

**OFICINA DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION**

ASUNTO: Acuerdase Emitir el siguiente: **REGLAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA DE LOS RASTROS, SALA PARA EL DESHUESE Y ALMACENADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA ESPECIE BOVINA.**

DOCUMENTO: ACUERDO MINISTERIAL 384-2010

FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL 24/01/2011

TOMO: CCXCI

EJEMPLAR: 14

PAGINAS: 6, 7, 8, 9, 10, 11 Y 12 **FECHA ENTRADA EN VIGENCIA:** 01 de febrero de 2011.

CONFRONTADO POR: Karina Castro y Licda. Luz Elena Mejicano.

**MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

Acuerdase emitir el siguiente: **REGLAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA DE LOS RASTROS, SALA PARA EL DESHUESE Y ALMACENADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA ESPECIE BOVINA**

ACUERDO GUBERNATIVO No. 384-2010

Guatemala, 28 de diciembre de 2010

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que es deber del Estado velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos de salud higiénicos sanitarios. El Código de Salud, establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

CONSIDERANDO:

La importancia de contar con una reglamentación actualizada, adecuada y específica, que establezca los requisitos higiénicos sanitarios necesarios, que permitan fortalecer la inspección de productos cárnicos que consumirá la población, así como elevar la calidad de éstos a efecto de que tengan acceso a mercados internacionales, con objeto de fortalecer la economía e ingreso de divisas al país, hace procedente emitir una nueva reglamentación específica para los rastros, sala para el deshuese y almacenadora de

producto cárnico de bovinos, así como derogar el artículo 8 del Acuerdo Gubernativo 411-2002, Reglamento de Rastros para bovinos, porcinos y aves.

POR TANTO:

En el ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 183 literal e), de la Constitución Política de la República de Guatemala, 130 literal b) Decreto 90-97 Código de Salud.

ACUERDA:

Emitir el siguiente:

REGLAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA DE LOS RASTROS, SALA PARA EL DESHUESE Y ALMACENADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA ESPECIE BOVINA.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. OBJETO DEL REGLAMENTO. El objeto del presente Reglamento es realizar la inspección y vigilancia higiénico sanitario y establecer el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios para el funcionamiento de los rastros particulares, municipales, o estatales, sala para el deshuese y almacenadora de productos cárnicos de la especie bovina.

ARTÍCULO 2. NORMATIVA OBLIGATORIA. El presente Reglamento es de observancia obligatoria para toda persona individual o jurídica que tenga o desee poner en funcionamiento un rastro, sala para el deshuese o almacenadora de producto cárnico, de la especie bovina.

ARTÍCULO 3. COMPETENCIA. Corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través de la Unidad de Normas y Regulaciones, velar por el cumplimiento del presente Reglamento.

CAPITULO II

DEFINICIONES

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

- 1. ADECUADO:** Significa aquello que es apropiado para cumplir con el propósito en mantener buenas prácticas para la inocuidad de los alimentos.
- 2. ACCIÓN CORRECTIVA:** Procedimiento (s) seguido (s) cuando ocurre una desviación.
- 3. ADULTERADO:** Aquella canal, parte de ella, carne o producto que presente alteraciones en sus características físicas, químicas o cualidades naturales.
- 4. AGUA POTABLE:** Es aquella que por sus características de calidad especificadas en la Norma COGUANOR 29001 es adecuada para el consumo humano.
- 5. ALMACENADORA DE PRODUCTO CÁRNICO:** Es la Planta donde se almacena o guarda productos cárnicos provenientes de un proceso en un matadero o de una Planta de deshuese.

6. **ALIMENTO PARA ANIMALES:** Cualquier producto o desperdicio industrial derivado de las canales o vísceras, destinado para la alimentación de animales.
7. **ALIMENTO NO PROCESADO:** El que no ha sido expuesto a modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.
8. **ANIMAL DE EXPERIMENTACIÓN:** Aquel utilizado en experimentos que conllevan la aplicación oral o parenteral de productos biológicos, medicamentos o cualquier producto químico.
9. **ANIMALES DE ABASTO:** La especie bovina de la que se extraen productos cárnicos, vísceras y subproductos destinados al consumo humano, animal o de uso industrial.
10. **ANIMAL SOSPECHOSO:** El animal así marcado o separado de la línea de proceso, que se sospecha está enfermo o en condiciones que pudieran demandar un decomiso total o parcial al ser sacrificado, y está sujeto a un examen posterior al sacrificio por el Médico Veterinario Oficial Encargado, Médico Veterinario Oficial de Circuito del matadero y de realizar la inspección higiénico-sanitaria, quien determinará su disposición final.
11. **ÁREA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS NO PROCESADOS (AIA):** Área de la Unidad de Normas y Regulaciones del MAGA, responsable del control, supervisión e inspección de los alimentos no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológicos.
12. **ATURDIMIENTO:** Es el procedimiento que se aplica al animal, por medio mecánico, para alterar físicamente los sentidos y bloqueo del dolor.
13. **CANAL:** El cuerpo del animal sacrificado desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.
14. **CARNE:** Parte comestible, sana y limpia de la musculatura estriada esquelética, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasas, fibras nerviosas, vasos sanguíneos y linfáticos de las especies animales de abasto sacrificadas y autorizadas como alimento para consumo humano.
15. **CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS:** Documento Oficial extendido por el MAGA y firmado por el Médico Veterinario Oficial Encargado o Médico Veterinario Oficial de Circuito, para amparar el producto obtenido de los animales sacrificados en el matadero, los cuales fueron inspeccionados ante-mortem y post-mortem y su canal, partes y vísceras fueron aprobadas para consumo humano.
16. **CIRCUITO:** Es el nombre que se le da al procedimiento de inspección que realiza el Médico Veterinario Oficial encargado en mataderos tipo B y salas de deshuese y almacenadoras en diferentes horarios.
17. **CONGELAR:** Mantener un alimento a una temperatura de $-17.8^{\circ}\text{C} = 0^{\circ}\text{F}$.
18. **CONDENADO:** La canal, partes de ella, vísceras, carne o producto adulterado, insalubre o afectado por proceso patológico, no apto para el consumo humano o animal.
19. **DESHUESE:** Procedimiento que se realiza en un matadero por medio del cual se separa la carne de los huesos de una canal o piezas de ellas, para fines alimenticios.

- 20. DESNATURALIZAR:** Acto de agregar tinta, polvo de carbón, creolina o cualquier otra sustancia aprobada para hacer los productos decomisados impropios para consumo humano.
- 21. DESINFECTAR:** Tratamiento de las superficies de contacto con alimentos con un proceso que es efectivo en destruir las células vegetativas de microorganismos que son de importancia a la salud pública, y substancialmente reduciendo los números de otros microorganismos no deseables, pero sin afectar adversamente el producto o su seguridad para el consumidor.
- 22. EMPAQUE PRIMARIO:** Envoltura inmediata dentro del cual se coloca uno o varios productos.
- 23. ENFRIAR:** Mantener un alimento a una temperatura no mayor a $7.2^{\circ}\text{C} = 45^{\circ}\text{F}$.
- 24. ETIQUETA:** Información escrita o impresa que identifica al producto.
- 25. FAENADO:** Proceso a que son sometidos los animales de abasto con el fin de obtener la canal después de haber sido sacrificados.
- 26. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM:** Procedimiento que realiza el Médico Veterinario Oficial encargado para retirar animales enfermos o con defecto, identificándolos para una manipulación y atención especial durante el sacrificio y faenado.
- 27. INSPECCIÓN OFICIAL:** Procedimiento que realiza el Médico Veterinario Oficial encargado, Médico Veterinario Oficial de Circuito y los Inspectores Oficiales de Línea del Servicio Oficial de Inspección de Carnes, en una planta para garantizar la inocuidad de un producto transformado de acuerdo a lo estipulado en este Reglamento.
- 28. INSPECCIÓN POST-MORTEM:** Procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes de animales sacrificados, con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, calidad y su destino.
- 29. INSPECTOR OFICIAL DE LÍNEA:** Persona oficial que colabora con el Médico Veterinario Oficial, encargado en realizar la inspección sanitaria en el matadero.
- 30. INOCUIDAD:** Garantía que un alimento no causará daño al consumidor cuando se preparen y consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 31. LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO:** Documento que extiende el MAGA, a través del AIA certificando que una planta cumple con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento.
- 32. LÍMITE CRÍTICO:** Valor máximo o mínimo de parámetros biológicos, químicos o físicos que deben controlarse.
- 33. LOTE:** Producto obtenido en un período de tiempo identificado con número específico por un código específico.
- 34. MARCA OFICIAL:** Sello o distintivo aprobado por el SOIC, así que es como cualquier rótulo o etiqueta que lleve tal sello o distintivo.
- 35. RASTRO:** Planta donde se sacrifican, faenan, destazan y deshuesan animales de abasto destinados como alimento para el consumo humano.
- 36. MATERIAL ESPECÍFICO DE RIESGO:** son los tejidos obtenidos del sistema nervioso central como resultado del sacrificio y faenado del ganado bovino.

- 37. MÉDICO VETERINARIO SUPERVISOR:** Médico Veterinario del AIA que supervisa y audita el servicio de inspección higiénico-sanitario realizado bajo la responsabilidad del Médico Veterinario Oficial Encargado y al Médico Veterinario Oficial de Circuito.
- 38. MÉDICO VETERINARIO OFICIAL ENCARGADO (MVOE):** El Médico Veterinario responsable de velar por el cumplimiento del marco legal que regula el funcionamiento higiénico sanitario de la Planta a su cargo.
- 39. MÉDICO VETERINARIO OFICIAL DE CIRCUITO (MVOC):** Es el Médico Veterinario Oficial responsable de la supervisión de los Inspectores de Línea en mataderos TIPO B o plantas de deshuese y almacenadoras de producto cárnico.
- 40. NO COMESTIBLE:** Producto alimenticio no apto para consumo humano.
- 41. PATÓGENO:** Agente microbiológico capaz de producir una enfermedad.
- 42. PELIGRO:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento o bien la condición en que este se haya, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 43. PERSONA RESPONSABLE DE LA PLANTA:** Es el empleado de la planta que tienen la máxima autoridad.
- 44. PLAGA:** Cualquier animal o insecto no deseable en la planta.
- 45. PLANTA:** Instalación del matadero, salas para el deshuese y almacenadora de producto cárnico, las cuales son utilizadas para el sacrificio y faenado de animales de abasto, manufactura, empaque, etiquetado y almacenaje de alimentos para uso humano.
- 46. PLAN APPCC:** El documento escrito que sigue los principios de SAPPCC y que delinea los procedimientos a seguir.
- 47. PRODUCTO INDUSTRIAL:** Parte de la canal o vísceras no usadas para alimento humano, utilizadas para procesos industriales.
- 48. PUNTO CRÍTICO DE CONTROL:** Paso en el cual se puede aplicar un control y que resulta esencial para prevenir o eliminar un peligro en la inocuidad alimentaria o reducirlo hasta un nivel aceptable.
- 49. RECHAZADO:** Equipo, local, área de trabajo, utensilios, ropa, material de empaque que no cumpla los requisitos higiénico sanitarios.
- 50. SANITIZACIÓN:** La formulación y aplicación de procedimientos que establecen condiciones ambientales que promueven la limpieza y protegen la salud pública.
- 51. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL:** (SAPPCC), conjunto de acciones encaminadas a identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la inocuidad de un alimento.
- 52. SOSPECHOSO:** Animal, partes, vísceras o canal marcado RETENIDOS e identificado durante la inspección como sospechoso el cual puede ser condenado después que el MVOE o MVOC lo ha examinado quien determinará su destino.
- 53. SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS:** Son superficies que tienen contacto con los alimentos de los seres humanos que ocurre ordinariamente en el curso normal de operaciones, incluye utensilios y guantes.

- 54. SUPERVISOR:** Médico Veterinario del SOIC del AIA del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, encargado de supervisar la Inocuidad de los alimentos no procesados en plantas bajo inspección oficial.
- 55. TARJETA DE SALUD:** Documento Oficial vigente extendido por el MSPAS, que certifica el estado de salud de la persona.
- 56. UNIDAD PIE CANDELA:** Intensidad de iluminación en una área específica de observación o proceso, a una distancia de medición fotométrica de un (1) pie, (0.30 m.), equivalente a una (1) “bujía/pie” o a once (11) “Unidad Lux”.
- 57. VERIFICACIÓN:** Actividades desempeñadas para determinar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.
- 58. VISCERAS:** Órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal y pélvica.
- 59. VISCERAS ROJAS:** Se denominan así a los pulmones, corazón, hígado, riñones y bazo.
- 60. VISCERAS VERDES:** Se denominan así al *Rumen* (Panza), *Reticulum* (Bonete), *Omasum* (Librillo) y *abomasum* (cuajar).

ABREVIATURAS UTILIZADAS EN EL DOCUMENTO:

- a) **APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- b) **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- c) **EES:** Estándar de Ejecución Sanitario.
- d) **IOL:** Inspector Oficial de Línea.
- e) **MAGA:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- f) **MARN:** Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales.
- g) **MER:** Material Específico de Riesgo.
- h) **MSPAS:** Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- i) **MVOC:** Médico Veterinario Oficial de Circuito.
- j) **MVOE:** Médico Veterinario Oficial Encargado.
- k) **OIE:** Organización Mundial de Sanidad Animal.
- l) **POES:** Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización.
- m) **PP:** Programa de Prerrequisito.
- n) **PCC:** Punto Crítico de Control.
- o) **SOIC:** Sistema Oficial de Inspección de Carnes.
- p) **UNR:** Unidad de Normas y Regulaciones.

CAPITULO III

INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURA

ARTÍCULO 5. NUEVAS CONSTRUCCIONES DE RASTROS, SALAS PARA EL DESHUESE O ALMACENADORA DE PRODUCTOS CÁRNICOS. Previo a la construcción de un rastro, sala para el deshuese o almacenadora de productos cárnicos, el interesado debe cumplir con el Manual de Requisitos Sanitarios para la Construcción de instalaciones y equipo. Para lo cual el AIA realizará la verificación de su cumplimiento.

ARTÍCULO 6. CLASIFICACIONES DE RASTROS. Los rastros para bovinos se clasifican en dos categorías: “A” y “B”. El rastro categoría “A” es el lugar en donde se sacrifican treinta y un (31) reses o más, en horario de ocho horas. Los rastros categoría “B” es el lugar en donde se sacrifican treinta (30) reses o menos, en horario de ocho horas.

CAPITULO IV

LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO PARA RASTRO, SALA PARA EL DESHUESE O ALMACENADORA DE PRODUCTO CÁRNICOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, ESTANDAR DE EJECUCIÓN SANITARIA, POES DE SANITIZACIÓN Y SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.

ARTÍCULO 7. LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO. El rastro, sala para el deshuese, y almacenadora de producto cárnico, deben contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento extendida por el AIA.

ARTÍCULO 8. REQUISITOS DE SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO. La persona individual o jurídica interesada en obtener, Licencia Sanitaria de Funcionamiento para rastros, sala para el deshuese y almacenadora de producto cárnico, debe presentar a la Unidad el formulario de solicitud y adjuntar los documentos siguientes.

Para comerciantes individuales:

- a) Fotocopia legalizada de la patente de comercio.
- b) Fotocopia legalizada de la cédula de vecindad del propietario o Mandatario.
- c) Fotocopia del juego de planos.
- d) Fotocopia de dictamen favorable del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales.

Para personas jurídicas:

- a) Fotocopia legalizada de la escritura de constitución de la persona jurídica, y sus modificaciones.
- b) Fotocopia legalizada del nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en el registro respectivo.
- c) Fotocopia del juego de planos.
- d) Fotocopia legalizada de las patentes de Comercio de Empresa y de Sociedad.
- e) Fotocopia de dictamen favorable del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales.

ARTÍCULO 9. REQUISITOS DE CONTROLES TÉCNICOS SANITARIOS ESPECÍFICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS SOLICITUDES DE FUNCIONAMIENTO DE SALAS PARA EL DESHUESE Y ALMACENADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS. Requisitos sanitarios que debe cumplir una sala para el deshuese y una almacenadora de producto cárnico:

REQUISITOS DE CONTROLES TÉCNICOS	Salas de Deshuese	Almacenadoras de carne
Prevenir focos de contaminación del Medio Ambiente	SI	SI
Área de Protección Sanitaria (cerca perimetral)	Opcional	Opcional

Dotación de agua potable.	SI	SI
Área de lavado y desinfección de vehículo.	SI	Opcional
Bodega para el mantenimiento de canales a temperatura máxima permitida de a 4.4°C = 40 °F. Limite Crítico.	Opcional	No aplica
Sala para el deshuese com temperatura de 10°C= 50°F.	Si	No aplica
Bodega de Congelación no menor de -17.8 °C.	SI	SI
Área para el depósito temporal del decomiso.	SI	No aplica
Área para canales retenidas o en observación.	SI	No aplica
Sistema aéreo de rieles para el deshuese.	Opcional	No aplica
Tanques o cisternas de reserva para agua.	SI	Opcional
Almacén de materiales de mantenimiento y Bodega de material de empaque	SI	No aplica
Dispositivo que indique cuando el cloro del agua se va a terminar.	SI	No aplica
Área para servicio de mantenimiento de equipos y planta	Opcional	Opcional
Vestidores para el personal	SI	SI
Servicios sanitarios, (proporcional al número de empleados).	SI	SI
Oficinas Administrativas	SI	SI
Inspección Oficial del SOIC	SI	SI
Equipo de primeros auxilios y de protección	SI	SI
BPM	SI	SI
POES de Sanitización.	SI	SI
EDS	SI	SI
SAPPCC	SI	No aplica
Programa de Rastreabilidad y Recuperación de producto	SI	Si

ARTÍCULO 10. OBLIGACIONES DEL TENEDOR DE LICENCIAS SANITARIAS EN CASOS DE COMPRA VENTA O CESIÓN DE DERECHOS. La licencia sanitaria de funcionamiento es transferible. El titular de la planta al momento de vender, traspasar o ceder sus derechos, debe dar aviso por escrito al Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados de la UNR-MAGA, indicando el nombre y dirección del nuevo propietario, con el objeto de que este realice su trámite de registro correspondiente.

ARTÍCULO 11. INSPECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPO. Para la aprobación y autorización de la licencia sanitaria de funcionamiento, la planta debe cumplir con la inspección de instalaciones, equipo y realización de pruebas de funcionamiento.

ARTÍCULO 12. PLAZO DE RENDICIÓN DEL INFORME. Para el otorgamiento de la licencia sanitaria de funcionamiento, el personal del SOIC, realizará la inspección, presentando

informe del funcionamiento de la Planta, en un plazo de 30 días después de presentada la solicitud.

ARTÍCULO 13. NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DE PLANTA. Con dictamen favorable, se extenderá la licencia sanitaria de funcionamiento, asignándole un número de identificación a la Planta.

ARTÍCULO 14. PROGRAMAS OBLIGATORIOS. Para la autorización de la licencia sanitaria de funcionamiento, el interesado debe contar y tener en funcionamiento los programas de prerequisite de inocuidad: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y Estándar de Ejecución Sanitario (EES) así como el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (SAPPCC) y procedimientos de rastreabilidad y retiro de producto los cuales deben mantenerse actualizados.

ARTÍCULO 15. PLAZO DE VIGENCIA DE LAS LICENCIAS SANITARIAS. La vigencia de la licencia sanitaria de funcionamiento es de un año a partir de la fecha de su emisión. Podrá ser suspendida o cancelada por incumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 16. PLAZO PARA RENOVACIÓN DE LICENCIAS SANITARIAS. Para la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento, se debe solicitar con quince días antes de su vencimiento y cumplir con los requisitos del presente Reglamento.

ARTÍCULO 17. NORMAS DE HIGIENE DE LAS INSTALACIONES. La Planta debe desarrollar e implementar los BPM siguientes:

a) SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

1. Enfermedades y medios de transmisión en la piel, las manos, el cabello, los ojos, la boca y la nariz.
2. Formas de transmisión de enfermedades directa e indirecta.
3. Higiene del personal en plantas de alimentos.
4. Indumentaria de trabajo.
5. Prácticas higiénicas del personal de la planta.
6. Lavado de manos.
7. Método de lavado de manos.
8. Desinfección de manos por inmersión.
9. Cuándo lavarse las manos.
10. Normas de higiene que debe cumplir el personal.
11. Facilidades que debe proporcionar la persona individual o jurídica responsable de la planta para favorecer la higiene personal.

b) ALREDEDORES DE LA PLANTA

c) CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO DE LA PLANTA

1. Los pisos.
2. Las paredes.
3. Las puertas.
4. Las ventanas.
5. Los techos.
6. Los pasillos.
7. La iluminación.
8. La ventilación.

d) OPERACIONES SANITARIAS

1. Limpieza.
2. Sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección.
3. Equipo utilizado para la limpieza.
4. Abrasivos mecánicos.
5. Mangueras.
6. Cepillos.
7. Esponjas.
8. Limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.

e) CONTROL DE PLAGAS

1. Inspección.
2. Métodos físicos y mecánicos para el control de plagas.
3. Métodos químicos.
4. Precauciones para el uso de plaguicidas.

f) INSTALACIONES SANITARIAS

1. Suministro de agua.
2. Tuberías y drenajes.
3. Tuberías.
4. Drenajes.
5. Instalaciones sanitarias y controles.
6. Servicios sanitarios.
7. Instalaciones para el lavado de manos.
8. Áreas de vestidores.
9. Basura y desperdicios.

g) EQUIPO Y UTENSILIOS

h) PRODUCCIÓN Y CONTROLES

1. Inspección y selección.
2. Almacenamiento.
3. Lavado.
4. Recipientes de almacenamiento.
5. Temperatura y humedad.

i) TRANSPORTE

j) RASTREABILIDAD

k) REGISTROS

ARTÍCULO 18. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIAS DE LA PLANTA. La planta debe desarrollar e implementar estándares de ejecución sanitario considerando:

- a) terreno, instalaciones de la planta y control de plagas.
- b) Construcción de la planta.
- c) Iluminación.
- d) Ventilación.
- e) Cañerías y drenajes.
- f) Disposición de desechos.
- g) Suministro de Agua, hielo y rehúso de soluciones.
- h) Cuartos para cambiarse ropa y lavamanos.
- i) Equipo y utensilios.
- j) Operaciones de Sanitización.

- k) Higiene de los Empleados, de acuerdo como lo establece el Manual de Requisitos Sanitarios para la Construcción de Instalaciones y equipo vigente.

ARTÍCULO 19. REGISTRO DE ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIAS. La planta debe mantener el archivo de la documentación que demuestre el cumplimiento de los estándares de ejecución sanitaria, como los siguientes:

- a) Pesticidas usados: certificado de registro, etiqueta y ficha técnica.
- b) Resultados de las pruebas de laboratorio de medicamentos veterinarios.
- c) Constancia anual del sistema de eliminación de aguas residuales de tipo especial emitida por la autoridad competente.
- d) Resultados microbiológicos de potabilidad del agua de forma trimestral.
- e) Resultados físico químico del agua de forma semestral.
- f) Ficha técnica de los productos químicos de limpieza y desinfección.
- g) Constancia del proveedor de la seguridad de los materiales de empaque y etiquetas que se encuentren en contacto con los productos cárnicos.
- h) Resultados de pruebas de laboratorio microbiológica y químicas del producto cárnico.

ARTÍCULO 20. REGISTRO OPERACIONES ESTÁNDARES SANITIZACIÓN. La planta debe desarrollar e implementar procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES) los cuales deben documentarse.

a) DESARROLLO DE LOS POES DE SANITIZACIÓN

1. El POES de sanitización, debe describir el procedimiento que se realiza diariamente en la planta antes y durante las operaciones.
2. El POES de sanitización, debe ser firmado y fechado por la autoridad responsable de la planta o cuando se realice cualquier modificación y su implementación.
3. La planta debe establecer sus procedimientos POES de sanitización antes de las operaciones de limpieza y sanitización de superficies que entran en contacto con alimentos, instalaciones, equipo y utensilios.
4. Los POES deben indicar la frecuencia con la que cada procedimiento se realizará así como su responsable.

b) IMPLEMENTACIÓN DE LOS POES DE SANITIZACIÓN

1. La planta debe realizar sus procedimientos del POES antes y durante las operaciones con la frecuencia que sea necesaria, así como supervisar y verificar diariamente su implementación.

c) MANTENIMIENTO DE LOS POES DE SANITIZACIÓN

1. La planta debe evaluar periódicamente, el funcionamiento de los POES y los procedimientos en la prevención de contaminación directa o adulteración de los alimentos y revisarlos para mantenerlos actualizados en cuanto a los cambios en sus instalaciones, equipo, utensilios, operaciones y personal.

d) ACCIONES CORRECTIVAS

1. La planta debe tomar acciones correctivas cuando las identifique, o el AIA determine que los POES, sus procedimientos, su implementación y mantenimiento pueden haber fallado en prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos cárnicos.
2. Las acciones correctivas deben estar orientadas a restaurar la condición sanitaria, prevenir la recurrencia de contaminación directa o adulteración de los productos

cárnicos y la reevaluación y modificación de los POES, en sus procedimientos y la mejora en su ejecución.

e) MANTENIMIENTO DE REGISTROS

1. La planta debe mantener registros diarios para documentar la implementación, supervisión y verificación de los POES, así como las acciones correctivas realizadas. El personal responsable de la implementación, supervisión y verificación de los POES debe consignar su nombre, firma y fecha.
2. Los registros deben llevarse en forma electrónica y física garantizando la integridad de la información.
3. Los registros deben mantenerse en la Planta durante doce (12) meses calendario y estarán disponibles para el AIA.

f) VERIFICACIÓN DEL AIA.

El AIA debe verificar el funcionamiento y efectividad de los procedimientos POES de sanitización de la siguiente forma:

1. Revisar los POES.
2. Revisar los registros.
3. Verificar la implementación de procedimientos y acciones correctivas.
4. Verificar los resultados de las pruebas de laboratorio.
5. Procedimiento de sanitización pre-operacionales.
6. Procedimientos de sanitización operacionales.
7. La frecuencia de los procedimientos.
8. El personal responsable de la implementación.

ARTÍCULO 21. IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS.

Los rastros y salas para el deshuese deben desarrollar e implementar el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control, de acuerdo como lo establece el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para rastros de la especie Bovina.

ARTÍCULO 22. FUNCIONAMIENTO Y EFICACIA DEL SISTEMA APPCC. El rastro y sala para el deshuese debe mantener por escrito y a disposición del SOIC toda la documentación que evidencie el funcionamiento y eficacia del Sistema APPCC.

ARTÍCULO 23. COMPETENCIAS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN. Cuando se resuelva favorablemente, el MAGA notificará dicha resolución al interesado y otorgará la licencia sanitaria de funcionamiento a la planta. En caso de incumplimiento con los requisitos indicados en este reglamento, se denegará la solicitud de licencia sanitaria y el AIA, emitirá un dictamen explicando las razones por las cuales no se resolvió en forma favorable, quien podrá corregir o acatar las recomendaciones y optar por una nueva inspección, el costo de la misma debe ser cubierto por el interesado.

ARTÍCULO 24. NUEVAS INSPECCIONES. El interesado podrá solicitar al AIA la nueva inspección en la cual se verificará si se corrigieron las inconformidades señaladas en la primera inspección. Si en dicha inspección, se mantienen las deficiencias indicadas en la primera inspección, se denegará la solicitud para una inspección posterior; el interesado debe cubrir el costo de la misma.

CAPÍTULO V

**ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL
DEL SISTEMA OFICIAL DE INSPECCIÓN DE CARNES
SOIC**

ARTÍCULO 25. ÁREA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS. El AIA dentro de su estructura administrativa debe contar con el personal encargado de realizar el control, supervisión, inspección, verificación y auditoría de los procedimientos higiénico sanitarios que debe cumplir para el funcionamiento de la planta.

ARTÍCULO 26. SERVICIO OFICIAL DE INSPECCIÓN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN. El servicio oficial de inspección de carnes está conformado por el personal del AIA del MAGA: a) Médicos Veterinarios Oficiales Encargados; b) Médicos Veterinarios Oficiales de Circuito; c) Médicos Veterinarios Supervisores d) Inspectores de Línea. Deben cumplir con las funciones establecidas en el Manual de Procedimientos de Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem para la especie bovina y con el manual de procedimientos de inspección y verificación a los programas de sanitización y análisis de peligros y puntos críticos de control y reducción de patógenos.

ARTÍCULO 27. AUTORIDAD SUPERIOR EN LAS PLANTAS PARA EL DESHUESE O ALMACENADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS. El Médico Veterinario Supervisor es el responsable de que los empleados oficiales en la planta cumplan con las funciones de acuerdo a lo que establece el presente reglamento.

ARTÍCULO 28. AUTORIDAD SUPERIOR EN LOS RASTROS. El Médico Veterinario Oficial encargado del rastro categoría A y B es el responsable de hacer cumplir lo establecido en el presente reglamento.

ARTÍCULO 29. PERSONAL DE APOYO DEL OFICIAL ENCARGADO Y DEL CIRCUITO. Los inspectores de línea en la planta son los responsables de apoyar al Médico Veterinario Oficial Encargado y de Circuito.

ARTÍCULO 30. GAFETE DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL. El personal oficial del SOIC debe estar identificado por medio de un gafete emitido por el MAGA, por medio del cual se le permitirá el acceso a las plantas.

CAPÍTULO VI

DE LA INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIA

ARTÍCULO 31. INSPECCIONES RUTINARIAS. La planta debe ser inspeccionada rutinariamente una vez al mes por el Médico Veterinario Supervisor del SOIC o cuando se presenten situaciones que justifique una inspección.

ARTÍCULO 32. INSPECCIONES OBLIGATORIAS PARA EL INGRESO DE ANIMALES O PRODUCTOS A LOS RASTROS, SALAS PARA EL DESHUESE O ALMACENADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS. El animal y producto que ingresa a un rastro, salas para el deshuese y almacenadoras de productos cárnicos, deben ser inspeccionados por el Médico Veterinario Oficial Encargado, Veterinario Oficial de Circuito e inspectores de Línea, para asegurar que sean inocuos y aptos para consumo humano y que estén marcados y etiquetados.

ARTÍCULO 33. OBLIGACIONES DEL ADMINISTRADOR DE LA PLANTA. El administrador de la planta debe informar diariamente al Médico Veterinario Oficial Encargado (MVOE), al Médico Veterinario Oficial de Circuito (MVOC) y a sus Inspectores Oficiales de Línea (IOL), la hora que el trabajo de cada departamento ha terminado y sobre el día y hora que el trabajo volverá a reanudarse.

ARTÍCULO 34. ROTACIÓN DE PERSONAL. El personal del SOIC, debe ser rotado a otra planta, de su misma categoría de acuerdo al plan de rotación de puestos establecido por la jefatura del AIA y el supervisor de plantas.

ARTÍCULO 35. CAPACITACIÓN DE PERSONAL. El AIA debe capacitar al personal del SOIC, sobre los procedimientos higiénico sanitario, los cuales deben realizarse en la planta.

CAPÍTULO VII

CONTROLES E INFORMES OFICIALES

ARTÍCULO 36. CONTROLES E INFORMES. El personal del SOIC debe llevar controles e informes oficiales en la planta.

ARTÍCULO 37. INSPECCIONES PRE Y POST MORTEM. Para la inspección ante-mortem y post-mortem se deben realizar los informes siguientes: **RED** para registros de los controles e informes diarios, **REM** para los registros de controles mensuales y **SUP** para los registros del supervisor.

ARTÍCULO 38. UTILIZACIÓN DE TARJETAS O FORMATOS DE CONTROLES PRE Y POST MORTEM. El SOIC para la inspección ante-mortem y post-mortem debe utilizar las tarjetas o formatos de controles siguientes:

FORMA SOIC RED para registro diario:

1. **FORMA SOIC RED 01:** Inspección ante-mortem. La administración del rastro, debe llenar esta forma, con los indicadores que aparecen en el respectivo formato después que han ingresado los animales al rastro, se debe colocar en el corral correspondiente.
2. **FORMA SOIC RED 02:** Tarjeta utilizada para el animal **SOSPECHOSO** o **CONDENADO** al examen ante-mortem.
3. **FORMA SOIC RED 03:** Para inspecciones antes de operaciones o durante las operaciones para rechazar superficies que entran en contacto con alimentos áreas, bodegas, cuartos y equipos cuya higiene y sanitización no es aceptable, o retener producto, consta de un cuerpo y codo.
4. **FORMA SOIC RED 04:** Para la identificación de cabeza, vísceras y medias canales, que al momento de la inspección post-mortem resultaron padeciendo de una lesión, enfermedad o condición que las declare retenidas durante el sacrificio y faenado y dispuestas para el examen ulterior realizado por el MVOE o MVOC.
5. **FORMA SOIC RED 05:** Informe de animales, vísceras, partes, canales que fueron condenados tanto en el examen ante-mortem como en el examen post-mortem, consta de un original para el dueño del ganado, una copia para la gerencia y una copia para el SOIC.
6. **FORMA SOIC RED 06:** Para llevar el registro acumulado de animales, vísceras, partes, canales que fueron condenados tanto en el examen ante-mortem como al examen post-mortem, debe ser utilizada por el MVOE o MVOC.
7. **FORMA SOIC RED 07:** informe diario acumulado de certificados y marchamos oficiales.
8. **FORMA SOIC RED 08:** Informe diario sobre el producto condenado y número de animales sacrificados en sala de sacrificio y faenado.

9. **FORMA SOIC RED 09:** Tarjeta auto – adherible para recipientes conteniendo carne con cisticercosis en bodega de congelación, debe indicar la temperatura de congelación y estar bajo custodia del **SOIC**.
10. **FORMA SOIC RED 10:** Registro de producción de carne con cisticercosis en sala de deshuese.
11. **FORMA SOIC RED 11:** Registro diario que lleva el **MVA** y **MVOE** de las enfermedades de notificación obligatoria.
12. **FORMA SOIC RED 12:** Registro diario de inspecciones de canales, carnes, cajas y operaciones de deshuese. Original archivo y copia administración.
13. **FORMA SOIC RED 13:** Registro de retorno de furgones con carne rechazada.
14. **FORMA SOIC 14:** Registro para el control de análisis microbiológicos y químicos.

El administrador del matadero debe identificar la cabeza, vísceras y medias canales. Durante el sacrificio y faenado con una tarjeta de 4 cuerpos.

La planta debe de mantener registros de las correcciones de mejoras con los siguientes indicadores:

1. Fecha de verificación de la no conformidad.
2. Descripción de la no conformidad.
3. Fecha para su corrección.
4. Fecha de prórroga.
5. Firma responsable de la planta.
6. Firma del MVOE o MVOC.

ARTÍCULO 39. REGISTRO MENSUAL. Para el registro mensual la FORMA SOIC REM y la FORMA SUP del supervisor la forma siguiente:

- 1) **FORMA SOIC REM 1:** Informe que el MVOE o MVOC debe entregar al supervisor, en original y dos copias, sobre los resultados de laboratorio.
- 2) **FORMA SOIC REM 2:** Registro mensual del supervisor al jefe del AIA.
- 3) **FORMA SOIC REM 3:** Registro mensual de inventario de carne rechazada.
- 4) **FORMA SUP 1:** Informe del supervisor al Jefe del AIA del resumen y resultado de las inspecciones de cada planta.
- 5) **FORMA SUP 2:** Informe total de las actividades realizadas por la planta que debe entregar el supervisor al jefe del AIA, con copia para la jefatura del AIA y original para el MVOE y MVOC.
- 6) **FORMA SOIC:** Boleta para la toma y envío de muestras para análisis físico químico y microbiología del agua, microbiología de producto y sustancias y residuos Químicos al laboratorio. Original identificando la muestra, una copia para la contra muestra y una copia para archivo.

ARTÍCULO 40. UTILIZACIÓN DE LOS FORMATOS FORMA SOIC. Para la inspección y verificación de los EES, POES de sanitización, SAPPCC y reducción de patógenos, se debe utilizar los formatos FORMA SOIC de la siguiente forma:

1. **FORMA SOIC 1:** Para la descripción de la evaluación de sacrificio y faenado.

2. **FORMA SOIC 2:** Para la evaluación de los POES.
3. **FORMA SOIC 3:** Para la descripción del procedimiento de no conformidades.
4. **FORMA SOIC 4:** Para la lista de verificación de cumplimiento básico – *E. Coli*.
5. **FORMA SOIC 5:** Para la lista de verificación de pruebas de *E. Coli*.
6. **FORMA SOIC 6:** Para la lista de verificación de cumplimiento básico – sistema APPCC.
7. **FORMATO SOIC 7:** Para la lista de verificación de cumplimiento básico – POES.
8. **FORMATO SOIC 8:** Para la lista de verificación de cumplimiento de inspección de plantas nacionales.
9. **FORMATO SOIC 9:** Para la lista de cotejo para el diseño de plantas extranjeras.
10. **FORMATO SOIC 10:** Lista de cotejo para inspección y auditorías en plantas extranjeras.

ARTÍCULO 41. PROPORCIONAR INFORMACIÓN. El administrador de la planta debe proporcionar la información que el personal de SOIC le solicite, dentro de lo establecido en el presente reglamento.

ARTÍCULO 42. OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO DE LA PLANTA PARA EL DESHUESE O ALMACENADORA DE PRODUCTOS CÁRNICOS. La planta debe proveer las marcas, tarjetas, para canales, cortes de carne, etiquetas y otros productos para identificación.

ARTÍCULO 43. REGISTROS OFICIALES. Los registros oficiales generados por el SOIC deben ser archivados.

CAPÍTULO VIII

IDENTIFICACIÓN DE CANALES, VISCERAS, PRODUCTO TERMINADO Y EMPAQUE

ARTÍCULO 44. OBLIGACIÓN DE IDENTIFICACIÓN DE LA CARNE EN CANAL O SUS PARTES. El MVOE y el MVOC debe identificar la canal o sus partes, vísceras y carne cuando los dé por aprobados.

ARTÍCULO 45. APROBACIÓN. El AIA aprobará y autorizará el uso de las marcas de inspección que se utilizarán en cada planta.

ARTÍCULO 46. SELLO OFICIAL DE FORMA CIRCULAR DESTINADO PARA MARCAR LA CARNE EN CANAL O SUS PARTES. Para marcar la canal y sus partes, el MVOE y el MVOC, debe utilizar un sello de forma circular con la leyenda “**MAGA, APROBADO**” y el número de la planta, la cual se imprimirá con tinta azul grado alimenticio, previo a su aprobación por el AIA. Para fines de exportación, la leyenda puede sustituirse por su equivalente en el idioma del país importador.

ARTÍCULO 47. CARACTERÍSTICAS DEL SELLO OFICIAL PARA LAS CARNES EN CANAL. El sello para la marca en canales tendrá las siguientes características:

- | | |
|-----------|--|
| Diámetro: | 3 centímetros. |
| Letras: | 0.5 centímetros de largo por 0.3 de ancho. |
| Número: | 0.6 centímetro de largo por 0.4 de ancho. |

ARTÍCULO 48. CARACTERÍSTICAS DEL SELLO OFICIAL PARA LAS CARNES EN PARTES. El sello para la marca de partes de canales, como Lomo, Puyazo, Viuda, Pieza y otros cortes de carne, tendrán las siguientes características:

Diámetro: 2 centímetros.
Letras: 0.5 centímetros de largo por 0.3 de ancho.
Número: 1.5 centímetros de largo por 0.4 de ancho.

ARTÍCULO 49. CARACTERÍSTICAS DEL SELLO OFICIAL PARA LAS CARNES DENOMINADAS HÍGADOS, CORAZONES, LENGUAS Y CABEZAS. El sello para la marca de hígado, corazón, lengua y cabeza debe contar con las siguientes características:

Diámetro: 2 centímetros.
Letras: 0.5 centímetros de largo por 0.3 de ancho.
Número: 0.6 centímetros de largo por 0.4 de ancho.

ARTÍCULO 50. OBLIGACIONES DE USO DEL SELLO OFICIAL PARA LAS CARNES EMPACADAS. El sello oficial debe aparecer en todas las etiquetas de envolturas artificiales, envases y recipientes que contengan productos inspeccionados y aprobados. Será aplicado por medio mecánico y tendrá las siguientes características:

Leyenda: MAGA APROBADO Y NUMERO DE RASTRO.
Diámetro: 4 centímetros.
Letras: 2 centímetro por 1 de ancho.
Número: 1 centímetro de alto por 0.5 de ancho.

ARTÍCULO 51. TARJETA OBLIGATORIA PREMORTEM. Para la inspección ante mortem se utilizará la **tarjeta, “SOSPECHOSO MAGA” o “CONDENADO MAGA”**, las cuales estarán impresas en una tarjeta con codo de color blanco y con numeración correlativa. Una vez utilizadas podrán ser removidas por el MVOE y el MVOC al momento de verificar la causa que originó su uso.

ARTÍCULO 52. EXTENSIÓN DE CERTIFICADO OFICIAL. El MVOE O MVOC podrá extender el certificado oficial de productos cárnicos cuando sea solicitado por el interesado local o por el importador.

ARTÍCULO 53. INSPECCIÓN POST-MORTEM. Para la Inspección post-mortem, productos adulterados y equipo antihigiénico, se utilizará las marcas y leyendas siguientes:

- a) Para marcar las canales y sus vísceras o partes retenidas en la sala de sacrificio y faenado se debe utilizar la tarjeta **“RETENIDO MAGA”**, con cinco secciones, la cual tendrá número de serie de color negro sobre fondo claro, la cual se debe colocar en cabeza, víscera roja, víscera verde y media canal. Tendrá la advertencia de que solo la inspección oficial puede removerla.
- b) Para marcar superficies, cuartos, áreas antes y durante las operaciones, se debe usar la tarjeta con la leyenda **“RECHAZADO”** para superficies y **“RETENIDO”** para producto, la cuales tendrán un número de serie y la advertencia de que sólo el personal del SOIC puede removerla.

ARTÍCULO 54. SELLOS Y ETIQUETAS PARA MARCAR PRODUCTOS CÁRNICOS. Los sellos y etiquetas utilizados para marcar los productos son propiedad del SOIC y podrán ser utilizados únicamente en presencia del inspector. Cuando no estén en uso se guardarán bajo llave, por el MVOE, MVOC e IOL.

ARTÍCULO 55. MARCACIÓN OBLIGATORIA DE LA CARNE EN CANAL Y PRODUCTOS CÁRNICOS PARA EL DESHUESE. La canal que haya sido inspeccionada y aprobada en un rastro, será marcada durante la inspección con el sello oficial correspondiente; los

productos cárnicos como resultado del deshuese deben llevar el sello oficial de inspección de la sala para deshuese.

ARTÍCULO 56. COLOR DE LA TINTA MARCAR PRODUCTOS CÁRNICOS. La tinta para marcar debe ser de grado alimenticio, de color azul y será proporcionada por la administración de la planta.

CAPÍTULO IX

TRANSPORTE DE CARNE Y VÍSCERAS

ARTÍCULO 57. LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE. Para el transporte de carne y vísceras se debe contar con la licencia sanitaria de transporte, extendida por La Unidad de Normas y Regulaciones, a través del AIA.

ARTÍCULO 58. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE. El Maga extenderá la licencia sanitaria de transporte al interesado, debe cumplir con los siguientes requisitos:

a) COMERCIANTE INDIVIDUAL:

1. Fotocopia legalizada de la tarjeta de circulación del vehículo.
2. Fotocopia legalizada de la licencia de conducir.
3. Fotocopia legalizada de la Tarjeta de Salud de los operadores de los productos cárnicos.
4. Fotocopia legalizada de la tarjeta de pulmones, extendida por las Dependencias del Ministerio de salud, o por las entidades que éste autorice.
5. Fotocopia legalizada de la patente de comercio de empresa.

b) PERSONA JURÍDICA:

1. Fotocopia legalizada de la tarjeta de circulación del vehículo.
2. Fotocopia legalizada de licencia de conducir del piloto responsable del transporte.
3. Fotocopia legalizada de la tarjeta de salud de los operadores de los productos cárnicos.
4. Fotocopia legalizada de la patente de comercio de empresa y de sociedad así como de la escritura de constitución de la sociedad y del nombramiento del representante legal.

c) REQUISITOS HIGIÉNICOS SANITARIOS DEL VEHÍCULO QUE TRANSPORTA LOCALMENTE CANALES O VÍSCERAS.

1. Contenedor completamente cerrado para evitar entrada de contaminantes.
2. Debe contar con sistema de refrigeración y mantener la temperatura a un máximo de 4.4°C.
3. Todas las superficies que entran en contacto con los productos deben ser fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes al desgaste y corrosión.
4. Uso exclusivo para el transporte de canales o producto cárnico.
5. El vehículo debe estar identificado si es para vísceras, canales o carne empacada, con su respectivo rótulo según sea el caso.
6. Si transporta canales estas deben ser colgadas evitando que las mismas tengan contacto con el suelo.

ARTÍCULO 59. INSPECCIONES PREVIAS. La administración de la planta, debe inspeccionar la condición higiénico sanitaria del transporte previo a que se autorice la carga y su despacho y llevar registros de esta actividad.

ARTÍCULO 60. RESPONSABILIDADES DE LA COMPAÑÍA DE TRANSPORTES DE PRODUCTOS CÁRNICOS. El marchamo oficial, colocado en los vehículos que transportan productos cárnicos o canales hacia un país extranjero, es responsabilidad de la compañía de transporte el cuidado del mismo, evitando ser removido hasta que llegue a su destino final, a excepción de casos donde la canal o producto pierda la condición adecuada de transporte y ponga en riesgo la inocuidad del alimento, debe ser removido en presencia del personal del SOIC o autoridad competente delegada.

CAPÍTULO X

SACRIFICIO DE ANIMALES DE ABASTO POR MÉTODOS HUMANITARIOS Y BIENESTAR ANIMAL

ARTÍCULO 61. CONDICIONES DE CONDUCCIÓN DE LOS SEMOVIENTES. La conducción del animal desde la finca hacia las instalaciones del rastro debe ser evitando el sufrimiento y dolor.

ARTÍCULO 62. UTILIZACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA LA CONDUCCIÓN DE SEMOVIENTES. Los instrumentos que se utilicen en la conducción de los animales deben evitar el sufrimiento o dolor. Cuando sea necesario el uso de una puya eléctrica ésta debe ser regulada a 50 voltios.

ARTÍCULO 63. CONDICIONES QUE DEBEN OBSERVARSE PARA EL TRANSPORTE DE SEMOVIENTES LESIONADOS. El animal, que durante su transporte hacia el rastro haya sufrido una lesión que lo incapacite en su movimiento, y que sea comprobada al ingreso a la planta por el personal del SOIC, debe ser trasladado por medio de monta carga o en carretilla especial hacia la sala de faenado. Un animal que no puede moverse por causas no evidentes, no debe trasladarse a la sala de sacrificio y faenado y debe ser marcado condenado.

ARTÍCULO 64. SERVICIO DE AGUA Y ALIMENTACIÓN PARA LOS SEMOVIENTES. El animal tendrá acceso al agua todo el tiempo que permanezca en los corrales de la planta. Si permanece más de 24 horas se le debe proporcionar alimento.

ARTÍCULO 65. REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE RAMPAS, PASILLOS, Y EMBUDOS. En la construcción y mantenimiento de rampas, pasillos, corrales, embudos, debe evitarse objetos como clavos, tornillos, astillas de madera, esquinas de concreto, tablas sueltas o cualquier otro que pueda lastimar o generar dolor al animal.

ARTÍCULO 66. REQUISITOS DE LOS PISOS DE LAS RAMPAS, VILLAS DE ACCESO, CORRALES Y EMBUDOS. Los pisos de las rampas, vías de acceso, corrales y embudos, deben estar contruidos con superficies a prueba de resbalones para evitar caídas y golpes.

ARTÍCULO 67. MÉTODOS PARA LA INSENSIBILIZACIÓN. Los métodos autorizados para insensibilización son:

- a) Mecánico: Por émbolo cautivo accionado por cartuchos de salva o aire comprimido.
- b) Eléctrico: Por descarga o choque eléctrico. La corriente eléctrica debe producir una anestesia quirúrgica que debe prolongarse durante la operación de sangrado y para ello contará con equipo regulador de voltaje y de tiempo de aplicación.

Los métodos de insensibilización deben aplicarse a los animales antes de encadenarlos, izarlos, sangrarlos o cortarlos.

ARTÍCULO 68. AUTORIZACIÓN PARA SACRIFICIOS DE EMERGENCIAS. El animal que presente una condición que requiera un sacrificio de emergencia debe ser autorizado por el

MVOE o por el MVOC, su canal y vísceras deben ser retenidas hasta que se realice la inspección postmortem.

ARTÍCULO 69. CONDICIONES PARA EL SACRIFICIO DE SEMOVIENTES DE EMERGENCIA. Se debe realizar un sacrificio de EMERGENCIA en un animal cuando presente lesiones que pongan en riesgo su vida antes del sacrificio y proceso rutinario, como heridas, fracturas y hemorragias, por razones de bienestar animal.

CAPÍTULO XI

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

ARTÍCULO 70. CONDICIONES PARA LA INSPECCIÓN PRE-MORTEM. La inspección ante mortem debe efectuarse en el animal a ser sacrificado en el rastro. El procedimiento de inspección se establece en el manual de procedimientos para la inspección ante-mortem y post-mortem de la especie bovina en rastros autorizados. Para realizar dicha inspección se requiere que el animal haya permanecido doce horas en reposo en los corrales.

ARTÍCULO 71. SEMOVIENTES MUERTOS DURANTE EL TRANSPORTE O EN LOS CORRALES. El animal que muere durante el transporte hacia el rastro y en corrales, debe ser **"CONDENADO"** e incinerado. Esta actividad debe realizarse bajo la supervisión del MVOE o el MVOC.

ARTÍCULO 72. SEMOVIENTES MARCADOS CON LA LETRA "P", POSITIVOS A LA PRUEBA DE TUBERCULINA. El animal que ingrese al rastro marcado con la letra "P", la cual indica que éste es positivo a la prueba de tuberculina, dicha marca debe estar sobre el músculo del macetero derecho, debe ser tratado como sospechoso hasta que se realice la inspección post-mortem. El MVOE o el MVOC, son los facultados para el dictamen final.

ARTÍCULO 73. SEMOVIENTES MARCADOS CON LA LETRA "B" POSITIVOS A LA PRUEBA DE BRUCELOSIS. El animal que ingrese al rastro marcado con la letra "B", la cual indica que éste es positivo a la prueba de Brucelosis, dicha marca debe estar sobre el músculo del macetero derecho, debe ser tratado como sospechoso hasta que se realice la inspección post-mortem. El MVOE o el MVOC, son los facultados para el dictamen final.

ARTÍCULO 74. SEMOVIENTES CON SÍNTOMAS DE TIPO NERVIOSO. El animal que al examen ante-mortem se encuentre padeciendo de síntomas de tipo nervioso, debe ser clasificado como **"CONDENADO"** e incinerado.

ARTÍCULO 75. SEMOVIENTES MARCADOS CON ARETE CON NÚMERO CORRELATIVO. Cuando se sospeche en la inspección ante-mortem que un animal padece de alguna enfermedad o síntoma debe clasificarse como **"SOSPECHOSO"** el cual debe ser retenido, marcado con un arete con número correlativo hasta que se practique la inspección post-mortem.

ARTÍCULO 76. SEMOVIENTES MARCADOS SOSPECHOSOS MAGA. El animal clasificado como sospechoso debe ser identificado con una tarjeta con la leyenda **"SOSPECHOSO MAGA"**, la cual solo el MVOE o el MVOC podrá retirar.

ARTÍCULO 77. SEMOVIENTES MARCADOS RETENIDOS MAGA. El animal marcado sospechoso en la inspección ante-mortem, debe tener la marca de la tarjeta **"RETENIDO MAGA"** y debe ser llevado para su sacrificio, y tener la descripción del por qué de su clasificación.

ARTÍCULO 78. INSPECCIÓN POST-MORTEM A SEMOVIENTES MARCADOS SOSPECHOSO. El animal identificado como **sospechoso** se le debe realizar la inspección post-mortem por el MVOE o MVOC. Si aprueba la inspección post-mortem la tarjeta es retirada.

ARTÍCULO 79. SEMOVIENTES MARCADOS COMO CONDENADOS. El MVOE o MVOC debe autorizar el ingreso de un animal que haya sido utilizado con fines educativos, de investigación y los que no sean para alimentación humana. Este debe ser marcado como “**CONDENADO**” desnaturalizado e incinerado.

CAPÍTULO XII

INSPECCIÓN POST-MORTEM

ARTÍCULO 80. INICIACIÓN DEL EXAMEN POST-MORTEM. Después de sacrificado el animal debe iniciarse el examen post-mortem con el propósito de evitar que el animal entre en descomposición. El procedimiento de inspección se establece en el manual de procedimientos de inspección ante-mortem y post-mortem para la especie bovina en rastros.

ARTÍCULO 81. RETENCIÓN DE PARTES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS SEMOVIENTES SACRIFICADOS. La cabeza, la lengua, el rabo, la glándula del timo, las vísceras, y la sangre que se emplea en la preparación de productos alimenticios o de productos médicos, serán retenidos con el propósito de que se conserve su identidad hasta después del examen post-mortem. Las marcas e identificaciones no se retirarán hasta que se haya completado el examen, y serán removidas bajo la vigilancia del inspector oficial.

ARTÍCULO 82. RETENCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN CANAL O EN PARTES Y VÍSCERAS LESIONADAS. La carne en canal o en partes, así como productos cárnicos y sus vísceras y partes que presenten lesiones, deben ser retenidas por el inspector oficial de línea hasta que se realice la inspección final. No deben ser lavadas ni recortadas sin la autorización del MVOE o MVOC.

ARTÍCULO 83. IDENTIFICACIÓN TEMPORAL DE CARNES EN CANAL, VÍSCERAS Y SUS PARTES. Para la identificación temporal de canales, vísceras y sus partes retenidas se hará de forma inmediata, mediante la fijación de tarjetas con la palabra “**INSPECCIONADO**” Y “**RETENIDO MAGA**”. Estas tarjetas solo pueden ser removidas por el MVOE o MVOC. La retención se hará en un lugar adecuado y separado de las demás canales aprobadas. Deben estar bajo el control del MVOE o MVOC para el dictamen final.

ARTÍCULO 84. INSPECCIÓN FINAL DE CARNES EN CANAL Y SUS PARTES. La canal o parte de ella que se encuentre en la inspección final, adulterada, será marcada de forma visible con la palabra “**CONDENADO**”, por parte del Inspector Oficial de Línea (IOL).

ARTÍCULO 85. DISPOSICIONES PARA PIEZAS U ÓRGANOS QUE NO PUEDAN SER MARCADOS. Las piezas u órganos desprendidos condenados que no puedan ser marcados en tal forma, serán colocados inmediatamente en un recipiente marcado, con letra en rojo, con la palabra “**CONDENADO**”. El producto en estos recipientes estará bajo la supervisión del inspector oficial hasta que sea desnaturalizado e incinerado.

ARTÍCULO 86. OBLIGATORIEDAD DE MARCAR LA CARNE EN CANAL Y SUS PIEZAS O PARTES. La canal y piezas que sean aprobadas deben ser marcadas según lo estipulado en este reglamento.

ARTÍCULO 87. PARTES DE LOS SEMOVIENTES SACRIFICADOS NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. Los aparatos genitales masculino y femenino, de los animales sacrificados, deben ser removidos y clasificados como “**NO COMESTIBLES**”. Excepto los testículos a los cuales se les realizará la inspección pos-mortem para declararlos aptos para consumo humano.

ARTÍCULO 88. LOS PULMONES DE LOS SEMOVIENTES NO DEBEN CONTENER LESIONES U OTROS ENFERMEDADES DE CUALQUIER NATURALEZA PARA SU CONSUMO. Para ser aprobados los

pulmones, no deben presentar lesiones, contaminación, enfermedad o condición patológica.

ARTÍCULO 89. DISPOSICIONES CON RELACIÓN A LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE SEMOVIENTES LACTANTES. Las glándulas mamarias de vaca lactante o enfermas deben ser removidas sin que los conductos lácteos y sus cavidades sean abiertos.

ARTÍCULO 90. DISPOSICIONES CON RELACIÓN A LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE SEMOVIENTES NO LACTANTES. Las glándulas mamarias de vacas no lactantes pueden ser conservadas para fines de consumo humano previo a la inspección post-mortem.

ARTÍCULO 91. FINALIDADES DEL RECIPIENTE IDENTIFICADO CON LETRAS ROJAS. El MER debe ser condenado y depositado en un recipiente identificándolo con letras rojas.

ARTÍCULO 92. DISPOSICIONES EN EL CASO DE USO DE PISTOLAS DE EMBOLO CAUTIVO. Cuando en el animal se utilice pistola de émbolo cautivo como medio de insensibilización o aturdimiento, debe evitarse el derrame del contenido cerebral, colocando un émbolo en el orificio de entrada para su sellado, el cual debe ser de material que no sea absorbente, tóxico y de fácil remoción.

ARTÍCULO 93. DISPOSICIONES EN EL CASO DE CARNE BOVINA Y PRODUCTOS CÁRNICOS CON ANTRAX, TUBERCULOSIS, BRUCELOSIS, SEPTICEMIA Y TOXEMIA. La canal, vísceras y sus partes que puedan estar afectadas por Ántrax, Tuberculosis, Brucelosis, Septicemia, Toxemia y lo indicado en el manual de inspección Ante y Post-mortem o Empiema, deben ser “**CONDENADAS**”, desnaturalizadas e incineradas.

ARTÍCULO 94. DISPOSICIONES EN EL CASO DE CARNE BOVINA CON QUISTES DE CISTICERCUS BOVIS. La canal con quistes de *Cisticercus Bovis*, debe ser condenada o marcada para tratamiento de congelación de acuerdo a lo establecido en el manual de procedimientos de Inspección ante-mortem y post-mortem de la especie bovina.

ARTÍCULO 95. DIAGNOSTICOS DE MUESTRAS DE TEJIDOS ENFERMOS. El MVOC o MVOE debe enviar muestras de los tejidos enfermos al laboratorio oficial para su diagnóstico, cuando el caso lo amerite.

ARTÍCULO 96. PROCEDIMIENTO EN CASOS DE PARTES DE SEMOVIENTES AFECTADOS POR ESTOMATITIS VESICULAR. Las partes de la canal afectadas por estomatitis vesicular deben ser removidas y analizadas en laboratorio para la confirmación de la enfermedad.

ARTÍCULO 97. EN CASOS DE CONFIRMACIÓN DE LA PRESENCIA DE E. COLI 0157:H7, ARRIBA DE LOS LÍMITES PERMISIBLES. Cuando se confirme la presencia de E. coli 0157:H7 arriba de los límites permisibles, el producto se considerará adulterado y podrá ser utilizado para procesos térmicos ulteriores, fundición, desnaturalización, destrucción e incineración bajo la supervisión del Inspector del SOIC.

ARTÍCULO 98. ÓRGANOS DE SEMOVIENTES NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO. Los órganos como cotiledones, ovarios, próstata, amígdalas, médula espinal, ganglios linfáticos y las glándulas pineales, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, páncreas, tiroides, así como la sangre fetal bovina, no pueden ser destinados al consumo humano, se podrán utilizar para la preparación de productos farmacéuticos, terapéuticos y técnicos, podrán almacenarse en el área para productos comestibles envasados y empacados, bajo la inspección del SOIC.

ARTÍCULO 99. USOS FARMACOLÓGICOS DEL TIMO. El Timo podrá ser utilizado con fines farmacéuticos, terapéuticos o técnicos o consumo humano y debe ser inspeccionado, aprobado e identificado.

CAPÍTULO XIII

INSPECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA SALA PARA EL DESHUESE Y ALMACENADORA.

ARTÍCULO 100. PRODUCTOS CÁRNICOS DE SALAS PARA DESHUESE Y ALMACENADORAS. Los productos cárnicos que ingresen a la sala para el deshuese y almacenadora, deben provenir de plantas autorizadas y su ingreso debe ser aprobado por el MVOE o MVOC.

ARTÍCULO 101. ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y SUPERVISIÓN DEL PERSONAL DE SOIC. Las actividades de inspección y supervisión que realiza el personal del SOIC, en la sala para el deshuese son:

- a) Supervisar que las actividades de transformación cumplan las condiciones sanitarias.
- b) Inspeccionar que la carne empacada cumpla con lo establecido en el manual de procedimientos para la inspección ante y post-mortem. de la especie bovina.
- c) Supervisar que el empaque primario y secundario tenga impreso el sello oficial correspondiente.
- d) Supervisar que las muestras para análisis microbiológicos cumplan con lo establecido en el programa para reducción de agentes patógenos que se encuentra en el manual de procedimientos para la inspección y verificación de los programas de sanitación, SAPPCC y reducción de agentes patógenos.
- e) Supervisar la apertura del furgón en el cual se transporta producto cárnico que ingrese, el registro gráfico de temperatura y ordenar la descarga del producto e, inspeccionar la condición sanitaria de las canales, carnes y cajas.

ARTÍCULO 102. ACTIVIDADES DE SUPERVISIÓN EN FURGONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS. La actividad de supervisión que se realiza en la almacenadora de producto cárnico es la apertura del furgón en el cual se transporta el producto que ingrese, el registro gráfico de temperatura y ordenar la descarga del producto e inspeccionar la condición sanitaria de las canales, carnes y cajas, según **FORMA SOIC RED 14**.

ARTÍCULO 103. DISPOSICIONES EN EL CASO DE PRODUCTO CONGELADO. El producto congelado que se encuentre en la sala para deshuese y almacenadora que no cumple con ser inocuo, debe ser descongelado e inspeccionado por el MVOE y MVOC para establecer su condición sanitaria.

CAPÍTULO XIV DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES Y CONDENADOS

ARTÍCULO 104. OBLIGACIÓN DEL INSPECTOR DEL OFICIAL DE LÍNEA (IOL). El Inspector Oficial de Línea (IOL) debe comprobar que el producto no comestible o condenado complete el proceso de desnaturalización.

ARTÍCULO 105. EQUIPO QUE DEBEN TENER LOS RASTROS QUE SE DEDIQUEN A LA TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES. El rastro que transforme productos no comestibles debe contar con equipo necesario para evitar la contaminación del ambiente y de productos cárnicos de consumo humano.

ARTÍCULO 106. DISPOSICIONES EN EL CASO DE LA GRASA CLARIFICADA NO COMESTIBLE. La grasa clarificada que es clasificada no comestible y que posea características organolépticas comestibles, debe ser desnaturalizada y destinada a procesos industriales.

CAPÍTULO XV

CONTROL DE INSUMOS A LA PLANTA

ARTÍCULO 107. DISPOSICIONES EN EL CASO INSUMOS DESTINADOS AL MANTENIMIENTO DE LA PLANTA PROCESADORA DE PRODUCTOS CÁRNICOS. El SOIC debe inspeccionar el ingreso, documentación y almacenamiento de insumos destinados al mantenimiento, limpieza y desinfección, combustibles y lubricantes, pesticidas y otros que el SOIC considere necesarios para su uso adecuado dentro de la planta.

CAPÍTULO XVI

PROGRAMA DE MUESTREO PARA ANALISIS DE RESIDUOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

ARTÍCULO 108. MUESTREO PARA EL DIAGNOSTICO DE RESIDUOS QUÍMICOS. La planta debe realizar muestreo para el diagnóstico de residuos químicos nocivos para la salud humana, microbiológico del agua, canales y productos cárnicos y físico químico del agua de acuerdo a los programas correspondientes.

ARTÍCULO 109. FACULTADES DEL PERSONAL DEL SOIC. El personal del SOIC podrá tomar muestras de canales, producto cárnico superficies en contacto con alimentos, instalaciones y equipos para verificar las acciones higiénicas sanitarias de la planta.

ARTÍCULO 110. DESTINO DE LAS MUESTRAS TOMADAS POR PERSONAL DEL SOIC. Las muestras tomadas para diagnóstico de laboratorio deben ser analizadas en laboratorios oficiales o reconocidos por el MAGA.

ARTÍCULO 111. CONDICIONES PARA EL ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS EN LOS LABORATORIOS AUTORIZADOS POR EL MAGA. La muestra de análisis de laboratorio debe ser analizada con base a métodos de análisis, establecidos por el MAGA.

ARTÍCULO 112. DISPOSICIONES EN CUANTO A LA CARNE EN CANAL O PRODUCTOS CÁRNICOS QUE INGRESE AL PAÍS. La canal o productos cárnicos podrán ser muestreados a su ingreso al país para establecer su condición higiénico sanitario y que se encuentren dentro de los límites permisibles de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

CAPÍTULO XVII

RASTREABILIDAD

ARTÍCULO 113. REGISTROS OBLIGATORIOS QUE DEBEN LLEVAR LOS RASTROS Y LAS PLANTAS DESHUESADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS. La planta debe llevar registros de origen y procedencia de los animales, certificación sanitaria del hato de la unidad de producción, el número de lote correlativo, sacrificio, faenado, destace, deshuese, empaque y expedición. Estos datos permitirán el rastreo desde su origen hasta el despacho del producto.

ARTÍCULO 114. OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS DEL TRANSPORTE DE SEMOVIENTES. El transporte de los animales, desde su origen hasta llegar al rastro, debe contar con un registro el cual contenga el nombre de la granja o finca, municipio, departamento, fierro, arete u otra identificación del animal, nombre del propietario, cantidad de animales por sexo, número de corral de ingreso y medicamentos veterinarios utilizados y última fecha de aplicación.

ARTÍCULO 115. OBLIGACIONES DE LA PLANTA DE GANADO BOVINO. El número oficial de la planta debe ir marcado en las canales, medias canales, cuartos de canal, piezas de carne grandes, hígados, cabezas y lenguas del ganado bovino.

ARTÍCULO 116. OBLIGACIONES DE LOS RASTROS O SALAS PARA EL DESHUESE. El número oficial del rastro o sala para el deshuese debe ir impreso en el empaque primario.

CAPITULO XVIII

PROHIBICIONES Y SANCIONES

ARTÍCULO 117. PROHIBICIONES. La violación a los preceptos de este reglamento serán sancionados por el MAGA sin perjuicio de las penas que corresponden imponer a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivas de delito. Queda prohibido:

- a) Que la planta funcione sin la respectiva licencia sanitaria de funcionamiento, extendida por el MAGA.
- b) Que la planta no cuente con los servicios del **SOIC** nombrado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- c) Extraer canales, piezas, órganos, vísceras y partes de las mismas sin la inspección veterinaria respectiva y el sello oficial de inspección.
- d) Que en la planta permanezcan canales, vísceras y partes del animal sin refrigeración adecuada por un período mayor de cuatro (4) horas.
- e) Faenar animales que hayan fallecido en el transcurso del traslado al matadero.
- f) El ingreso de personas ajenas a la planta y trabajadores de la planta en áreas de trabajo sin la vestimenta y equipo adecuado.
- g) Tratar a los animales con crueldad o proporcionarles sufrimientos innecesarios.
- h) Iniciar las labores de sacrificio y faenado en el matadero tipo "A" y "B" sin la autorización del MVOE y MVOC.
- i) Retirar las etiquetas o sellos "**RETENIDO**", o "**RECHAZADO**", sin la aprobación del MVOE o MVOC.
- j) Utilizar el rastro como vivienda.
- k) Usar equipo y utensilios de madera, cuando estos entren en contacto con los productos cárnicos.
- l) Usar adhesivos químicos en utensilios o equipos que tengan contacto con los productos cárnicos o que en determinado momento puedan contaminarlos, como pinturas, barnices y similares.
- m) Faenar animales directamente en el piso del rastro.
- n) Sacrificar animales enfermos, con síntomas de fatiga o sin inspección previa al sacrificio.
- o) Sacrificar y faenar animales sin identificación de propiedad o de dudosa procedencia, los animales deben ser amparados con cartas de venta y guía de transporte.
- p) Obstaculizar, Interferir, amenazar o agredir de cualquier forma, a los representantes de servicio de inspección oficial en cumplimiento de sus funciones.
- q) Transportar canales, vísceras y otros derivados cárnicos, en vehículos sin licencia de transporte y recipientes sin la autorización del AIA.
- r) El ingreso y salida de producto de planta sin autorización por el personal del SOIC.

- s) Construir instalaciones dentro de la planta sin la autorización del AIA.
- t) El Rastro o la sala para el deshuese que funcione sin los programas establecidos en el presente reglamento.
- u) Utilizar productos no comestibles para la elaboración de insumos para rumiantes.
- v) El ingreso de animales al rastro sin contar con el certificado sanitario.

ARTÍCULO 118. SANCIONES. Las personas individuales o jurídicas, propietarias, arrendatarias o cualquier otra que tenga una sala de rastros para el deshuese y almacenadora de producto cárnico bovino, que infrinjan lo dispuesto en el artículo que precede serán objeto de las sanciones siguientes:

- a) Amonestación escrita, señalando las faltas o definiciones y el plazo perentorio de su cumplimiento.
- b) Cierre temporal de la planta por un mínimo de tres meses.
- c) Cierre definitivo de la planta y cancelación de la licencia sanitaria de funcionamiento por incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento, a partir de su notificación.

CAPÍTULO XIX

DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 119. OBLIGACIONES DEL TENEDOR DE UNA LICENCIA SANITARIA CON OTRAS INSTITUCIONES DEL ESTADO. La licencia sanitaria de funcionamiento no exime al titular de la misma, de las disposiciones legales que deba cumplir ante otras instituciones del Estado para la realización de sus actividades.

ARTÍCULO 120. COSTO DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN DE LA LICENCIA SANITARIA. El costo del servicio de autorización, inspección y otorgamiento de la licencia sanitaria para el funcionamiento de una planta será conforme a lo establecido en las tarifas por servicios que presta el MAGA.

ARTÍCULO 121. PLAZO. El plazo para el cumplimiento de este Acuerdo es de doce (12) meses, contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia.

ARTÍCULO 122. DEROGATORIA. Se deroga el artículo 8 del Acuerdo Gubernativo 411-2002, de fecha 23 de octubre de 2002 Reglamento de Rastros para bovinos, porcino y aves.

ARTÍCULO 123. EPÍGRAFES. Los epígrafes que encabezan los artículos del presente reglamento no tienen valor interpretativo ni validez legal.

ARTÍCULO 124. VIGENCIA. El presente reglamento entrara en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

ÁLVARO COLOM CABALLEROS
