento deberá diseñar e implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) el cual estará fundamentado en manuales que incluyan pero no se limiten a: buenas prácticas de manufactura, procedimientos de limpieza y desinfección, programa de control de plagas y el manual APPCC con sus componentes, dicho sistema estará desarrollado por un equipo capacitado en el tema y deberá ser avalado o aprobado por el SENASA, de acuerdo al Reglamento Procesadoras de alimentos, productos y subproductos animales que exporten quedan sometidos a control del MAG a través del Departamento de Servicios Zoonosarios Internacionales de la Dirección de Salud Animal, N° 26559 del 09 de diciembre de 1997.

Artículo 15°.- Los establecimientos que pretendan exportar sus productos, deberán previamente contar con la autorización del SENASA y de las autoridades de los países socios comerciales.

Artículo 16°.- Cuando en un establecimiento se utilice los desechos propios de la actividad para la elaboración de alimento para consumo animal, éstos deberán contar con instalaciones separadas del resto para el proceso de fabricación y almacenamiento del producto final.

Artículo 17°.- Todos los establecimientos regulados en este Reglamento, deberán garantizar la rastreabilidad de los productos bajo su tutela. Los propietarios, administradores o responsables del establecimiento están en la obligación de proporcionar a las autoridades del SENASA, toda la información o documentación relativa a rastreabilidad a fin de verificar este elemento o bien cualquier otro proceso productivo que realice el mismo.

CAPÍTULO IV

Condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones

Artículo 18°.- Los establecimientos deberán tener un cerco perimetral que permita controlar el acceso de personas y protegerlo del ingreso de animales.

Artículo 19°.- Todo establecimiento deberá contar al menos con las siguientes dependencias:

- 1) Área de recepción e inspección ante-mortem, cuando corresponda.
- 2) Áreas de operación.
- 3) Áreas para lavado y almacenamiento de cestas sucias y otra para cestas limpias, la cual puede ser dentro de una zona limpia del área de proceso y separadas operativamente una de la otra.
- 4) Área o depósito de productos no comestibles.

- 5) Cámaras de almacenamiento para producto fresco y congelado.
- 6) Bodegas.
- 7) Área de servicios sanitarios para el personal obrero.
- 8) Patio de maniobras para vehículos.
- 9) Área de taller y mantenimiento de equipo.
- 10) Oficinas administrativas.

Artículo 20°.- Características del área de recepción: Debe ser techada, poseer un andén con espacio suficiente y a una altura adecuada que facilite la descarga de las jabas o cestas y el piso debe ser impermeable y resistente. Contar con previstas para tomas de agua que facilite el lavado de la zona.

Artículo 21°.- Las áreas de operación deben estar divididas en tres y separadas entre sí, siendo las mismas las siguientes: a) Sucia; b) Intermedia o semisucia y c) Limpia. La zona sucia incluye la zona de colgado, zona de degollado y zona de sangrado y desplumado, La zona intermedia o semisucia incluye la zona de evisceración. La zona limpia incluye las salas posteriores a la evisceración, tales como enfriamiento (chillers), porcionado, empaque, deshuese, marinado, masajeado y elaboración de CDM.

Artículo 22°.- Características generales que deben cumplir en aspectos constructivos las tres zonas:

- a) La construcción deberá ser sólida, resistente e impermeable y de materiales atóxicos.
- b) Las paredes deberán ser lisas y se extenderán desde el piso hasta el techo o cielorraso. En aquellos casos en que el borde superior quede expuesto, este deberá terminar en forma redondeada.
- c) Los pisos deberán ser antideslizantes, con una inclinación que impida la acumulación de líquidos y que asegure que estos se encausen hacia los drenajes, los cuales deberá contar con rejillas que permitan capturar los sólidos y evitar el posible ingreso de plagas.
- d) Los techos deberán evitar la condensación y reunir las condiciones del inciso a), las áreas posteriores al eviscerado deberán contar con cielorraso, construido de materiales que cumplan con lo establecido en el presente reglamento y deberán evitar el cúmulo de polvo y suciedad.
- e) Los ángulos que forman las paredes entre sí y éstas con el piso deben mantenerse en condiciones sanitarias óptimas, previendo el estancamiento de líquidos y acumulación de suciedad.

Artículo 23°.- En las salas de proceso deberá existir espacio para efectuar todas las operaciones, incluyendo las de inspección en forma cómoda, facilitando la instalación de equipo fijo y móvil, de tal manera que su limpieza y desinfección se pueda efectuar fácil y eficientemente evitando accidentes al personal.

Artículo 24°.- Las estructuras aéreas para soporte, carretillas, tarimas y cualquier otro componente o artefacto utilizado en las áreas productivas, serán construidas de materiales impermeables, no tóxicos, de superficies lisas, fácilmente lavables y resistentes a la corrosión.

Artículo 25°.- Las aguas residuales generadas por la actividad deben conducirse mediante canales protegidos con sistema de rejillas y dimensiones suficientes, capaces de disminuir la descarga de sólidos a los conductos de agua, para que éstos a su vez no sean llevados al sistema de tratamiento de aguas residuales.

Artículo 26°.-El establecimiento debe contar con un plan de mantenimiento preventivo que garantice el buen funcionamiento de los equipos y las condiciones sanitarias de las instalaciones.

Artículo 27°.- Todo establecimiento deberá tener una iluminación natural o artificial, la iluminación no deberá alterar los colores del producto. En aquellos lugares que exista riesgo potencial de contaminación del producto por ruptura de fluorescentes, bombillos y lámparas, éstos deberán estar protegidos con cobertores diseñados específicamente para tal fin, la intensidad luminosa no deberá ser menor de:

- a) 540 lux (50 bujías pie) en todos los puntos de inspección.
- b) 220 lux (20 bujías pie) en las salas de trabajo.
- c) 110 lux (10 bujías pie) en otras áreas.

En la zona de colgado y sacrificio de las aves se deberá utilizar una luz muy tenue, con el objeto de que las aves permanezcan más tranquilas antes de ser aturdidas.

Artículo 28°.- Deberá proveerse ventilación suficiente, de tal modo que las labores se desarrollen en un ambiente de confort y que además ayude a controlar la condensación cumpliendo con lo dispuesto en la legislación pertinente. La fuente de ventilación deberá contar con dispositivos que minimicen el ingreso de agentes contaminantes. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de un área sucia a un área limpia.

La ventilación deberá estar diseñada y construida de modo tal que se restrinja el acceso o anidamiento de plagas.

Artículo 29°.- En las áreas de proceso por cada 15 operarios o fracción de éstos, se dispondrá de al menos un lavamanos, los cuales serán accionados por pedales, rodilla, sensores de movimiento o por cualquier otro medio no manual. Éstos deberán contar con agua a temperatura ambiente, estarán ubicados en puntos estratégicos de forma que facilite el acceso en todo momento y contarán con dispensadores de jabón líquido y desinfectante, toallas desechables y basurero con acción de pedal.

Artículo 30°.- El establecimiento debe contar con esterilizadores para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas u otros utensilios que se utilicen durante el proceso y estarán distribuidos estratégicamente en el área de evisceración y degollado. La temperatura del agua no será menor a 82° C y deberá renovarse periódicamente a fin de que esta cumpla con el objetivo de limpieza y desinfección de los instrumentos.

En las demás áreas estos dispositivos podrán ser sustituidos por recipientes con una solución desinfectante debidamente registrada ante el Ministerio de Salud para ser utilizada en plantas procesadoras de alimentos, de conformidad con el Decreto N° 34887 del 25 de julio del 2008.

Artículo 31°.- El establecimiento dispondrá de tarimas o carretillas para colocar las cestas con producto, construidas de materiales que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 24 del presente reglamento, las tarimas de almacén en cámaras y en las bodegas para material de empaques y condimentos tendrán una altura no menor de 15 cm.

Artículo 32°.- Los recipientes con solución desinfectante deberán contar con rótulos donde se indique el nombre del producto y su concentración en partes por millón (mg/kg).

Artículo 33°.- Con el fin de eliminar una posible contaminación fecal del producto, los establecimientos deberán contar con una estación de reproceso, cumpliendo con el procedimiento establecido en el artículo 107 del presente reglamento. Dicha estación deberá contar:

- a) Ganchos fijos o en movimiento suficientes para el colgado de aves contaminadas, de tal modo que no se deban colocar canales en otro sitio que no sean esos ganchos.
- b) Esterilizador con agua caliente a una temperatura mínima de 82°C
- c) Recipientes para aves condenadas.
- d) Recipientes para aves inspeccionadas y aprobadas.
- e) Fuente de agua con concentración de cloro residual libre que oscile entre 20 y 50 ppm (mg/kg) para el lavado final del ave.

Artículo 34°.- El establecimiento deberá contar con rótulos que indiquen nombre de salas, puntos de inspección, señalización de PCC's, nombre de bodegas u otras salas, y los recipientes de acuerdo a su uso tal y como seguidamente se indica:

- a) Recipiente para producto comestible: deberá ser de cualquier otro color que no sean los mismos establecidos para los productos No Comestibles y los Condenados o en su defecto claramente identificados.
- b) Recipiente para producto no comestible: de color definido o identificados con una franja del color definido.
- c) Recipiente para producto condenado: de color definido o recipientes de otro color con la palabra "Condenado" en letras de color definido.
- d) Recipiente para producto retenido: se podrá utilizar el mismo color del recipiente de los productos comestibles pero con una rotulación que lo identifique claramente como "retenido". En las paredes deberá haber una señalización con la codificación o significado de los colores.

Artículo 35°.- Las estructuras que estén construidas de materiales tubulares o similares tendrán los extremos sellados.

Artículo 36°.- Las puertas y ventanas deberán ajustar adecuadamente y no presentar espacios con respecto a los marcos y el piso. Si es necesario, se deberán usar bandas de hule para evitar el ingreso de plagas y contaminantes.

Artículo 37°.- En las áreas de ingreso de todos los establecimientos deberán existir filtros sanitarios, los que deben contar con:

- a) Abastecimiento de agua e instrumentos para el lavado de botas; incluida la suela, en cantidad proporcional al número de operarios. En ningún caso la cantidad de fuentes de abastecimiento y los cepillos serán menores de una por cada 15 operarios que ingresan simultáneamente a laborar en un turno.
- b) Rótulos que le indiquen al personal o a los visitantes que deben cumplir con los procedimientos de lavado, desinfección de manos y botas, uso correcto de uniforme incluido el orden de cómo se debe colocar el mismo, así como otros que se estimen necesarios.

- c) Pasadizo de ingreso con dos puertas localizadas en sus extremos, una externa y otra interna. Ambas deberán abrir hacia fuera, para que sirvan como trampa contra insectos voladores. En caso de instalar electrocutores estos deberán estar instalados de tal modo que se impida que los insectos electrocutados sean fuente de contaminación para el producto, equipo o utensilios usados en las labores de proceso. La luz que emitan los electrocutores no deberá ser visible desde el exterior para evitar que atraiga plagas.
- d) Pediluvio para desinfección de calzado, de una profundidad no menor a 10 centímetros y de dimensiones tales que no permita ser saltado por el personal. Internamente el pediluvio deberá tener inclinación hacia el drenaje para permitir su vaciado y lavado.
- e) Lavamanos que cumplan con las características establecidas en el presente reglamento y en un número no menor uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.

Artículo 38°.- Todas las basuras y desechos sólidos resultantes de las actividades diarias del establecimiento deberán ser eliminados sanitariamente para que no constituyan una fuente de contaminación, conforme al plan de manejo estipulado en el artículo 12. Para ello, deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Los desechos y basura se manipularán de tal forma que no representen un peligro de contaminación para las fuentes de agua, productos comestibles, superficies de contacto, recipientes y área externa.
- b) La sangre proveniente de los mataderos debe ser recolectada en recipientes adecuados y su disposición final se hará en forma higiénica en cumplimiento con las disposiciones legales vigentes.
- c) En el área externa de la planta todos los desechos y basura deben mantenerse en recipientes en buen estado de conservación, sin grietas ni agujeros, que no permitan la salida de líquidos, deben contar con tapadera ajustada; deben ser de construcción sólida y de fácil limpieza.
- d) Los recipientes usados para basura y desechos deberán tener un rotulo visible. El color de las letras debe contrastar con el fondo para hacerlas visibles.
- e) Los recipientes usados para basura y desechos deberán ser lavados y desinfectados diariamente. Asimismo deberán ser lavados y desinfectados de previo a cada una de las veces que vayan a ser ingresados al establecimiento.
- f) Los establecimientos que no cuenten con un sistema de evacuación continua de desechos, deberán tener una sección debidamente aislada para el almacenamiento temporal de desechos en recipientes.

Para un efectivo cumplimiento de los puntos antes anotados, los establecimientos deberán ajustarse al protocolo o guía que tiene establecido el MS para elaborar el plan de manejo de desechos sólidos de conformidad con el Reglamento sobre el Manejo de Residuos Sólidos Ordinarios, N° 36093 del 15 de julio de 2010.

CAPÍTULO V

Bodegas de almacenamiento

Artículo 39°.- Los establecimientos deben contar con bodegas diseñadas y acondicionadas de forma tal, que resguarden y protejan los productos o materiales del posible ingreso de plagas y contaminantes externos. Para ello, éstas deberán reunir los siguientes requerimientos y características:

- a) Estar claramente rotuladas de acuerdo al uso que se ha destinado.
- b) El diseño del techo y estructuras deben minimizar el cúmulo de polvo, debiendo mantenerse las mismas limpias y en buen estado de conservación.
- c) La puerta de acceso deberá mantenerse bajo llave.
- d) Las paredes y el piso deberán ser lisos, fáciles de limpiar y mantenerse limpios y en buen estado de conservación.
- e) Deberán contar con tarimas o estantes para disponer los productos. En el caso de las tarimas, éstas deberán guardar una altura de al menos 15 cm respecto al piso y una distancia de al menos 50 cm de la pared, de forma que facilite la limpieza y acceso.
- f) Contar con un plan de control de roedores, considerando que el uso de productos químicos para el control de plagas, dentro de la bodega no es permitido.

Artículo 40°.- El almacenamiento de productos químicos deberá realizarse de acuerdo a la naturaleza y uso del producto, en secciones separadas físicamente y bajo dispositivos de seguridad que limiten el libre acceso y cumpliendo con las siguientes condiciones:

- a) En una sección se almacenarán productos de uso interno tales como detergentes, desinfectantes, jabón líquido u otros de naturaleza similar.
- b) En otra sección, se depositarán los insecticidas, rodenticidas y otros venenos. Esta sección deberá contar con ducha, lavaojos y un lavamanos con su respectiva jabonera. Además, el funcionario responsable de la bodega deberá tener a disposición la lista de los productos acompañada de las hojas de seguridad y deberá respetar las recomendaciones de la casa fabricante en materia de seguridad.

Todo cambio en lo referente al modo de uso o tipo de producto químico deberá comunicarse previamente al médico veterinario inspector.

Artículo 41°.- El material de empaque se almacenará en una sección separada y deberá estar protegido de tal manera que se evite su posible contaminación.

Artículo 42°.- Se debe disponer de una sección separada, para almacenar materiales de uso general como papel higiénico, toallas de papel, esponjas abrasivas, cepillos, ropa, botas, cascos nuevos, repuestos y otros suministros.

Artículo 43°.- Los establecimientos que en sus procesos productivos utilicen condimentos, aditivos de uso restringido u otros ingredientes, contarán con una sección separada para su almacenamiento.

Los aditivos de uso restringido se almacenarán en un gabinete con un sistema de seguridad, para evitar que sean manipulados por personal no autorizado. Se deberá llevar un inventario de estos aditivos, que incluirá las entradas, salidas y el saldo, se actualizará diariamente o cada vez que haya un movimiento en el inventario.

CAPÍTULO VI

Instalaciones y facilidades para el personal

Artículo 44°.- Los establecimientos deberán destinar una oficina iluminada, segura y ventilada al médico veterinario inspector y su equipo de auxiliares, que al menos contemple equipo de oficina, tal como escritorio, sillas, armario, archivos, computadora con acceso a internet, impresora y cualquier otro material y equipo que se considere necesario para realizar las tareas propias de su función.

Adicionalmente, la administración del establecimiento deberá facilitarle al personal de inspección veterinaria, la indumentaria y material requerido para efectuar sus labores, cuando las necesidades lo exijan conforme a la naturaleza de la actividad, tales como uniforme o gabacha, casco, redecillas, delantales, botas, cobertor nasobucal, guantes, cuchillo, porta cuchillo, chaira, ganchos y cualquier otro necesario para el desempeño de su función. Además servicio sanitario que cuente con papel higiénico, lavamanos, jabón desinfectante, toallas desechables, ducha y guardarropa.

Artículo 45°.- Los establecimientos regulados por este reglamento, deberán tener las siguientes instalaciones destinadas al personal que allí labora:

- a) vestidores
- b) guardarropas
- c) duchas,
- d) servicios sanitarios
- e) lavamanos
- f) bancas
- g) comedor o área destinada a consumo de alimentos
- h) área destinada para el almacenamiento de alimentos

Las instalaciones deben tener un tamaño adecuado para el número de empleados, deben contar con la iluminación y ventilación adecuadas.

Artículo 46°.- El área de servicios sanitarios y lavamanos debe estar separada del área destinada a los vestidores, guardarropas y duchas. Se dispondrá de servicios sanitarios para cada sexo y deberán contar con puertas de acceso independientes y que tengan mecanismos de cierre automático.

Cada planta deberá contar con la cantidad de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, limpios y en buen estado, separados por sexo, con ventilación hacia el exterior, provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno:

1. Inodoros: uno por cada veinte hombres, o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince.
2. Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera, según criterio de la autoridad sanitaria.

Los basureros que se usen en esta área deben tener tapa, esta debe abrirse mediante mecanismos no manuales.

Artículo 47°.- Cada operario deberá contar con su casillero individual, cuyo uso será únicamente para resguardar artículos de uso personal y en ningún caso se permitirá el almacenamiento de alimentos. Estos deberán tener una distancia de separación de 15 cm del piso y estar separados de la pared de tal modo que facilite las labores de limpieza, control de plagas e inspección. El área deberá contar con asientos o bancas, para facilitar el cambio de la ropa particular por el uniforme y viceversa.

Artículo 48°.- El área de los vestidores y la destinada a los servicios sanitarios, deberán estar ubicadas de tal modo que no tengan comunicación directa con las áreas de proceso.

CAPÍTULO VII

El personal

Artículo 49°.- Toda persona que labore en los establecimientos aquí regulados y que manipule alimentos deberá someterse a un chequeo médico pre - empleo, además será sometido a una revisión médica al menos una vez al año.

Artículo 50°.- Todo el personal, antes de ingresar a la planta, deberá obligatoriamente lavar y desinfectar sus botas, manos, uñas y brazos. Si se emplean guantes, éstos se mantendrán en buenas condiciones higiénicas y dentro del establecimiento. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

Asimismo, el personal deberá lavarse y desinfectarse sus manos o guantes inmediatamente después de juntar objetos o producto del piso, manipular mangueras, rascarse, taparse la boca después de toser o estornudar, manipular objetos que no sean superficies de contacto con el producto y que pudieran ser causa de contaminación.

Artículo 51°.- Todo el personal de las diferentes áreas cumplirá en todo momento las normas de aseo personal, vestirá uniforme limpio y de uso exclusivo para su trabajo.

Se exigirán similares requisitos a todos los visitantes que ingresen a las diferentes áreas.

Artículo 52°.- No se permite al personal el uso de relojes, anillos, pulseras, aretes, cadenas u otros artículos similares de uso personal, durante las labores. Asimismo, el personal deberá tener las uñas recortadas y sin esmalte, con excepción del personal que labora en las áreas fuera de la planta el cabello deberá ser cubierto por el cobertor para el cabello y tener la barba y bigote rasurada, o en su defecto cubiertos.

Artículo 53°.- Queda prohibido en todas las áreas de trabajo:

- a) Comer
- b) Fumar
- c) Masticar chicle
- d) Escupir en el área o estornudar sobre el producto
- e) Cualquier otra actividad o hábito que ponga en peligro la higiene e inocuidad de los productos procesados

Solamente se podrá comer o fumar en las áreas expresamente destinadas para ese fin.

Artículo 54°.- Es responsabilidad del establecimiento dotar a los operarios de los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de sus funciones. A su vez, el operario debe velar y garantizar el mantenimiento higiénico de los mismos en todo momento.

Artículo 55°.- Los operarios destacados en las áreas limpias no podrán ingresar a las áreas sucias, ni viceversa, a menos que se cambien de ropa antes de cambiar de área. Para facilitar el control del cumplimiento de esta disposición, los operarios de las diferentes áreas deberán usar un distintivo que lo identifique de acuerdo al área.

CAPÍTULO VIII

Sistemas de enfriamiento, refrigeración y congelación

Artículo 56°.- Cada establecimiento debe contar con sistemas de refrigeración que asegure el mantenimiento adecuado de los productos.

La temperatura que deberá prevalecer constantemente en las diferentes áreas de procesamiento será la siguiente:

- a) En las áreas destinadas a los procesos generales como: deshuese, cortes y empaque, despacho, sala de marinado, sala de CDM, la temperatura ambiental no excederá los 10°C.
- b) En las cámaras de mantenimiento fresco la temperatura ambiental deberá ser tal que garantice que la temperatura del producto almacenado no exceda las 4.4°C.
- c) En las cámaras de mantenimiento de producto congelado la temperatura ambiental será de -18°C o inferior.

Artículo 57°.- Las cámaras deberán contar con termómetros calibrados de carátula o bien otro sistema de registro automático de temperaturas que sea adecuado a los fines, cuyos sensores estén ubicados en la parte más caliente de la cámara.

Artículo 58°.- En las cámaras de refrigeración y congelación, los productos deben almacenarse de tal manera que, se deje espacio para la circulación de aire frío entre ellos, entre las paredes y los productos, y entre el piso y los productos. Además las filas de producto deberán almacenarse a una altura tal que no bloqueen la circulación del aire.

Artículo 59°.- Las puertas de acceso directo o indirecto a las cámaras deberán ser de materiales impermeables, lisos, no absorbentes y fácilmente lavables. Las puertas deberán cerrar herméticamente, manteniendo los empaques en buen estado, para evitar fugas de frío y la formación de condensación.

Artículo 60°.- Las cámaras y sus unidades de refrigeración deberán mantenerse en buen estado de conservación y operación. El agua resultante del funcionamiento de las unidades evaporadoras deberá entubarse hasta los drenajes.

Artículo 61°.- Para el enfriamiento se autoriza el uso de agua fría, hielo o de corrientes de aire frío en cuartos especiales para lograr el enfriamiento del ave, siempre y cuando se alcancen las siguientes temperaturas:

- a) A la salida del sistema de enfriamiento la temperatura interna en la parte más caliente y profunda del músculo de la pechuga deberá ser igual o menor a 4.4° C, posterior a este enfriamiento durante las labores de procesamiento, la temperatura de las canales puede alcanzar un máximo de 10°C en la parte más caliente de las mismas.
- b) No se permitirá almacenar o acumular producto en las salas de proceso, salvo que el producto se mantenga cubierto con hielo u otro sistema de frío que garantice que la temperatura del producto sea menor a 4.4°C.
- c) Dentro de las cámaras de enfriamiento (almacén), las canales deben de alcanzar una temperatura menor o igual a 4,4°C. Esta temperatura debe alcanzarse en un tiempo máximo de 4 horas después de haber ingresado a dichas cámaras.

Artículo 62°.- Las vísceras comestibles también serán enfriadas inmediatamente después de su lavado final, debiendo alcanzar una temperatura interna de 4.4° C, en un tiempo no mayor a dos horas a partir del momento del eviscerado.

Artículo 63°.- El hielo utilizado para enfriamiento del producto debe ser inocuo.

Artículo 64°.- Podrán ser utilizados los sistemas de enfriamiento por inmersión en tanques con agitación o tornillo, o ambos.

Los sistemas de enfriamiento deberán cumplir con lo siguiente:

- a) Las aguas de los sistemas de enfriamiento por inmersión deben contar con una concentración permanente de cloro residual libre entre 20 a 50 ppm. (mg/kg). Podrán emplearse otros productos previa ejecución de pruebas de validación y con la aprobación del SENASA
- b) El aire utilizado para efectos de agitación del ave en los tanques de enfriamiento, deberá ser filtrado de previo a su ingreso en los tanques.
- c) Las tomas de aire de los sopladores deberán estar ubicados en un área limpia.
- d) Las mangueras o conductos para aire deberán ser mantenidas en condiciones higiénicas y estar hechas de materiales no tóxicos.

Artículo 65°.- La temperatura del agua de los tanques de pre enfriamiento no deberá ser mayor a 18°C en el punto más caliente del tanque. En los tanques de enfriamiento y pre enfriamiento, cuando se detengan los elevadores o transportadores que remueven las aves dentro del tanque, se deberá detener la agitación mecánica o por aire. Adicionalmente a menos que se reduzca y se mantenga la temperatura del medio de enfriamiento a 4,4 °C o menos, las aves no se dejarán en esos enfriadores por más de 20 minutos.

Artículo 66°.- Los productos cárnicos de aves destinados a congelar, serán introducidos al congelador en un lapso no mayor a 72 horas después del sacrificio. Los productos se deberán congelar de tal forma que se logre una temperatura interna del ave que debe ser menor o igual a – 18°C, esta temperatura deberá alcanzarse dentro de un periodo no mayor a 24 horas contado a partir del momento de entrada al congelador. Los productos congelados deben mantenerse a temperatura de -18 °C o menor.

Artículo 67°.- Las cámaras de almacenamiento de producto deberán de mantener una temperatura no mayor de 4.4°C.

Artículo 68°.- No se permitirá el despacho de productos con temperaturas superiores a 4.4°C

Artículo 69°.- El descongelado de los productos podrá realizarse en:

- 1) cámaras frías a temperaturas inferiores a 4,4 °C, durante el tiempo necesario, o
- 2) en agua fría a temperatura no mayor a 10 °C, cuando se utilice este método se garantizará una concentración de cloro residual libre de entre 20 y 50 ppm en el agua, el agua usada para descongelamiento deberá ser desechada una vez finalizado dicho proceso y no se permitirá su posterior uso para procesos en los que entre en contacto con producto.

La temperatura del producto al final del proceso de descongelación será igual o menor a 4.4 °C.

Los establecimientos deberán establecer vidas útiles para los productos descongelados.

CAPÍTULO IX

Suministro y calidad del agua

Artículo 70°.- Los establecimientos deberán disponer de agua potable, en cantidad suficiente y presión necesaria de modo que esté disponible en todas las áreas y que las operaciones de limpieza y proceso se realicen satisfactoriamente. Asimismo, deberán contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

La calidad del agua potable deberá cumplir con las especificaciones contenidas en el Decreto N° 32327-S “Reglamento para la Calidad del Agua Potable” y sus reformas.

Artículo 71°.- De forma excepcional y a condición de que adopten disposiciones adecuadas para evitar cualquier contaminación, que pueda influir en la inocuidad de los productos, los establecimientos podrán instalar sistemas de abastecimiento de agua no potable para ser usada para otros fines.

Los conductos de agua no potable deberán ser identificados de modo diferente de los utilizados para agua potable y no deberá existir posibilidad alguna de que el primero tenga reflujo hacia los segundos. Además, no deberán pasar a través de las áreas en las que se encuentren productos alimenticios.

Artículo 72°.- Todos los establecimientos dispondrán de un suministro de agua caliente preferiblemente, la que estará disponible a una temperatura no menor a 60°C con el objeto de ser utilizada en labores de limpieza y eliminación de la grasa y residuos, en caso contrario se deberá contar con sistemas de limpieza alternativos que garanticen la eliminación de los residuos y las grasas.

Artículo 73°.- La temperatura del agua caliente para la esterilización de cuchillos, chairas, ganchos u otros utensilios debe ser al menos de 82° C.

Artículo 74°.- El agua debe ser clorada y la concentración de cloro residual libre se deberá mantener en un rango entre 1 y 3 ppm.

Se debe contar con sistemas de cloración constante y registros que demuestren que se cumple con la concentración de cloro establecida.

Artículo 75°.- El suministro de agua puede ser público o privado, siempre que se garantice la potabilidad de la misma, mediante análisis físico químicos y microbiológicos que demuestren su pureza.

Los análisis de estas aguas, deberán ser realizados en laboratorios oficiales o en laboratorios oficializados por el SENASA y se realizarán como mínimo análisis de acuerdo al cronograma anual para determinación fisicoquímica y microbiológica.

Artículo 76°.- Cuando se cuente con fuentes de suministro de agua propias, como pozos, éstos deben estar protegidos de la contaminación. Los tanques de captación de agua deben contar con brocal, tapa y sistema de seguridad, para evitar que el agua se contamine. Los agujeros por donde pasan las tuberías que conducen el agua hacia la planta, deben estar perfectamente cerrados.

Artículo 77°.- El vapor utilizado para calentar el agua o el utilizado durante las operaciones de limpieza no deberá contener ninguna sustancia que pueda poner en peligro la salud de las personas o contaminar los productos cárnicos de aves.

Artículo 78°.- Las tuberías expuestas de conducción de vapor, agua caliente, fría o electricidad deberán estar identificadas.

Artículo 79°.- El sistema de cañerías debe estar diseñado, instalado y mantenido de tal forma que el abasto de agua esté protegido contra la contaminación por conexiones cruzadas, presiones negativas, condensación y otros, en casos que proceda el sistema deberá contar con válvulas anti-retorno.

CAPÍTULO X

Del Transporte

Artículo 80°.- Los vehículos utilizados para el transporte de carne de aves deberán estar acondicionados para preservar las condiciones higiénicas de los productos, evitar cualquier tipo de contaminación y garantizar que se mantengan las condiciones de temperatura requeridas, conforme a las siguientes características y requerimientos:

- a) Los vehículos podrán transportar carnes y derivados de origen animal comestibles de distinta especie simultáneamente, siempre y cuando los productos se encuentren empacados con materiales impermeables, estén sellados de manera hermética, etiquetados y debidamente separados de forma que se prevenga el posible peligro de una contaminación cruzada. En ningún caso podrá colocarse producto directamente en el piso.

- b) La carrocería de carga deberá ser cerrada, de forma que se proteja el producto de la contaminación externa, tales como el polvo, insectos, humo o cualquier otro tipo de contaminante. Asimismo, esta no deberá permitir la salida al exterior de líquidos y deberá mantenerse siempre en buenas condiciones de higiene y buen estado de conservación y sus puertas deberán cerrar herméticamente.
- c) Las superficies internas deberán ser resistentes, impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección, no deben ser pintadas. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, atóxicos e incapaces de alterar las características organolépticas o transmitir sustancias nocivas al producto. El piso puede ser acanalado o en su defecto utilizar tarimas o cajas.
- d) Las condiciones de transporte para producto refrigerado deberá garantizar que el producto se mantenga a una temperatura menor o igual a 4.4° C.
- e) Para el transporte de producto congelado en el territorio nacional, los vehículos deben contar con unidades de refrigeración capaces de mantener el producto a -18° C o menos. Se podrán permitir fluctuaciones de temperatura durante el transporte de manera que la temperatura del producto no supere los -15 ° C. Estas unidades deberán mantenerse en funcionamiento durante el trayecto.
- f) Para el transporte de producto congelado que se dirija hacia territorio internacional, los vehículos deben contar con unidades de refrigeración capaces de mantener el producto a -18° C o menos.
- g) El personal encargado del transporte deberá usar gabacha o uniforme y cubrepelo en los momentos en que esté manipulando el producto.
- h) Los establecimientos aprobados podrán intercambiar sus productos siempre y cuando vayan acompañados del respectivo resumen de transporte de productos y subproductos de origen animal.

Artículo 81°.- Las jaulas, cajas o jabs y los medios de transporte de aves vivas hacia el matadero deberán estar diseñados de tal modo que no provoquen traumatismos en las aves, faciliten y permitan su limpieza y desinfección y además garanticen una adecuada ventilación durante el transporte.

Los vehículos deberán contar con CVO, además estos y los contenedores deberán mantenerse en buen estado de conservación y ser lavados y desinfectados antes de la carga y después de cada cambio de granja. El manejo de las aves durante la captura y la carga, se realizará evitando al máximo los traumatismos y maltrato.

CAPÍTULO XI

Inspección Veterinaria

De la inspección ante-mortem

Artículo 82°.- Las aves que se destinan al sacrificio deberán ser sometidas previamente a inspección ante-mortem por parte del médico veterinario inspector destacado en el establecimiento.

Artículo 83°.- Las aves procedentes de cada granja cuyo destino sea el matadero deberán venir acompañadas por un documento emitido y firmado por el médico veterinario de campo o el supervisor de campo. En aquellos casos en que las parvadas hayan sido medicadas debido a problemas sanitarios o hayan presentado eventos sanitarios, este documento tendrá que estar firmado estrictamente por el Médico Veterinario responsable de la granja. Las aves que no vengan acompañadas de este documento, serán rechazadas para su sacrificio por el médico veterinario inspector destacado en el establecimiento.

Artículo 84°.- El Médico Veterinario inspector destacado en el establecimiento, encargado de la inspección ante-mortem, deberá evaluar la información suministrada en el informe sanitario que acompaña las aves, además realizará la inspección veterinaria del lote y si el resultado es favorable, autorizará el sacrificio de las aves.

Artículo 85°.- El propietario o administrador del establecimiento, está obligado a brindar toda la ayuda y facilidades necesarias al Médico Veterinario Inspector para que pueda llevar a cabo la inspección antemortem satisfactoriamente.

Artículo 86°.- En la inspección ante-mortem, las aves deberán inspeccionarse de manera que el médico veterinario inspector pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal de las mismas. Las desviaciones podrán ser apreciadas en el porte, en la conducta o en otros signos clínicos del animal que puedan indicar una enfermedad, una condición o un defecto que, a su vez, exija una manipulación especial o un examen más detenido.

Artículo 87°.- Se condenarán las aves que durante la inspección ante-mortem, muestren claramente cualquier enfermedad o condición anormal. Las aves condenadas por los resultados de la inspección ante-mortem, no se desplumarán ni se transportarán a ningún sitio del establecimiento donde se preparen o almacenen productos comestibles, éstas serán decomisadas, sacrificadas y trasladadas directamente al rendering o a cualquier otro lugar aprobado por la Autoridad Competente para su destrucción.

Artículo 88°.- El sacrificio de aves sospechosas o con signos de enfermedad deberá realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de aves clínicamente sanas, en el mismo lugar, pero extremando la inspección y las precauciones correspondientes.

Artículo 89°.- Cuando en un establecimiento existan aves que sean sospechosas de haber sido tratadas recientemente con medicamentos o expuestas a cualquier sustancia que pudiera haberles dejado residuos de medicamentos veterinarios o de contaminantes en los tejidos comestibles, serán procesadas bajo estricto control y separadas de los demás lotes. Sus canales y todas sus partes comestibles serán retenidas en espera de los resultados del laboratorio, en atención a los cuales se permitirá su comercialización o se ordenará la destrucción final.

Artículo 90°.- Los animales que hayan muerto por causas diferentes al sacrificio normal deberán ser condenados y dictaminados como no aptos para consumo humano.

Artículo 91°.- El resultado de la inspección ante-mortem deberá de notificarse a los auxiliares de inspección, quienes realizarán la inspección post-mortem.

Artículo 92°.- Los animales que lleguen al matadero, deberán ser sometidos a un periodo de ayuno, el cual podrá oscilar entre ocho y doce horas contadas desde el momento de la suspensión de la alimentación hasta el momento de la captura, a fin de minimizar el riesgo de contaminación fecal. No se deberán sacrificar aves que presenten alimento en buche y en la medida de lo posible el segmento distal del intestino debe estar libre de contenido fecal.

De la inspección post-mortem

Artículo 93°.- La inspección post mortem se llevará a cabo en cada una de las aves sacrificadas. Ninguna víscera será removida de la canal de las aves hasta el momento de su inspección, a menos que se identifique claramente ésta, de forma que no exista la menor duda a que canal pertenece.

Los establecimientos que cuenten con eviscerado mecánico que deposite las vísceras en bandejas, la velocidad de las bandejas que recolectan las vísceras debe estar sincronizada o ser igual a la velocidad de la cadena donde van las canales colgadas para mantener la identidad entre canal y vísceras.

Cada canal de ave será abierta hasta exponer los órganos y la cavidad toraco-abdominal, para que el inspector pueda realizar un examen apropiado. No se permitirá ningún lavado de la canal que inunde esta cavidad antes de realizar la inspección post-mortem, so pena de la condenatoria del ave sacrificada.

Para la inspección de la sección dorsal o pectoral de las aves, se deberá contar con un espejo debidamente ubicado protegido de tal modo que no se convierta en un riesgo físico, o bien aplicar un método que demuestre una inspección satisfactoria de la canal entera.

Artículo 94°.- Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, deberán contar con auxiliares de inspección debidamente capacitados que asistirán al médico veterinario inspector durante la jornada diaria, para efectos de inspección post-mortem, se deberá contar al menos con un inspector por cada 35 aves procesadas por minuto. Además deberá contar con al menos un inspector para las áreas limpias (porcionado, deshuese, enfriamiento, etc.).

Artículo 95°.- El inspector o inspectores responsables de la inspección post-mortem, estarán respaldados en sus labores por un operario del establecimiento, cuya función será la de cortar las partes que presenten alteraciones patológicas o traumas, para su posterior revisión o decomiso por parte del veterinario o sus auxiliares.

Artículo 96°.- Toda canal, parte de canal u órgano con lesiones, anormalidades o contaminaciones, será condenada total o parcialmente, de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) **Aerosaculitis:** Las canales con evidencia de aerosaculitis extensa o las que muestran aerosaculitis con cambios sistémicos serán condenadas. Los casos leves de aerosaculitis serán valorados por el Médico Veterinario o sus asistentes, quienes decidirán su posterior destino.
- b) **Ascitis:** Las canales de ave que muestren evidencia de ascitis serán condenadas.
- c) **Cadáveres:** Se condenarán todas las aves que hayan muerto por causas diferentes al sacrificio.
- d) **Caquexia:** Las canales de ave que muestren evidencia de caquexia serán condenadas.

- e) **Contaminación fecal:** Se condenarán parcialmente las zonas o áreas contaminadas con materia fecal o se removerá la contaminación de acuerdo a lo establecido en el presente reglamento. Si la contaminación es extensa se condenará la canal. Si se presenta dentro de las cavidades corporales es permitido deshuesar la pechuga para su aprovechamiento y desechar la carcasa.
- f) **Contusiones:** La canal se condenará cuando haya una contusión extensa que afecte a la mayor parte de la misma, si la contusión es localizada se realizará una condena parcial.
- g) **Dermatitis:** Se condenarán las partes afectadas por dermatitis. Si se observan cambios sistémicos en la canal, se condenará toda la canal.
- h) **Hemorragias:** Se condenarán las partes que se vean afectadas por hemorragias, si se observan cambios sistémicos en la canal se condenará completamente.
- i) **Leucosis:** Las canales de ave afectadas por una o más formas del complejo Leucosis Aviar serán condenadas.
- j) **Órganos internos:** En el caso de los hígados y mollejas, se condenarán cuando presenten: degeneración grasa, tumoraciones, abscesos, ulceraciones hemorragias, decoloraciones, procesos inflamatorios y cualquier otra causa que a juicio del inspector lo convierta en no apto para el consumo.
- k) **Parásitos:** Se condenarán los órganos u otras partes de la canal que se encuentren infestados con parásitos o que muestren lesiones de dicha infestación. Si toda la canal está afectada o si presenta cambios sistémicos se condenará la canal entera.
- l) **Procesos inflamatorios:** Se condenará todo órgano u otra parte de una canal afectada por un proceso inflamatorio, si hay evidencia de cambio sistémico se condenará la canal entera.
- m) **Septicemia-Toxemia:** Las canales de ave que muestren evidencia de cualquier enfermedad septicémica o toxémica, o que muestren evidencia de un estado anormal anatomo-fisiológico serán condenadas.
- n) **Sinovitis:** Una canal con sinovitis será condenada cuando hallan cambios sistémicos o septicemia toxémica. Si la patología es localizada se condenarán las partes afectadas.
- o) **Sobre escaldado:** Se condenarán las canales excesivamente escaldadas con apariencia de cocinado.
- p) **Tuberculosis:** Con una sola lesión tuberculosa será condenada la canal entera.
- q) **Tumores:** Se condenará todo órgano u otra parte de una canal afectada por un tumor. Cuando exista evidencia de metástasis o alteración de la condición general del ave debido al tamaño, la posición o la naturaleza del tumor, entonces se condenará la canal entera.
- r) **Ulceraciones:** Las canales que presenten dos o más úlceras en la piel se condenarán; en el caso de presentarse una sola úlcera y no presentare cambios sistémicos en la canal, se condenará la parte afectada.

Artículo 97°.- Las aves condenadas durante la inspección post-mortem serán desnaturalizadas bajo la supervisión del Médico Veterinario inspector o sus auxiliares. Para la desnaturalización se utilizará sustancias o métodos autorizados por el SENASA.

CAPÍTULO XII

Operaciones de sacrificio y proceso

Artículo 98°.- Cada una de las fases del proceso de producción deberá ser objeto de un programa de control sanitario específico y eficaz para cada operación, de forma que se respeten las disposiciones del presente reglamento y cualquier otro requisito técnico que establezca la autoridad correspondiente.

Artículo 99°.- Los locales, equipos y utensilios para el sacrificio y el proceso de aves deberán utilizarse exclusivamente con ese fin.

Artículo 100°.- Las aves no se mantendrán en espera dentro de las jabs por períodos mayores a 12 horas, a no ser por sospecha de enfermedad, que se detecte exceso de alimento en tracto digestivo o cuando el médico veterinario inspector tenga elementos de juicio suficientes para así disponerlo.

Artículo 101°.- La insensibilización deberá efectuarse de tal forma, que se eviten sufrimientos innecesarios al animal y que garanticen un buen sangrado.

Los aturdidores eléctricos deberán calibrarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante del equipo, para verificar su adecuado funcionamiento se realizará la prueba de reanimación del ave que ya fue aturdido, la cual establece que el ave debe recuperarse dentro los 60 a 120 segundos posteriores al aturdimiento.

Artículo 102°.- El degollado podrá realizarse manual o mecánicamente, los utensilios o equipos deberán mantenerse limpios, para los cuchillos se deberá contar con un sistema para la esterilización frecuente. El sangrado deberá ser lo más completo posible y el tiempo de sangrado no será menor a 90 segundos.

Artículo 103°.- El agua en los tanques utilizados para escaldar, deberá renovarse de manera constante durante el proceso de escaldado en al menos 1 litro por ave.

Artículo 104°.- El desplumado deberá realizarse de tal modo que se garantice la ausencia de plumas, de sus restos o bien, una presencia mínima aceptable de ellas (máximo 2 plumas o cañones con longitud no mayor a 2,5 cm. por ave).

Artículo 105°.- Una vez sacrificada el ave (degollada) se deberá proceder con el proceso de evisceración lo más pronto posible, en ningún caso se permitirá un período mayor a 30 minutos entre el momento del sacrificio y el momento de la extracción de vísceras de las canales. Una vez evisceradas las canales se deberá proceder con el enfriamiento de manera inmediata.

Artículo 106°.- La remoción de cloacas y vísceras podrá realizarse manual o mecánicamente, durante estos procesos, se evitará al máximo el cortar los intestinos esto con el fin de impedir contaminación fecal en la canal del ave.

Artículo 107°.- Las canales que durante el procesamiento se hayan contaminado con contenido gastrointestinal, deberán ser reprocesadas o sea se les deberá eliminar la contaminación fecal, para ello se deberá aplicar el siguiente procedimiento.

Antes de que las canales sean sometidas a duchado o cualquier tipo de lavado se les eliminarán los tejidos contaminados, mediante recorte de las partes afectadas, posteriormente se someten a un lavado y desinfección con una solución de cloro residual libre entre 20 y 50 ppm o cualquier otro desinfectante debidamente registrado para ese uso por la autoridad competente. Posterior a esto podrán ser incorporadas al proceso normal (esta técnica es conocida como reproceso o descontaminación fuera de línea).

Será permitido aplicar técnicas de descontaminación alternativas (descontaminación en línea u otras) diferentes a la especificada en el párrafo anterior, sin embargo se deberá demostrar por medio de análisis microbiológicos que dicha técnica alternativa será igual o más eficiente que la técnica arriba mencionada para la eliminación de la contaminación microbiológica.

Artículo 108°.- Al final de la línea de evisceración, se realizará una inspección para garantizar que las aves no presenten restos de vísceras, órganos catalogados como no comestibles o indeseables, o contaminación fecal.

Los hematomas, contusiones y traumatismos severos que presente el ave, así como otros defectos y lesiones que lo ameriten, serán cortados antes de ingresar al enfriador.

Artículo 109°.- Antes del ingreso de las canales al sistema de enfriamiento, se deberán someter a una ducha con agua clorada entre 20 y 50 ppm destinada a reducir la posible contaminación de las canales. Para tales efectos, es permitido agregarle al agua de duchado, un desinfectante registrado para ese uso. Esta ducha podría ser sustituida por el establecimiento por un sistema de inmersión u otro previa aprobación del SENASA.

Artículo 110°.- La reposición continua de agua en los tanques de enfriamiento deberá ser:

- a) Igual o mayor a 1,9 litros por cada ave sacrificada, no contabilizándose para estos efectos el agua de llenado inicial de los tanques.
- b) En el caso de los menudos, cuando se mezclan mollejas, hígados y pescuezos la reposición de agua debe ser de 3,8 litros por los menudos resultantes de cada 40 aves sacrificadas.
- c) En el caso de los menudos, cuando se enfrían las mollejas y los hígados juntos y por separado los pescuezos, la reposición será de 3,8 litros por los menudos resultantes de cada 80 aves sacrificadas.

Artículo 111°.- Con la finalidad de lograr mantener las condiciones higiénicas y disminuir los riesgos de contaminación durante su manipulación y transporte, así como para efectos de rastreabilidad, todos los productos deberán ser despachados para la comercialización dentro de su empaque y mantenerse debidamente identificado.

CAPÍTULO XIII

Funciones y responsabilidades de los Médicos Veterinarios Inspectores y los Auxiliares de Inspección

Artículo 112°.- El Médico Veterinario Inspector será la única autoridad que determine si un animal es apto para el sacrificio y posterior consumo por parte de la población. Asimismo, será el responsable de vigilar la elaboración de los productos cárnicos destinados al consumo humano. Lo anterior sin detrimento de la responsabilidad genérica e irrenunciable que tienen los productores, comerciantes y proveedores según el artículo 35 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas.

Artículo 113°.- El Médico Veterinario inspector y el propietario o administrador del establecimiento, serán solidariamente responsables de su operación sanitaria y del control de la salud del personal, en concordancia con el artículo 50 de la Ley General de Salud y sus reformas.

Artículo 114°.- El Médico Veterinario velará para que se tomen las medidas necesarias o la reubicación de cualquier trabajador que presente heridas o lesiones en la piel, hongos en las uñas, resfríos, secreciones o cualquier otra condición que comprometa la inocuidad de los productos que se procesan.

Artículo 115°. -El Médico Veterinario tendrá entre otras, las siguientes funciones:

- a) Verificar que todas las operaciones se realicen dentro de las más estrictas normas de higiene y cuando proceda, con apego a los manuales de procedimiento, de Buenas Prácticas de Manufactura recomendadas por el Codex Alimentarius y al APPCC-APPCC. Deberá señalar las no conformidades y ordenar que sean adoptadas las medidas necesarias para que se subsanen las deficiencias que puedan presentarse. Asimismo, deberá denunciar las irregularidades, en los casos que procedan.
- b) Llevar el control de los documentos de origen y sanidad de los animales que ingresen al establecimiento.
- c) Realizar la inspección ante-mortem y coordinar la inspección post-mortem.
- d) Supervisar la destrucción de las carnes o productos condenados.
- e) Realizar o coordinar a través del equipo de inspección, la verificación de la limpieza y desinfección de las instalaciones, de los vehículos de transporte, tanto los destinados a los animales vivos, como los destinados al transporte de aves o sus productos.
- f) Realizar auditorías internas a los procesos productivos relativos a lo establecido en este documento, incluyendo lo referente al APPCC-APPCC y sus prerequisites.
- g) Cumplir con las disposiciones emanadas del SENASA.
- h) Preparar los informes que le sean solicitados por la DIPOA.
- i) Otras que el SENASA consideren necesarias.

Artículo 116°. - El personal auxiliar de inspección entre otras funciones tendrá:

- a) Cumplir con las funciones que expresamente le asigne el Médico Veterinario inspector, relacionadas con el proceso de inspección.
- b) Comunicar al Médico Veterinario Inspector cualquier anomalía o no conformidad que observe. El personal auxiliar estará bajo las órdenes del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 117°. - El Médico Veterinario Inspector tendrá la autoridad para ordenar la reducción en el ritmo del proceso o la suspensión de dichas operaciones, cuando las labores de sacrificio, procesamiento, manipulación y preparación de las carnes afecten negativamente la calidad sanitaria o inocuidad del producto o las labores de control e inspección.

El Médico Veterinario Inspector deberá hacer constar y describir estas situaciones, adoptadas en la documentación correspondiente.

CAPÍTULO XIV

De los controles microbiológicos y otros

Artículo 118°.- Los establecimientos aquí regulados están obligados a cumplir con los controles microbiológicos, toxicológicos u otros que el SENASA establezca y comunique por medio de los cronogramas oficiales.

Artículo 119°.- En los casos en que los resultados laborales indiquen incumplimiento de los parámetros establecidos en la legislación nacional o bien en la legislación internacional de la cual Costa Rica sea signataria, el establecimiento deberá implementar las medidas correctivas pertinentes y comunicarlas a través de los mecanismos existentes de manera oportuna al SENASA.

Artículo 120°.- En el caso específico del control y vigilancia de Salmonella el establecimiento deberá realizar dos muestreos anuales en series de 51 muestras por el método de enjuague, tomando una muestra por día, se establece que el máximo de muestras positivas permitidas será de 12 en cada serie, en caso de incumplimiento de los parámetros establecidos se actuará como se describe a continuación:

- 1) Si en una serie el establecimiento obtiene más de 12 muestras positivas a salmonella, procederá a implementar las acciones correctivas y preventivas para disminuir la prevalencia, estas acciones deben al menos incluir análisis de los siguientes elementos: condiciones y prácticas en granjas, condiciones de procesamiento y características de los piensos y sus materias primas, condiciones de proceso en planta, otros que establezca el programa nacional de salmonella, además una revisión y actualización de los planes APPCC y sus pre requisitos. El establecimiento contará con un lapso de 30 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro para establecer e implementar las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.
- 2) En caso de que en esta segunda serie de nuevo se incumpla con los parámetros establecidos, el SENASA procederá a suspender el certificado de exportador y la autorización para exportar a dicho establecimiento, y la planta iniciará con medidas correctivas y preventivas dirigidas a mitigar los riesgos que originan la desviación hasta asegurar que los procesos se encuentran bajo control. El establecimiento contará con un lapso de entre 30 y 60 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro, para establecer las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.
- 3) Si en esta tercera serie se incumple con los parámetros establecidos, el SENASA procederá a retirar el CVO, por tiempo indefinido y hasta que a criterio del SENASA, el establecimiento haya implementado todas las medidas necesarias que garanticen la reducción de la prevalencia.

Artículo 121°.- En el caso del monitoreo para E. coli el establecimiento deberá implementar un plan de muestreo por el método de enjuague, para lo cual tomará una muestra cada 22000 aves sacrificadas, el análisis de los resultados se hará mediante el sistema de “ventana” la cual estará constituida por las últimas 13 muestras obtenidas, o sea si se tiene 13 muestras las número catorce pasa a ser trece y la número uno se deja de contabilizar y así sucesivamente.

En los criterios para establecer cumplimiento se define 3 categorías a saber; resultados entre 0 y 100 ufc/ml, se consideran aceptables, resultados entre 101 ufc/ml y 1000 ufc/ml se consideran marginales y resultados mayores a 1000 ufc/ml se consideran inaceptables, de tal modo que lo máximo permitido en una ventana de 13 muestras consecutivas será 3 marginales y ninguna inaceptable. En caso de incumplimiento de parámetros el establecimiento deberá actuar de acuerdo a lo establecido en el artículo 119 del presente Reglamento.

CAPÍTULO XV

De las medidas de bienestar animal

Artículo 122°.- Toda persona que intervenga en el transporte y la captura de aves deberá ser capacitada por parte del establecimiento en sus labores, a fin de evitar maltratos innecesarios en las aves, dicha capacitación deberá estar respaldada por escrito.

Artículo 123°.- Durante los procesos de captura, transporte y manejo de las jaulas, las aves vivas se deberán manipular de tal modo que se evite al máximo el maltrato físico y se evitará aquellas situaciones que puedan generar estrés en las mismas.

Artículo 124°.- Aquellas aves que durante el proceso hayan sufrido traumatismos severos y que estén en condición de sufrimiento evidente, deberán ser sacrificadas de inmediato por métodos humanitarios como: dislocación de cuello, o insensibilización eléctrica y posterior degollado.

Artículo 125°.- Durante la captura, manipulación y carga de aves vivas, no se permitirá transportar más de 4 aves en cada mano.

Artículo 126°.- La máxima densidad permitida en las jaulas de transporte de aves será de 50 kilogramos por metro cuadrado, las jaulas tendrán la capacidad y espacio para permitir que todas las aves puedan descansar en el piso de dichas jaulas.

Artículo 127°.- No se permitirá ayunos de aves por periodos mayores a 12 horas, el agua debe estar disponible durante el periodo de ayuno.

Artículo 128°.- El transporte de las aves desde las granjas hasta la planta de sacrificio se debe realizar en transportes acondicionados, de tal modo que se permita la ventilación y se evite muerte por asfixia, además estos transportes deben ser contruidos de tal modo que no causen lesiones, traumas o heridas en las aves.

Artículo 129°.- Los establecimientos dispondrán de equipos e instalaciones apropiados para descargar los animales de los medios de transporte, los animales serán descargados lo antes posible después de su llegada y colocados en lugares protegidos y ventilados, si no puede evitarse el retraso de la operación, se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.

Artículo 130°.- Se mantendrán y estabularán separados los animales susceptibles de lesionarse entre sí a causa de su especie, sexo, edad u origen.

Artículo 131°.- En la línea de sacrificio, las aves se deberán colgar en los ganchos por ambas patas, no se permitirá más de un ave por gancho ni 2 patas o más en un punto de sujeción de un gancho.

Artículo 132°.- Todas las aves serán sometidas a un proceso de insensibilización previo al degollado, dicho proceso de insensibilización podrá ser por aturdimiento eléctrico, por medio de gas u otro método aprobado por el SENASA.

Artículo 133°.- Cuando se realice insensibilización por electricidad se deben de adoptar medidas para evitar que las aves aleteen y se produzcan traumas al entrar en el aturdidor, el panel de control del aturdidor debe tener incorporado un amperímetro que indique el flujo de corriente total que reciben los animales, las aves deben recibir la corriente durante al menos cuatro (4) segundos.

Se recomienda seguir las instrucciones del proveedor a la hora de ajustar los valores de aturdimiento, sin embargo como lineamientos generales se debe tomar en cuenta los siguientes:

Para una corriente alterna de 50 a 60 Hz se recomienda como mínimo 160 miliamperios por ave en el caso de pollos de engorde y gallinas ponedoras, 250 miliamperios para Pavos y 200 para patos y gansos y 100 miliamperios para codornices.

Si se usan frecuencias eléctricas superiores, puede resultar necesario aplicar corrientes de mayor intensidad, en todo caso la intensidad de la corriente utilizada y la duración de su aplicación deberá ser tal que se garantice que el estado de inconsciencia del animal sobrevenga inmediatamente y se prolongue hasta su muerte, deberán tomarse las medidas oportunas para garantizar un buen paso de la corriente y, en especial, un buen contacto y el mojado de dicho contacto entre las patas y los ganchos de suspensión.

Artículo 134°.- Cuando se emplee aturdimiento por gas, se debe acatar lo siguiente:

- Una exposición mínima de 2 minutos a una mezcla compuesta de dióxido de carbono (40%), oxígeno (30%) y nitrógeno (30%), seguida de la exposición durante un minuto al dióxido de carbono (concentración del 80%), o
- Una exposición mínima de 2 minutos a una mezcla de argón, nitrógeno u otros gases inertes con aire atmosférico y dióxido de carbono, siempre y cuando la concentración de dióxido de carbono no exceda el 30% y la concentración de oxígeno residual el 2%, o
- Una exposición mínima de 2 minutos a argón, nitrógeno, otros gases inertes o cualquier mezcla de estos gases con aire atmosférico, siempre y cuando el oxígeno residual no exceda el 2% por volumen, o
- Una exposición mínima de 2 minutos a una concentración mínima de dióxido de carbono de un 55%, o
- Una exposición mínima de un minuto a una concentración de dióxido de carbono de un 30%, seguida de una exposición mínima de un minuto a una concentración de dióxido de carbono de al menos un 60%.

Artículo 135°.- Cuando se utilice método de insensibilización por gas, se deberá garantizar la eficacia del método para lo cual se debe controlar los siguientes aspectos:

- 1) Los gases comprimidos deben ser vaporizados antes de su administración en la cámara.
- 2) No se deben introducir en la cámara, bajo ningún concepto, gases en estado sólido congelado.
- 3) Las mezclas de gases deben ser humedecidas.
- 4) Las concentraciones de gas en el lugar donde se encuentran los animales dentro de la cámara deben ser controladas e indicadas de forma continua.
- 5) Es indispensable evitar a toda costa que los animales expuestos a la mezcla de gas recobren el conocimiento. En caso necesario se prolongará el tiempo de exposición.

Artículo 136°.- El sangrado de las aves deberá iniciarse como máximo 20 segundos posteriores a la insensibilización, cuando se utilice método aturdimiento y 60 segundos cuando se utilice métodos de gas.

La operación de sangrado debe efectuarse en todos los animales seccionando al menos una de las arterias carótidas, o bien los vasos sanguíneos de los que proceden. Todo animal que dé signos de conciencia deberá ser sometido de nuevo al proceso de insensibilización. El sangrado de los animales que hayan sido aturridos se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. En cualquier caso, deberá efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento.

Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal ni a estimulación eléctrica alguna antes de que haya cesado el sangrado.

Cuando las aves de corral sean sangradas mediante degolladores automáticos, se deberá disponer de un sistema manual auxiliar para que, en caso de fallo, las aves puedan ser sacrificadas inmediatamente.

CAPÍTULO XVI

De los establecimientos de bajo volumen

Artículo 137°.- Excepciones. Se considera establecimientos de bajo volumen a aquellos que sacrifiquen más de 8000 y menos de 100000 aves por mes, o bien a aquellos que procesen más de 8000 kilogramos menos de 100000 kilogramos por mes cuando se dediquen a otros procesos que no incluyan sacrificio, dichos establecimientos deberán cumplir con lo estipulado en el presente reglamento excepto por lo establecido en los siguientes incisos:

- a) No están obligados a cumplir con lo establecido en los artículos 21 del presente reglamento, sin embargo deberán contar con al menos 3 zonas o áreas a saber 1- sucia 2- semi sucia 3- limpia para las plantas de sacrificio y 2 áreas para otros establecimientos 1- sucia 2- limpia y deberán garantizar ausencia de contaminación cruzada generada en la operación.
- b) Los establecimientos que sacrifiquen aves están obligados a contar con un médico veterinario inspector durante el tiempo de sacrificio de las mismas, en aquellos en los que no se sacrifiquen, deberán contar con los servicios veterinarios al menos medio tiempo.
- c) En lo referente al artículo 56 inciso a, podrán aplicar lo siguiente: En las áreas destinadas a los procesos generales como: deshuese, cortes y empaque, despacho, sala de marinado, sala de CDM, la temperatura ambiental no excederá los 10°C o en su defecto los productos que se encuentren en estas áreas deberán permanecer cubiertos con hielo siempre y cuando se garantice que la temperatura de este no exceda los 4.4 °C.

- d) En el caso específico del control y vigilancia de Salmonella el establecimiento deberá realizar un solo muestreo anual que consta de 51 muestras por el método de enjuague, tomando una muestra por día, se establece que el máximo de muestras positivas permitidas será de 12, en caso de incumplimiento de los parámetros establecidos se actuará como se describe a continuación:
- i. Si en una serie el establecimiento obtiene más de 12 muestras positivas a salmonella, procederá a implementar las acciones correctivas y preventivas para disminuir la prevalencia, estas acciones deben al menos incluir análisis de los siguientes elementos: condiciones y prácticas en granjas, condiciones de procesamiento y características de los piensos y sus materias primas, condiciones de proceso en planta, otros que establezca el programa nacional de salmonella, además una revisión y actualización de los pre requisitos. El establecimiento contará con un lapso de 30 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro para establecer las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.
 - ii. En caso de que en esta segunda serie de nuevo se incumpla con los parámetros establecidos, el establecimiento deberá reevaluar el plan APPCC, el establecimiento contará con un lapso de entre 30 y 60 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro, para establecer las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.
 - iii. Si en esta tercera serie se incumple con los parámetros establecidos, el SENASA procederá a retirar el CVO, por tiempo indefinido y hasta que a criterio del SENASA, el establecimiento haya implementado todas las medidas necesarias que garanticen la reducción de la prevalencia.

CAPÍTULO XVII

De los establecimientos de muy bajo volumen

Artículo 138°.- Se considera establecimientos de muy bajo volumen a aquellos que sacrifiquen menos de 8000 aves por mes, o bien a aquellos que procesen menos de 8000 kilogramos por mes cuando se dediquen a otros procesos que no incluyan sacrificio.

Artículo 139°.- Estos establecimientos deberán cumplir con lo estipulado en el presente Reglamento excepto por lo establecido en los siguientes incisos:

- a) No están obligados a cumplir con lo establecido en los artículos 21 del presente reglamento, sin embargo deberán contar con al menos 3 zonas o áreas a saber 1- sucia 2- semi sucia 3- limpia para las plantas de sacrificio y 2 áreas para otros establecimientos 1-sucia 2- limpia y deberán garantizar ausencia de contaminación cruzada generada en la operación.
- b) Estos establecimientos están obligados a contar con la asesoría profesional de un médico veterinario inspector.
- c) En lo referente al artículo 56 inciso a, podrán aplicar lo siguiente: En las áreas destinadas a los procesos generales como: deshuese, cortes y empaque, despacho, sala de marinado, sala de CDM, la temperatura ambiental no excederá los 10°C o en su defecto los productos que se encuentren en estas áreas deberán permanecer cubiertos con hielo siempre y cuando se garantice que la temperatura de este no exceda los 4.4 °C.
- d) En el caso específico del control y vigilancia de Salmonella el establecimiento deberá realizar los muestreos que les solicite expresamente el SENASA.
- e) No están obligados a implementar planes APPCC, sin embargo si deben contar con un programa de pre requisitos, escrito e implementado.