

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

DECRETO EJECUTIVO N.º 600
De 8 de Junio de 2015



Que dicta el Reglamento de Inspección Sanitaria para Carne Bovina en la República de Panamá

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que es función esencial del Ministerio de Salud, velar por el estricto cumplimiento de las medidas sanitarias adecuadas, así como regular e inspeccionar el proceso, venta de los productos de origen de carne de bovinos destinados al consumo humano tanto para la comercialización nacional como para la exportación;

Que el Código Sanitario, aprobado mediante Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, faculta al Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, por medio del Departamento de Control de Alimentos, Sección de Inspección Nacional de Plantas, aplicar directamente o a través de organismos descentralizados sus reglamentos y otras disposiciones legales que al efecto se promulguen;

Que la carne, sus derivados y productos procesados pueden ser fuente de enfermedades que afecten la salud pública y que la inspección de estos productos se realiza para garantizar la condición higiénico-sanitaria de los consumidores;

Que los avances tecnológicos en la industria nacional de procesamiento de carne bovina, así como la búsqueda de nuevos mercados a través de la equivalencia de los sistemas de inspección, hacen necesaria la actualización de las regulaciones vigentes de manera que se ajusten a las exigencias de los mercados mundiales;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DEFINICIONES

Artículo 1. Para los efectos del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones:

- 1. Acciones correctivas:** Medidas que se toman cuando ha existido una desviación de límites críticos o procedimientos del proceso de sacrificio de los animales y ponen en riesgo la salud del consumidor.
- 2. Aditivos conservadores químicos:** Se entiende por tal, todo producto químico que al añadirse a un producto alimenticio de carne, tiende a impedir o retrasar su deterioro, pero en el que no se incluyen la sal de mesa, azúcares, vinagres, especias o aceites extraídos de especias o sustancias añadidas a la carne o productos

alimenticios de carne mediante exposición al ahumado de madera.

3. **Agua Potable:** Agua que ha sido autorizada por un organismo gubernamental calificado a utilizarse para el consumo humano y que se puede utilizar en los establecimientos de proceso de alimentos.
4. **Alimento para el consumo humano:** Aquel producto elaborado en condiciones higiénico-sanitarias e inspeccionado y aprobado por el Ministerio de Salud y que es considerado inocuo para el consumo humano.
5. **Animales de Abasto:** Todas las especies de animales de consumo por el hombre.
6. **Animal Caído:** Es aquel animal que por lesiones o condición médica está incapacitado de movilizarse por sí solo y no puede ingresar a la sala de proceso.
7. **Auditoría Sanitaria:** Análisis y evaluación de los controles sanitarios internos de una unidad económica (empresa) para garantizar su veracidad, realizada por la autoridad sanitaria competente.
8. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conjunto de procedimientos y medidas tendientes a garantizar que los productos no se adulteren o contaminen.
9. **Carne:** Con la denominación genérica de carne se designa la parte de los músculos de los bovinos, que recubre el esqueleto o que se encuentra en la lengua, en el corazón o en el esófago, con o sin la grasa que los acompaña y recubre, y las porciones de hueso, piel, tendones, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en el proceso de preparación de la carne. No se incluyen en la misma los músculos que se encuentran en los labios, hocicos u orejas.
10. **Carne en Canal:** Se entiende por canal todas las partes, incluidas las vísceras, de toda res sacrificada.
11. **Carne Fresca:** Carne que aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún efecto de conservación u otro tratamiento.
12. **Carne Deshuesada:** Producto de carne obtenido de la separación del músculo de los huesos y cartílagos que la sustentan.
13. **Carne Picada:** Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos.
14. **Centígrados:** Grados Celsius con la abreviatura °C.
15. **Certificado de Inspección:** Documento oficial expedido por la inspección veterinaria que labora en una determinada planta de sacrificio o de proceso.
16. **Colorante Artificial:** Se entiende por tal el colorante que contenga tinta o pigmento fabricado mediante procedimiento u otro medio análogo, o el colorante que fue establecido mediante la extracción de un tinte o pigmento establecido de una planta o de otra materia en que dicho tinte o pigmento se produjo naturalmente.
17. **Comestible:** Se entiende por comestible todo artículo destinado al consumo humano.



- 18. Contaminación:** Transmisión directa o indirecta de microorganismos, sustancias químicas y materiales extraños a los productos cárnicos.
- 19. Corte:** Parte anatómica del animal de fácil identificación anatómica.
- 20. Derivados Cárnicos:** Se entiende por productos derivados cárnicos toda parte apta para el consumo humano, que no sea carne, y que se haya obtenido de una o más reses de bovinos.
- 21. Desinfección:** La aplicación, después de un lavado o limpieza completa, de agentes químicos u otros métodos que destruyan los agentes infecciosos.
- 22. Empaque o Embalaje:** Es el recipiente o cubierta que contenga el producto cárnico.
- 23. Embarque:** Son los productos que ingresan o salen de un establecimiento autorizado con su respectivo certificado de inspección.
- 24. Establecimiento Autorizado:** Tendrá la consideración de establecimiento autorizado todo establecimiento que participe en actividades relacionadas con el sacrificio, troceo, deshuesado, enlatado, curación, ahumado, salazón, envasado, extracción de grasas u otras de tipo similar a la carne de origen bovino en que se mantenga inspección de conformidad con las leyes y reglamentos establecidos.
- 25. Fahrenheit:** Grados Fahrenheit con la abreviatura °F.
- 26. Guía de Transporte de Carne:** Documento expedido por la inspección veterinaria oficial para el transporte de carne, ya sea en canal o deshuesada.
- 27. HACCP. Plan de Análisis de Peligros de los Puntos de Control Críticos:** La comprobación por medio del enfoque científico y de la evaluación sistemática del cumplimiento de lo establecido para el control de los riesgos identificados. Este se encuentra documentado donde se definen los procedimientos a seguir para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- 28. Inspección Oficial:** Inspección realizada por los Médicos Veterinarios en las plantas de sacrificio debidamente autorizados por el Ministerio de Salud.
- 29. Lote:** Para fines de control de las operaciones, se puede considerar el producto como lote según su procedencia o aquel que haya de inspeccionarse, cuando se identifique y se controle por separado. "Producto de fuente común", es el producto proveniente de una sola fuente de sacrificio; será considerada como "fuente común". Así mismo, si el producto se envía después a varias mesas de deshuesado donde se combinan productos que mandan a una sola cinta transportadora y dicho producto se destina luego a diversos lugares, el producto se considerará todo como de "fuente común".
- 30. No Comestible:** Se entiende por tal todo artículo adulterado, rechazado, no apto o que por su naturaleza es no destinado para el consumo humano.
- 31. Peligros:** Agentes físicos, químicos o biológicos que pueden causar un efecto negativo a la salud de los consumidores cuando se encuentran presentes en los alimentos, en niveles inaceptables.



- 32. Planta de Proceso o Procesadora:** Establecimiento dedicado al destace, transformación y empaque de carnes provenientes de animales de abasto.
- 33. Pre-requisitos Sanitarios:** Conjunto de acciones necesarias, de previa aplicación y de índole obligatoria, para lograr el buen rendimiento del plan de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), tales como los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (SSOP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- 34. Producto Adulterado:** Es aquel producto original que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no, por otros inertes o extraños de cualquier naturaleza, para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración; así mismo que contengan cualquier sustancia agregada o empacada para aumentar el volumen o dar mayor valor agregado al producto.
- 35. Productos Alimenticios de Carne:** Se entiende por productos alimenticios de carne todo artículo susceptible de ser utilizado para consumo humano que sea preparado total o parcialmente con carnes u otra parte de la canal de cualquier bovino, excepto los que la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos, incluya en casos específicos la definición de producto alimenticio de carne, o, estén excluidos en el Reglamento al determinarse que los mismos contienen carne u otras porciones de dichas canales únicamente en proporción relativamente pequeña o hayan sido considerados tradicionalmente por los consumidores como productos de la industria alimentaria cárnica. Esto siempre que los mismos cumplan con los requisitos que se imponen en dichos casos o este Reglamento como condiciones de dichas exclusiones con el fin de asegurar que la carne u otras porciones de dichas canales que contengan dichos artículos no se presenten como productos alimenticios de carne.
- 36. Rechazado:** Es todo aquel producto, equipo o materiales que por sus condiciones sanitarias no estará aprobado por la inspección para utilizarse en el proceso o el consumo.
- 37. Retenido:** Es todo producto, equipo o materiales que por sus condiciones sanitarias tiene que tener una acción correctiva o análisis para poder ser aprobado o condenado su uso o consumo.
- 38. Riesgo:** Estimado de probabilidad de ocurrencia de un peligro.
- 39. Saborizante Artificial:** Se entiende por saborizante una sustancia rápida o agente aromático fabricado mediante procedimiento sintético u otro medio análogo.
- 40. Sacrificio Humanitario:** Acto que provoca la muerte de los animales, de manera rápida, sin dolor, ni sufrimiento; por medios físicos y químicos.
- 41. SSOP. Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección:** Rutinas diarias de procedimientos de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones, para prevenir la contaminación o la adulteración de los productos.
- 42. Tipo de Mataderos:** Se refiere a la clasificación establecida de los mataderos de acuerdo a sus condiciones y capacidad sanitaria, con los requisitos técnicos sanitarios mínimos a que deben someterse los distintos tipos de mataderos y dictan otras disposiciones.



43. **Visceras:** Son los órganos contenidos en la cavidad torácica y abdominal de los animales.

CAPÍTULO II ALCANCE Y ADMINISTRACIÓN DEL REGLAMENTO

Artículo 2. El presente Reglamento tiene como alcance establecer la normativa para la inspección sanitaria de la carne y productos cárnicos de bovinos en la República de Panamá y que la inspección de estos productos es para garantizar la condición higiénico-sanitario para sus consumidores.

Artículo 3. Este Reglamento será una disposición oficial y de aplicación obligatoria a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio, procesado, almacenado y transformación de productos de la carne bovina, para garantizar su inocuidad dirigidos al consumo nacional, la importación y la exportación.

Artículo 4. El Ministerio de Salud, será el responsable de la aplicación del presente Reglamento a través de la Dirección General de Salud Pública en su Departamento de Protección de Alimentos por medio de la Sección de Inspección Nacional de Plantas.

Artículo 5. Todas las plantas que se dediquen al sacrificio o procesamiento de animales para el consumo humano, tienen la obligación de contar con un servicio de Inspección Veterinaria oficial a través de Médicos Veterinarios del Ministerio de Salud o particulares debidamente acreditados para ejercer esa función.

Artículo 6. Las plantas de sacrificio de animales de abasto, deberán contar con el servicio de inspección Veterinaria a organismos nacionales que presten el servicio y que los mismos estén debidamente acreditados ante el Ministerio de Salud, u optar por el servicio que presta el Ministerio de Salud a través de un convenio de contratación de servicios de Inspección Veterinaria.

Artículo 7. El Ministerio de Salud, o través de la autoridad competente mantendrá la supervisión del servicio de Inspección Veterinaria y realizará los debidos controles para que el servicio se brinde con la debida garantía sanitaria.

Artículo 8. El servicio de Inspección Veterinaria prestado por Organismos acreditados queda obligado a regirse por la reglamentación sanitaria vigente y por las normas de procedimientos que dicte la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud.

Artículo 9. El sistema administrativo oficial del Ministerio de Salud, estará conformado por:

1. **La Dirección General de Salud Pública.** Como órgano directivo, normativo, fiscalizador y asesor del nivel Ministerial con la responsabilidad de dirigir, normatizar, coordinar y supervisar la ejecución de los planes de salud.
2. **Departamento de Protección de Alimentos (DEPA).** El cual administrará y controlará el registro e inspección de los alimentos; conformado por: La Sección de Registro Sanitario e Higiene y Control de Alimentos y la Sección de Inspección Nacional de Plantas, con los programas de Productos Pesqueros, Cárnicos, Productos Lácteos y Diversos.
3. **Sección de Inspección Nacional de Plantas.** Será la encargada de realizar la coordinación general de los servicios de inspección y supervisión de las plantas.



4. **Médico Veterinario Supervisor Nacional.** Es el servidor público de la Dirección General de Salud Pública, que efectúa trabajos de supervisión e inspección de productos o subproductos de origen animal. Es un profesional Médico Veterinario calificado o certificado por la Dirección General de Salud Pública a cargo de las supervisiones de las funciones de inspección realizadas por el Médico Veterinario Inspector Oficial.
5. **Médico Veterinario Inspector Oficial.** Es el empleado de la Dirección General de Salud Pública o acreditado que efectúa trabajos de inspección de productos o subproductos de origen animal. Es un profesional Médico Veterinario calificado y certificado por la Dirección General de Salud Pública, asignado a un establecimiento para las funciones de inspección diaria y hacer cumplir las obligaciones de este Reglamento y de aquellos que competen.
6. **Asistente de Inspección Oficial.** Es el personal capacitado y acreditado por el Departamento de Protección de Alimentos, para asistir en sus tareas al Médico Veterinario Inspector Oficial. Este personal debe cumplir con las obligaciones estipuladas en este Reglamento y aquellas que competen.
7. **Funcionario Oficial.** Todo funcionario empleado por el Ministerio de Salud Pública que está autorizado para llevar a cabo cualquier actividad o tarea relacionada con la actividad de Inspección Sanitaria.

Artículo 10. Compete al Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, emitir procedimientos y coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de las carnes, emitir protocolos para evitar que los productos que han sufrido fallas del sistema de inocuidad de los alimentos en los establecimientos autorizados salgan al consumo.

Artículo 11. La Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos, elaborará manuales técnicos, higiénico-sanitarios, manuales de inspección oficial, planes de muestreo y niveles de tolerancia microbiológicos y de residuos tóxicos, los que estarán en concordancia con las normativas internacionales, acuerdos regionales, países a los que se desee exportar y el Codex Alimentarius. Los cuales son aplicación obligatoria por los establecimientos de proceso de carne bovina de la República de Panamá.

Artículo 12. El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, conjuntamente con los sectores probados del sector pecuario y centros de educación superior promoverán, coordinarán la información, educación, comunicación, capacitación relacionada con la calidad, sanidad e inocuidad de los productos cárnicos.

Artículo 13. El servicio de inspección y los establecimientos de proceso para la exportación realizarán los cambios acorde a las innovaciones tecnológicas o solicitud de los países importadores de productos cárnicos. Las normas o convenios internacionales ratificados por el país se aplicarán como complemento de este Reglamento en las especificaciones no contempladas en el mismo.

CAPÍTULO III PERSONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE INSPECCIÓN

Artículo 14. La inspección higiénico-sanitaria de los establecimientos y sus productos será ejercida por profesionales veterinarios y sus asistentes idóneos, capacitados y certificados por la Dirección General de Salud Pública.



En los establecimientos donde sea necesaria una inspección permanente y donde se requiera más de un inspector veterinario, el Departamento de Protección de Alimentos designará un Médico Veterinario Oficial Jefe de Inspección en planta.

Artículo 15. Son obligaciones del Médico Veterinario Supervisor Nacional, las siguientes:

1. Verificar el cumplimiento de la Ley y sus Reglamentos, en todos los establecimientos autorizados por la Dirección General de Salud Pública a su cargo.
2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos, siendo responsable de las deficiencias que le fueran comunicadas por los Médicos Veterinarios Oficiales de Inspección de Planta y para las cuales no arbitre los medios a su alcance para subsanarlas, ya sea por él mismo si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
3. Verificar la normal asistencia del personal del Servicio de Inspección a los establecimientos que están asignados, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.
4. Informar al Encargado del Departamento de Protección de Alimentos sobre las anomalías verificadas en los establecimientos a su cargo.
5. Informar al Encargado del Departamento de Protección de Alimentos sobre la existencia de establecimientos no autorizados por la Dirección General de Salud Pública, y que desarrollen actividades industriales contempladas en la Ley y su reglamentación.
6. Presentar mensualmente al Encargado del Departamento de Protección de Alimentos los informes mensuales de supervisión de los establecimientos a su cargo y todos aquellos que oportunamente le sean solicitados.
7. Realizar las auditorías al establecimiento correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos por medio de planes de autocontrol, BPM, SSOP, trazabilidad, retiro de producto, manejo de las quejas de los consumidores y Bienestar Animal que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema HACCP.
8. Realizar auditoría de las actividades del Médico Veterinario Inspector de Planta y sus asistentes estén realizado adecuadamente sus funciones y que los requisitos establecidos para las inspecciones ante-mortem, post-mortem y productos de deshuese se esté realizando como este establecido, esto incluirá hacerlo in-situ y documental.
9. Será el responsable de informar al Encargado de Departamento de Protección de Alimentos, de la intención de descertificar establecimientos aprobados para la exportación debido a deficiencias en sus procesos.
10. El Médico Veterinario Supervisor Nacional, deberá realizar visitas a los establecimientos industriales y de exportación por lo menos una vez por mes o cuando se considere necesario.

Artículo 16. Son obligaciones del Médico Veterinario Inspector de Planta las siguientes:

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y la responsabilidad necesaria para obtener una inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la Ley y las disposiciones del presente Reglamento.
3. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las faltas u omisiones en que incurran los funcionarios, aplicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias de acuerdo a la Ley establecida para tal fin.
4. Supervisar y controlar a los Asistentes Oficiales o Acreditados cuando lo hubiese.
5. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quién corresponda.
6. Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de Inspección.



7. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros, sellos y formularios que sean obligatorios llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.
8. Enviar a la superioridad en la fecha precisa que se le fijen los formularios, reportes y toda otra documentación que tenga ese destino.
9. Presentar mensualmente al Departamento de Protección de Alimentos, un informe en los primeros 5 días del mes subsiguiente de los trabajos realizados durante el mes anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la inspección.
10. Recibir y entregar firmada la documentación y sellos de Inspección bajo inventario, manteniéndolo actualizado, y siendo responsable de la conservación del Libro de Inventarios y demás elementos asignados a la inspección bajo su custodia.
11. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del Servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
12. Disponer la toma y envío al laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, así como también las materias primas que entran en su elaboración.
13. Disponer cada seis (6) meses como mínimo del análisis físico químico y cada treinta (30) días el bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste realizado en un Laboratorio Oficial o acreditado destinado para ese fin. Las muestras deben ser tomadas por el personal del Servicio de Inspección destacado en el establecimiento.
14. Disponer la toma y envío al Laboratorio Oficial o acreditado de las muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
15. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulado, etiquetado, envases y pesos declarados.
16. Establecer la vigilancia en los transportes de la carga y manejo de los productos bajo su control, así como el almacenamiento de los productos destinados al comercio.
17. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con la gerencia del establecimiento que fiscaliza.
18. Prestar servicio en el establecimiento en el horario que se le asigne.
19. Asistir diariamente al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
20. Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de la documentación sanitaria de los animales, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que se haga al respecto.
21. Encargarse de las necropsias y recolección del material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto-contagiosas, dando cuenta de inmediato cuando proceda al Supervisor Nacional a fin de la intervención correspondiente.
22. Ser responsable de la inspección de todo animal o lote de animales que estén destinados al consumo humano.
23. Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento debiendo investigar en el sitio en que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos dudosos.
24. Realizar junto con los Asistentes el examen de las vísceras y ganglios linfáticos, ya sea visualmente, palpando o haciendo incisiones no más numerosas ni más extendidas que lo requerido.
25. Verificar el rotulado de los productos, e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar la documentación sanitaria.
26. Emitir el Certificado Oficial de Inspeccionado y aprobado correspondiente cuando se hayan reunido los requisitos técnicos y legales necesarios.

Artículo 17. Los Asistentes de los Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales Acreditados, tendrán como obligación lo siguiente:



1. Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Inspector Veterinario Oficial a cargo del mismo.
2. Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
3. Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía en cualquier área o proceso que se realiza en el establecimiento dentro y fuera de la planta, a detener la desviación en el proceso y comunicarla a sus superiores.

Artículo 18. Todos los integrantes del Servicio de Inspección Oficial asignados a una Planta, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por la Dirección General de Salud Pública, a cualquier hora del día o de la noche.

Artículo 19. El Departamento de Protección de Alimentos, será la dependencia que elabore la notificación de descertificación de las plantas que han incurrido en fallas en sus procesos que no han sido solventadas a nivel de la Supervisión Nacional de Inspección y que esta oficina lo solicite, así mismo informará al país importador de la descertificación o dar aviso del retiro, rechazo de cualquier producto cárnico que presente problemas sanitarios y que afecten su consumo.

Artículo 20. La Dirección General de Salud Pública a través del Departamento de Protección de Alimentos establecerá los canales de comunicación de la información relacionada a los establecimientos, documentación oficial, acciones correctivas, descertificaciones, cambios, requisitos para establecimientos de exportación o cualquier otra información requerida, por medio de un sistema que garantice la seguridad y en tiempo real.

CAPÍTULO IV MARCAS, SELLOS Y CERTIFICADOS OFICIALES

Artículo 21. Corresponde al Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, asegurar que las marcas y sellos emitidos para la inspección y certificación oficial sean elaborados y usados únicamente en los establecimientos autorizados.

Artículo 22. La Marca o sello oficial se entenderá como la leyenda o cualquier otro símbolo de inspección que prescriba el Reglamento con mira a identificar el estado de cualquier artículo o animal sometido a inspección.

Artículo 23. Las marcas o sellos podrán contener abreviaturas para la identificación, siendo estas aprobadas por la Dirección General de Salud Pública. Estos tendrán un diámetro no menor a dos (2) pulgadas hasta la marca de su círculo exterior.

Artículo 24. Las marcas tendrán las palabras **"Inspeccionado y Aprobado"**. Con esta expresión se designa el producto identificado que ha sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con el Reglamento, y que se aprobó su utilización al consumo en el momento de ser inspeccionado, aprobado e identificado.

Artículo 25. Las marcas para producto rechazado tendrán la palabra escrita de **"Rechazado"**. Con esta expresión se entiende que la canal, vísceras, o partes u otro producto al ser inspeccionado se ha identificado como adulterado y rechazado en virtud del Reglamento.

Artículo 26. Las marcas para producto en espera de resultados para su aprobación tendrán la palabra escrita **"Retenido"**. Con este término se entiende que la canal, vísceras, o partes u otro producto identificado han sido retenidos para ser posteriormente examinados o se encuentran en espera de análisis con el fin de decidir sobre el destino que se le vaya a dar.



Artículo 27. Todos los sellos o marcas oficiales utilizadas en los establecimientos autorizados por el Departamento de Protección de Alimentos tendrán la siguiente descripción:

1. En su parte superior "República de Panamá".
2. Un círculo central con la leyenda "Departamento de Protección de Alimentos".
3. Al centro el prefijo designado, según sea el caso (Inspeccionado o Aprobado, Condenado, Retenido).
4. En la parte inferior del círculo el número del establecimiento.
5. En la parte externa inferior del círculo "Ministerio de Salud Pública".

Artículo 28. Los establecimientos deberán proveer al Servicio de Inspección todos los elementos y materiales necesarios para marcar los productos inspeccionados tales como: los sellos, tarjetas, precintados o marchamos sean estos manuales, mecánicos o eléctricos.

Artículo 29. Los establecimientos deberán proveer al Servicio de Inspección la tinta necesaria para la aplicación de los sellos. Esta tinta deberá ser sin ingredientes que dañen o alteren la carne y sea inofensiva para el consumo humano.

1. La tinta será previamente aprobada por el DEPA.
2. No se permitirá el uso de tinta que contenga F.D. & C. violeta No.1.
3. No se permitirá el uso de tinta verde en las canales o en carne fresca.
4. Podrá usarse cualquier otro color siempre que este sea previamente aprobado por el DEPA.
5. Debe asegurarse que la tinta que se utilice y el color que se apruebe permita que el sello aplicado sea visible, legible y que contraste con el color del producto donde es aplicado.

Artículo 30. Todas las canales, medias canales, cuartos, vísceras como son hígado, lengua, corazón, bazo y otras que así se determine no podrán salir del establecimiento autorizado sin haber sido selladas por el Servicio de Inspección sea cualquiera que sea su destino.

Artículo 31. El Departamento de Protección de Alimentos, podrá emitir los sellos o marcas que considere necesarias para el sacrificio de los animales y el control de los productos.

Artículo 32. Las Plantas deberán colocar en todos los empaques o embalajes el sellos o marca de inspeccionado y aprobado del Ministerio de Salud, que contenga su número asignado.

Artículo 33. El Servicio de Inspección Oficial, utilizará tarjetas de inspección en los casos que sea necesario como:

1. Tarjeta de RECHAZADO DEPA.
Cuando el inspector encuentre cualquier equipo, utensilio, cuarto o compartimiento en condiciones que deban corregirse, le colocará la tarjeta anotando la fecha y una descripción del motivo de la retención.

Quando el inspector encuentre un producto o subproducto adulterado y por tanto no apto para su consumo humano utilizará esta tarjeta con la leyenda, la fecha y una descripción del motivo del rechazo.

2. Tarjeta de RETENIDO DEPA.

Quando el inspector encuentre un producto o subproducto del cual se sospeche una posible adulteración y requiere ser retenido para su análisis antes de decidir su destino, anotará en la tarjeta la fecha y una descripción del motivo de la retención.



Artículo 34. El Servicio de Inspección es la única autoridad que podrá usar y retirar las tarjetas de Inspección en los establecimientos y este mantendrá un registro del uso de las tarjetas de Inspección.

Artículo 35. Los precintados o sellos metálicos o de cualquier otro material aprobado que se usen para sellar envases o los contenedores de productos cárnicos deberán tener inscrito un número de serie e identificación con siglas oficiales aprobadas por la DEPA, los cuales no podrán ser utilizados más de una vez. El Servicio de Inspección será el único autorizado a colocarlo al momento de la carga de los productos cárnicos en el establecimiento donde fueron producidos.

Artículo 36. Certificado Oficial. Es el certificado cuya expedición deberá ser efectuada por un inspector u otra persona que desempeñe funciones oficiales de conformidad con este Reglamento.

Todos los productos que salgan de una Planta de proceso de productos cárnicos deben ir acompañados del Certificado Oficial de Inspección correspondiente, el cual debe estar autorizado, firmado y sellado por el encargado del Departamento de Protección de Alimentos y por el Inspector Veterinario Oficial de la Planta, los cuales deberán ser numerados en forma consecutiva y permanecerán bajo la custodia del Servicio de Inspección todo el tiempo antes de ser utilizados.

Artículo 37. Los Certificados que se emitan para productos y subproductos destinados a la exportación, se elaborarán, tomando en consideración los requisitos del país de destino. La Dirección General de Salud Pública a través del Departamento de Protección de Alimentos, será la responsable de la certificación de las Plantas procesadoras de productos cárnicos.

Artículo 38. El certificado Oficial de Plantas de Proceso de productos cárnicos podrá contener la siguiente información:

1. Lugar (Ciudad y País).
2. Fecha.
3. Nombre y número del establecimiento.
4. Dirección.
5. Destino (nombre de la empresa, dirección y país).
6. Marcas de embarque o empaque.
7. Número de factura.
8. Número de embarque.
9. Número del contenedor.
10. Firma y sello del Inspector Veterinario Oficial
11. Firma y sello del Encargado del Departamento de Protección de Alimentos.
12. Producto.
13. Origen.
14. Número de piezas o bultos.
15. Lotes.
16. Códigos.
17. Peso.

CAPÍTULO V APROBACIÓN DE LAS PLANTAS

Artículo 39. Se exige que toda planta en la cual se sacrifique ganado para su transporte o venta, o en la cual se preparen productos o derivados de las canales del ganado, por entero o en parte, para su transporte o venta, que se destinen para usarse como alimento humano.



deben estar debidamente aprobadas y registradas ante el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública.

Artículo 40. El solicitante deberá llenar una solicitud de inspección de la planta; mediante formulario suministrado por el DEPA, donde se incluirá toda la información requerida. Las marcas comerciales del solicitante a efectos de rotulación, se insertarán en el espacio en blanco que corresponda en la solicitud. El solicitante de la inspección será responsable del cumplimiento de las Leyes y este Reglamento. La preparación de productos y otras operaciones en el establecimiento para el cual se otorgue la inspección podrán ser efectuadas solamente por el solicitante nombrado en la solicitud. En los casos de cambio de propietario o ubicación se hará una nueva solicitud.

Artículo 41. Cada solicitante de inspección deberá presentar:

1. Nombre de las personas o Compañía que presenten la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de la Constitución de la Compañía o Certificación de la misma.
2. Licencia Ambiental vigente emitida por la Autoridad competente.
3. Actividad para lo que se solicita la aprobación y el Servicio de Inspección.
4. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
5. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o acreditado por la Autoridad competente sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de quince (15) días de emitido.
6. Las marcas comerciales del solicitante a efectos de rotulación, se insertarán en el espacio en blanco que corresponda en la solicitud.
7. Dibujos completos con especificaciones de la distribución del piso del establecimiento para el cual se pide la inspección en los que se muestre la ubicación del equipo principal, desagües del piso, línea principal del desagüe, lavamanos y conexiones para mangueras con fines de limpieza;
8. Un plano en que se muestren los límites del terreno del establecimiento, ubicación en bosquejo de los edificios en el terreno, puntos cardinales, y caminos y ferrocarriles que presten servicios al establecimiento;
9. Un plan de las salas en que se muestre el acabado de las paredes, piso y techos de todas las salas del establecimiento.
10. Las especificaciones incluirán declaraciones que describan la fuente de agua, cañerías, desagües, refrigeración, equipo, alumbrado y operaciones del establecimiento.
11. Para renovaciones se presentarán dibujos con especificaciones, un plano de los terrenos y una lista de las salas, según se dispone en el apartado anterior para la renovación de cualquier establecimiento autorizado o parte del mismo y para nuevas edificaciones que se vayan a utilizar en un establecimiento autorizado o parte del mismo, y se obtendrá aprobación de los planos antes de proceder a la construcción.

Artículo 42. Se dará aviso por escrito a cada solicitante, si se le ha otorgado la aprobación y el registro de la planta. El Director General de Salud Pública, otorgará la inspección y determinará si el solicitante y la planta reúnen los requisitos para operar.

Artículo 43. Se denegará o retirará el registro y la inspección de cualquier establecimiento si se determina que no cumple los requisitos de las leyes, lo estipulado en este Reglamento o ha utilizado etiquetas y recipientes sin su debida aprobación establecida en este Reglamento y en las leyes vigentes. Cuando la inspección sea denegada, el solicitante será informado de la decisión y de las razones para el rechazo y se le dará una oportunidad para presentar su parecer. Podrá denegarse la inspección de acuerdo con las disposiciones de la Ley relativas al sacrificio y bienestar animal del ganado, incumplimiento de los programas de residuos químicos y control microbiológico y los programas HACCP, BPM, SSOP y todos aquellos programas oficiales relacionados, así como los requisitos adicionales establecidos por los países a los que se exporta.



Artículo 44. Una vez aprobada la planta de procesamiento de productos cárnicos se le asignará un número oficial. Ese número será utilizado para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados que han sido preparados en el establecimiento. No se asignará más de un número a cada establecimiento.

Artículo 45. Dos o más establecimientos autorizados del mismo dueño o Compañía recibirán el mismo número oficial, siempre que se añada una letra de serie en cada caso para identificar cada establecimiento y los productos del mismo.

Artículo 46. El número oficial otorgado a un establecimiento, no será otorgado a ningún otro establecimiento. Todas las personas que administren establecimientos por separado en el mismo edificio o estructura serán responsables de cumplir el Reglamento en sus propios establecimientos, que incluirán las áreas comunes, por ejemplo, pasillos, escaleras y ascensores.

Artículo 47. Para la aprobación de una certificación de planta procesadora de productos cárnicos y sus derivados se hará una auditoria sanitaria del establecimiento y sus terrenos por un funcionario del DEPA, y esta será aprobada hasta que los requisitos sanitarios y las instalaciones indispensables para el proceso especificadas para el tipo de planta estén conforme al Reglamento.

Artículo 48. Caducará automáticamente el registro y aprobación de una planta por las siguientes razones:

1. Solicitud del dueño o administrador de la planta;
2. Retiro del Servicio de Inspección;
3. Inactividad de la planta por un periodo de 2 años ininterrumpido;
4. Incumplimiento de las normas técnicas legales de operación de este Reglamento y cualquier otra que afecte el producto de consumo de dicho establecimiento.

Artículo 49. Los establecimientos regionales y locales tendrán la aprobación con condiciones especiales si la población del lugar no puede ser abastecida en forma normal por establecimientos de categoría superior, en acuerdo con las autoridades regionales sobre los requisitos y podrán aprobarse utilizando para la inspección un funcionario oficial debidamente entrenado si no hay un Médico Veterinario cercano.

CAPÍTULO VI CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESO

Artículo 50. Los distintos tipos de mataderos, se clasificarán según el área de influencia de los mataderos:

1. **Locales.** Aquellos cuyo radio de consumo es una comunidad pequeña donde solamente podrán sacrificar hasta una (1) res al día,
2. **Regionales.** Aquellos cuyo radio de consumo abarca más de un corregimiento o comunidad dentro de un mismo distrito, solamente podrán sacrificar hasta tres (3) reses al día, para aumentar su capacidad de sacrificio deberán establecer sistemas adecuados de manejo de desperdicios de acuerdo con la autoridad sanitaria.
3. **Nacionales.** Son aquellos cuyo radio de consumo es dentro del territorio nacional.
4. **Industriales y de Exportación.** Autorizados para el consumo nacional y para la exportación.

Artículo 51. Para iniciar operaciones los mataderos locales y regionales se debe contar con el correspondiente permiso de operación, otorgado por la autoridad sanitaria regional.



nacional del Departamento de Protección de Alimentos o un representante del Ministerio de Salud de la zona.

Artículo 52. Para iniciar operaciones, los Mataderos Nacionales, e Industriales, solicitarán su Permiso de Operación a nivel nacional del Departamento de Protección de Alimentos correspondiente. En los casos de los establecimientos de exportación no se les permitirá sacrificar más de una especie animal.

Artículo 53. El volumen de sacrificio de los mataderos nacionales e industriales está condicionado a las facilidades técnicas de estructura, instalación y funcionamiento que posean de acuerdo a este Reglamento. Tales condiciones serán consignadas en un acta de inspección veterinaria diseñada por la Autoridad Sanitaria que fundamentada en criterios estrictamente técnicos, y en la misma se determinará dicho volumen de sacrificio mediante una certificación de volumen de sacrificio.

El DEPA queda facultado para que de oficio deje sin efecto esta certificación, cuando el establecimiento no cumpla con los requisitos exigidos.

Sólo las carnes que provengan de mataderos nacionales e industriales podrán ser comercializadas a nivel de todo el territorio de la República, siempre que cuenten con un adecuado sistema de refrigeración durante el proceso y distribución y cuya inspección sanitaria determine que no existen fallas en el proceso de sacrificio, transporte y empaque.

Los establecimientos de exportación deberán cumplir con los requisitos de este Reglamento y de la equivalencia del país a la que desee exportar.

Artículo 54. Las plantas de proceso de carne bovina deberán cumplir con los siguientes requisitos técnicos y sanitarios mínimos:

	Industrial	Nacional	Regional	Local
1. Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere en lo absoluto el medio ambiental y a terceros.	Sí	Sí	Sí	Sí
2. Área de protección sanitaria (cerca perimetral)	Sí	Sí	Sí	Sí
3. Dotación de agua potable y disposición de basura	Sí	Sí	Sí	Sí
4. Corrales de recibo y ayuno	Sí	Sí	No	No
5. Corrales Inspección ante-mortem	Sí	Sí	No	No
6. Corrales separados por especie animal	Sí	Sí	No	No
7. Corrales de observación y aislamiento	Sí	Sí	No	No
8. Área de lavado y desinfección de vehículo	Sí	Sí	No	No
9. Báscula para paso de animales en pie	Sí	opcional	No	No
10. Bebederos en los corrales 20% de la capacidad del corral	Sí	Sí	No	No
11. Sala de sacrificio separada por especie	Sí	Sí	No	No
12. Área para canales retenidas o en observación	Sí	Sí	No	No
13. Sala de oreo y cuarteo	Sí	Sí	No	No
14. Sala de deshuese	Sí	No	No	No



15. Sistema de refrigeración con capacidad al volumen de sacrificio	Sí	Sí	No	No
16. Sala de necropsia	Sí	Sí	No	No
17. Horno crematorio o incinerador	Sí	Sí	Sí	No
18. Procesamiento de subproductos no comestibles	Sí	opcional	No	No
19. Área de empaque de carnes y subproductos	Sí	opcional	No	No
20. Sección de sala de máquinas (calderas y otros)	Sí	Sí	No	No
21. Depósito para decomisos	Sí	Sí	No	No
22. Sistema aéreo para el sacrificio	Sí	Sí	Sí	No
23. Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas	Sí	Sí	No	No
24. Área para el procesamiento de patas	Sí	Sí	No	No
25. Área para procesar cabezas	Sí	Sí	No	No
26. Área para el almacenamiento de pieles	Sí	Sí	No	No
27. Báscula de riel para el pesado de canales	Sí	Sí	No	No
28. Sistema de sedimentación y separación de estiércol	Sí	No	No	No
29. Laboratorio	Sí	No	No	No
30. Sistema de tratamiento de agua residuales	Sí	Sí	Sí	No
31. Inspección Veterinaria	Sí	Sí	Sí	opcional
32. Tanques de reserva para agua	Sí	Sí	No	No
33. Almacén y Bodega	Sí	Sí	No	No
34. Área para servicio de mantenimiento	Sí	Sí	No	No
35. Vestidores para el personal	Sí	Sí	Sí	No
36. Equipo mecánico para: descuere, corte de canal, evisceración y otros	Sí	Sí	No	No
37. Servicios sanitarios proporcional al número de empleados	Sí	Sí	Sí	Sí
38. Oficinas administrativas	Sí	Sí	No	No
39. Equipo de primeros auxilios y de protección	Sí	Sí	Sí	No

CAPÍTULO VII REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 55. Para la autorización de plantas que elaboren productos cárnicos se cumplirán los siguientes requisitos de construcción e ingeniería sanitaria, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento:

1. Estar ubicados en terrenos firmes, no inundables.
2. Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
3. Distancia de no menos de 4 kilómetros como mínimo de zona que por características son residenciales.



4. Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad.
5. Estar situados en lugares con acceso adecuado a las proximidades de rutas pavimentadas y transitables.
6. La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto a los desagües industriales.
7. Todos los caminos internos del establecimiento deben ser pavimentados o poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes deben impermeabilizarse o en su defecto revestirlos de grama.
8. No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del establecimiento, otras construcciones industriales o viviendas ajenas a la actividad del mismo.
9. Su funcionamiento no debe ocasionar molestia a la comunidad, todo esto sin perjuicio de lo establecido en la normativa vigente en cuanto a planes de ordenamiento urbano y legislación ambiental.

Artículo 56. Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias del mismo. Estará construido con materiales aprobados. Cuando no sea totalmente de bloque de concreto o ladrillo reforzado, debe poseer un muro de este material de por lo menos cincuenta (50) centímetros sobre el nivel del piso a efecto de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que la del cerco y deberá contar con iluminación artificial suficiente.

Artículo 57. Los alrededores de una planta de proceso de carne se mantendrán en buenas condiciones que protejan contra la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen pero no se limitan a:

1. Almacenamiento en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.
2. Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.
3. Mantenimiento adecuado de los drenajes para evitar contaminación e infestación.
4. Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desechos.

Artículo 58. Las instalaciones físicas de la planta, su diseño, construcción obedecerán a lo siguiente:

1. Los edificios y estructuras de la planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de la elaboración y manejo de los alimentos, protección del producto terminado, y contra la contaminación cruzada.
2. Las plantas deben estar diseñadas de manera tal que estén protegidas del ambiente exterior mediante paredes. Los edificios e instalaciones deben ser de tal manera que impidan que entren animales, insectos, roedores y/o plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros, mantenerse en buen estado sin fugas, grietas, corrosión o estancamientos. El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir una limpieza fácil y adecuada, así como la debida inspección.
3. Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal.
4. Contar con ambientes del edificio separados físicamente para evitar la contaminación cruzada. Se debe disponer de instalaciones de almacenamiento separadas para: materia prima, producto terminado, productos de limpieza y sustancias peligrosas, comedores, vestidores, servicios sanitarios y cualquier otro.



5. Se debe contar con los planos o croquis de la planta física que permitan ubicar las áreas relacionadas con los flujos de los procesos productivos.
6. Distribución: Las industrias de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, con los flujos de procesos productivos separados, colocación de equipo, y realizar operaciones de limpieza. Los espacios de trabajo entre el equipo y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm. y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada.
7. Materiales de Construcción: Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite la madera como material de construcción ni del equipo. Estos materiales deben estar de tal forma que eviten la formación de condensación, mohos sobre las superficies de paredes, techos y equipos.
8. Que aseguren las condiciones de temperatura adecuadas para la manipulación y almacenamiento de los productos y la materia prima.

Artículo 59. A la entrada de las áreas donde se manipule o elaboren los productos cárnicos y por donde obligatoriamente debe pasar el personal que labora deben instalarse filtros sanitarios como son:

1. Lava botas
2. Lavamanos de pedal o rodilla
3. Ambos contarán con jabón líquido antibacterial, cepillos de botas o manos y toallas desechables de un único uso.
4. Equipo de desinfección de manos
5. Pediluvio con diez (10) centímetros de profundidad para una solución desinfectante, que este aprobado, que sea circulante y que el tamaño del pediluvio asegure que al pasar los empleados ambos pies se sumerjan en él.
6. Estas instalaciones contarán con rótulos o señalamientos visibles para los operarios y visitantes donde se explique la manera de realizar la limpieza y desinfección de manos y botas.

Artículo 60. Los pisos deben ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección. Considerando que:

1. Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.
2. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.
3. Los pisos deben tener desagües y una pendiente, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.
4. Según el caso, los pisos deben construirse con materiales resistente al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.
5. Los pisos de las bodegas deben ser de material que soporte el peso de los materiales almacenados y el tránsito de los montacargas.
6. Tendrán una pendiente de caída de no menos del dos por ciento (2%) hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Cada cincuenta (50) metros cuadrados, como mínimo, existirá una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

Artículo 61. Las paredes de las plantadas deben cumplir con lo siguiente:

1. Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y de estructuras prefabricadas de diversos materiales.



2. Las paredes interiores en particular en las áreas de proceso deben ser construidas o revestidas con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro y sin grietas.
3. Las paredes interiores deben contar con una superficie lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los dos (2) metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de suciedades.
4. En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo que forman estos será redondeado en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.

Artículo 62. Los techos, cielos rasos e instalaciones suspendidas deben estar contruidos y acabados:

1. De forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.
2. Cuando se utilicen cielos falsos deben ser lisos, sin uniones y fáciles de limpiar.

Artículo 63. Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar. Los quicios de las ventanas deben ser con declive y de un tamaño que evite la acumulación de polvo e impida su uso para almacenar objetos.

Artículo 64. Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben abrir hacia afuera y estar ajustadas a su marco y en buen estado. Las puertas que comuniquen al exterior del área del proceso, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas y acumulación de suciedad.

Artículo 65. Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Tomando en consideración lo siguiente:

1. Todas las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de productos cármicos, deben estar protegidas contra roturas.
2. La iluminación no debe alterar los colores.
3. Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deben estar recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose cables colgantes.
4. La intensidad será de trescientos cincuenta (350) unidades lux (31 pie bujía) como mínimo en los puestos de trabajo; de quinientos cincuenta (550) unidades lux (51 pie bujía) en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a doscientos veinte (220) unidades lux (20 pie bujía) mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada.

Artículo 66. Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñadas con materiales aprobados y respetando las medidas de seguridad industrial correspondiente. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán polarizados a tierra.

Artículo 67. Debe existir una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores. Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera. La dirección de la corriente de aire no debe de ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia.



a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

Artículo 68. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los alimentos, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar contruidos con acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Su diseño e instalación de las máquinas y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.

Artículo 69. Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesan o manipulan alimentos o materias primas sin envasar.

Artículo 70. Los equipos o fregaderos destinados al lavado de alimentos estarán provistos de agua potable fría y caliente, si es necesaria. Estarán contruidos con acero inoxidable u otro material aprobado y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interposición de cierre sifónico.

Artículo 71. Las plataformas de trabajo en las que operan los obreros estarán contruidas:

1. A plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
2. Estarán contruidas con materiales inoxidables autorizados.
3. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
4. El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
5. La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado.

Artículo 72. Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos alimenticios serán de acero inoxidable u otro material autorizado y responderán a los siguientes requisitos:

1. Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
2. No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.
3. Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.
4. Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza.
5. Funcionar de conformidad con el uso al que está destinado.
6. Ser de materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.
7. No transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores.
8. Debe existir un programa escrito de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.

Artículo 73. Los materiales y la construcción de los carros para productos o subproductos rechazados y condenados serán similares a los de uso general, debiéndose contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial bien visible con la palabra "CONDENADO DEPA.", pintada en color rojo.



Artículo 74. Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico por el frío o calor sobre el alimento, deben contar con las instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, la temperatura y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.

Artículo 75. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos. Los equipos y utensilios de reserva se guardarán en un almacén sobre estanterías o tarimas.

Artículo 76. Queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Departamento de Protección de Alimentos, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

1. Para las Tuberías:

Azul: Aire comprimido.

Gris: Amoníaco; se recomienda rotular la palabra "Amoniaco".

Naranja: Vapor de agua.

Negro: Electricidad.

Rojo: Bocas de agua para control de incendios y los elementos de lucha contra incendios (extinguidores y etc.).

Amarillo: Agua caliente.

Verde: Agua fría.

2. Para Otros:

Amarillo: Combustibles (líquidos y gases)

Verde: Productos comestibles

Negro: Productos no comestibles

Rojo: Productos peligrosos o condenados

Café: Aguas residuales.

Artículo 77. El establecimiento debe colocar en lugares visibles en carteles o letreros la identificación del uso de los colores permitidos, esto debe ser para tuberías y otros equipos, distribuidos en todas las áreas y salas del establecimiento. Si el establecimiento requiere modificar el uso de los colores establecidos en este Reglamento deberá solicitarlo por escrito al Encargado del Departamento de Protección de Alimentos para su aprobación.

Artículo 78. La tubería estará diseñada, adecuada, instalada y mantenida para que:

1. Lleve a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que se requieren.
2. Transporte adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta contando con un sistema de sifón.
3. Evite que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.
4. Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.
5. Las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo cuando se tomen las medidas para que no sean fuente de contaminación.
6. Prevenir que no exista un reflujo o conexión cruzada entre el sistema de tuberías que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.



Artículo 79. Cada planta debe contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:

1. Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado.
2. Deberán estar separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior.
3. Provistos de papel higiénico, jabón, dispositivos con toallas de único uso para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turnos.
4. Los Inodoros: uno por cada veinte (20) hombres o fracción y uno por cada quince (15) mujeres o fracción.
5. Orinales: uno por cada veinte (20) trabajadores o fracción de veinte.
6. Duchas: una por cada veinte (20) trabajadores, en los establecimientos que se requiera.
7. Lavamanos: uno por cada quince (15) trabajadores o fracción de quince. Provistos de agua fría y caliente.
8. Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área de producción. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.
9. Los servicios sanitarios podrán estar anexos con el área de vestidores, tanto para hombres como para mujeres.
10. El número de trabajadores indicado en los incisos anteriores se debe contabilizar respecto del número de trabajadores presentes en cada turno de trabajo, y no sobre el número total de trabajadores de la empresa.
11. Los sanitarios estarán separados entre sí por paredes con una altura mínima de dos (2) metros.

Artículo 80. Los vestidores para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de un (1) metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos de construcción:

1. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.
2. Deben estar contruidos con materiales aprobados. Los pisos deben estar contruidos con materiales impermeables con declive del 2% hacia las bocas de desagües, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin rajaduras, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
3. Las paredes estarán cubiertas con un material de superficie lisa, impermeable hasta dos (2) metros de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos estarán pulidas.
4. Las puertas y ventanas o cualquier otra abertura deben estar protegidas con telas metálicas y provistas con cierre automático. Podrá contar por cada sesenta (60) metros cúbicos con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo para facilitar la ventilación. Si esta se efectuara por medios mecánicos se debe asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
5. La iluminación artificial será como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux (14 pies bujía).
6. En los vestidores deben haber bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el 20% de los usuarios de esta dependencia.
7. Contar con casilleros, recipientes o mecanismo de entrega de ropa sucia y limpia, zapatos o botas.
8. No estará permitido tener alimentos de ningún tipo dentro de los vestidores, ni equipo de proceso.



Artículo 81. El agua que se utilizará en las plantas de proceso de productos cárnicos debe ser limpia, abundante y potable, con instalaciones adecuadas para su distribución en la planta y su protección contra impurezas y contaminación. Cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. Todo establecimiento dará a conocer la fuente, y cuando se lo exija el oficial encargado, facilitará la inspección de su captación de agua, sus instalaciones para conservarlas y su sistema de distribución.
2. Los establecimientos instalarán equipos para la cloración automática del agua cuando así lo establezca el Servicio de Inspección. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano, según la norma vigente en el país.
3. El Servicio de Inspección controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.
4. Cada seis (6) meses como mínimo, el establecimiento debe realizar un análisis químico y cada treinta (30) días un bacteriológico que permita apreciar al Departamento de Protección de Alimentos las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
5. El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en la norma vigente del país sobre el Agua Para Uso Doméstico.
6. Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o aquellos que el Departamento de Protección de Alimentos tenga acreditados o reconocidos oficialmente para tal efecto.
7. Los equipos que empleen agua potable deberán estar instalados de tal manera que el agua usada no pueda ser devuelta a la instalación de agua potable. Sólo se permitirá el uso de agua no potable en aquellas partes de los establecimientos autorizados en que no se preparen ni manipulen productos comestibles, y solamente con fines limitados, como en los condensadores de amoníaco que no se hallen conectados con el sistema de agua potable, en líneas de vapor adscriptas a los tanques de clarificación de productos no aptos para el consumo, en relación con el equipo usado para triturar y lavar tales productos antes de depositarlos en tanques y en los conductos de alcantarillados para mover productos sólidos depositados en ellos. No se permite usar agua no potable para la limpieza de corrales, zonas de sangrado y vías dentro del departamento de sacrificio. En todos los casos, las tuberías de agua no potable deberán estar claramente identificadas y no deberán entrecruzarse con el sistema de agua potable, salvo que sea necesario para protección en caso de incendio y siempre que sea de tipo que posee una válvula adecuada para librarse de contaminación ambiental.
8. Que todas las tuberías, depósitos, tanques, torres de enfriamiento y equipo similar que se emplee en el manejo del agua reaprovechada estén contruidos e instalados de tal manera que se facilite su limpieza e inspección.
9. Que el drenaje y eliminación completos del agua reaprovechada, la limpieza del equipo y la renovación con agua potable se efectúen a los intervalos que sean necesarios para garantizar un volumen de agua aceptable para los fines que se persigan.
10. La aprobación para el reaprovechamiento del agua que no esté indicada en este artículo se obtendrá del Director General de Salud Pública, en casos específicos.
11. Se suministrará un amplio volumen de agua a 180°F como mínimo, la cual se empleará para el aseo del equipo de inspección y otros equipos, de los pisos, paredes que estén sujetas a la contaminación para la preparación y manipulación de canales enfermas, sus vísceras y otras partes. Cuando sea necesario determinar la observancia de este requisito, el empresario instalará termómetro convenientemente ubicado en el establecimiento autorizado para mostrar la temperatura del agua en el sitio donde se use.
12. El vapor de agua que entre en contacto directo con alimentos o con superficies que estén en contacto con ello, no debe contener sustancias que puedan ser peligrosas para la salud.



13. El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.

Artículo 82. Debe tener sistemas e instalaciones adecuados de desagües y eliminación de desechos. Deben ajustarse permanentemente a la Ley y reglamentos que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rijan en el país. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los permisos emitidos por el organismo oficial competente. Las medidas para la evacuación de aguas servidas y productos de desecho en los establecimientos obedecerán a:

1. Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.
2. Será responsabilidad de las empresas o de las autoridades nacionales o locales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
3. Toda vez que la autoridad de aplicación señale al Servicio de Inspección, el incumplimiento por parte de un establecimiento autorizado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.
4. La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de otras reglamentaciones complementarias en materia de protección ambiental.
5. Los establecimientos autorizados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
6. La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento debe ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.
7. La Dirección General de Salud Pública, se asegurará que el establecimiento cuente con los permisos de la autoridad competente sobre los pre-tratamientos a que deben ser sometidos los líquidos de desagües provenientes de la recepción y sacrificio de los animales y su industrialización, sin perjuicio de los tratamientos que puedan ser necesarios para cumplir con las condiciones que exigen, en cada caso, los organismos a cargo del control de los cuerpos de aguas o canalización receptoras de los desagües.
8. El Departamento de Protección de Alimentos, determinará las condiciones en que debe efectuarse la separación de las canalizaciones de desagüe, dentro de los establecimientos.
9. En todos los casos debe separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga a los desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

Artículo 83. Los desagües de corrales, proceso e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pre-tratamiento:

1. **Desagües de corrales y de sus pasillos por donde transite el ganado en pie.** Serán pre-tratados por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
2. **Desagües grasos.** Serán pre-tratados para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
3. **Desagües no grasos.** Serán pre-tratados mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.



Artículo 84. Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.

Artículo 85. Debe existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.

1. No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.
2. Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.
3. El depósito general de los desechos, deben ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Estos deberán estar bajo techo o debidamente cubierto y en un área provista adecuado, evitando la emanación de olores, líquidos y acceso a las plagas.

Artículo 86. Las cámaras frigoríficas son los locales construidos con material aislante térmico, destinados a la conservación por medio del frío de los productos perecederos. La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Artículo 87. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos higiénicos sanitarios y de construcción:

1. El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
2. Las paredes interiores de las cámaras frigoríficas, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables.
3. El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
4. Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes, techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
5. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que esta se destine.
6. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, estas deben reunir todos los requisitos exigidos para ellas.
7. Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con un interruptor de encendido y apagado dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de ciento cincuenta (150) unidades lux (14 pies bujía).
8. Cuando se utilicen estanterías, estas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este Reglamento.
9. La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.



10. Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y contar con doble cerrojo para seguridad del personal.
11. Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.
12. Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.
13. Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deben tocarse un trozo con el otro y las medias canales se dispondrán en los rieles de forma tal que se presente "hueso con hueso y carne con carne".
14. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine el Servicio de Inspección y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben estar vacías.
15. Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. El Servicio de Inspección podrá aprobar el uso de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período requerido de documentos.

Artículo 88. Para el almacenamiento de canales, medias canales o cuartos de bovinos, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de cualquier otro elemento de la construcción que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses suspendidas deben hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

Artículo 89. Para el almacenamiento de los alimentos de origen animal, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, deberá cumplirse con lo siguiente:

1. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados y que faciliten la aireación.
2. Las cámaras destinadas al almacenamiento de productos congelados deben tener, en cualquier sitio controles donde se pueda determinar que la temperatura de congelación exigida es la indicada.
3. No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carne, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin la autorización del Servicio de Inspección.
4. Se exceptúan de esta exigencia las carnes, productos y subproductos congelados en envases cerrados herméticamente, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento. Podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.

Artículo 90. El Departamento de Protección de Alimentos, debe otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas de construcción o higiénico-sanitario.

Artículo 91. Para la refrigeración de los diferentes productos alimenticios las cámaras frigoríficas se regirán por los siguientes procedimientos generales:

1. Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de 2° C a 4.4° C o 36° F a 40° F en la parte más profunda de la



res antes de veinticuatro horas (24 horas). Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos (2) medias canales por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.

2. Debe contarse con una cámara o en su defecto con un espacio (jaula de retención) dentro de las cámaras generales, aisladas, con puerta y llave para alojar reses que necesiten observación para uso exclusivo del Servicio de Inspección.
3. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de congelación destinadas a las canales, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de 3°C o 37°F, alcancen una temperatura de por lo menos -18°C o 0.50°F, en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del trozo muscular mayor del cuarto anterior o posterior.
4. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
5. En el caso de modificación de la capacidad de enfriamiento por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al Servicio de Inspección a efecto de adoptar las medidas que estime del caso.
6. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados que han sido una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.
7. Las carnes expuestas algún tiempo a la temperatura ambiental, no podrán volver a ser sometidas nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiental se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

Artículo 92. Los establecimientos contarán con dependencias auxiliares que sin estar afectando en forma directa a la elaboración o conservación de materia prima, son necesarias para completar la actividad específica del mismo.

Artículo 93. Todo establecimiento que reciba del exterior suministro energético, debe tener un generador de electricidad; el generador debe estar localizado lejos de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, con el propósito de evitar el ruido. La disponibilidad debe ser la suficiente para garantizar las necesidades básicas del establecimiento.

Artículo 94. La sala de máquinas debe estar construida en una zona aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, será de material incombustible, con pisos de concreto u otro material impermeable y lavable. Debe contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire y estar dotada de dispositivos contra incendios.

Artículo 95. El establecimiento debe contar con locales adecuados para el almacenamiento:

1. El local para el almacenamiento de útiles y otros elementos estará aislado de cualquier otra dependencia.
2. El área de empaques para los productos comestibles a usar en la elaboración de la materia prima será un área separada de las de producción y deberá mantenerse seca y en condiciones adecuadas de limpieza y orden. Debe estar construido con materiales impermeables y asegurando el control de plagas.
3. Los locales de almacenamiento de embalajes y productos químicos deben estar aislados de las salas de elaboración. En estos locales los productos se acomodarán sobre tarimas, a no menos de diez (10) centímetros del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación.



4. El local del taller para reparación y mantenimiento de equipo será de material incombustible, su piso impermeable y debe estar provisto de dispositivos contra incendio.
5. Los envases destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo, también queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.
6. El local destinado al descanso y refrigerio del personal, debe reunir las características de construcción, de iluminación y ventilación generales exigidas por este Reglamento; si el acceso de este local está cerca de la sala de elaboración debe instalarse un "Filtro higiénico-sanitario", además de tener depósitos para basura con tapa y su capacidad será de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.
7. El Departamento de Protección de Alimentos, podrá aprobar cuando lo considere conveniente a los establecimientos con Servicio de Inspección un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes microbiológicos que se juzguen necesarios para garantizar la inocuidad de los productos, buscando el acuerdo necesario con las instancias gubernamentales que compete para establecer los controles que reglamentarán las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, estableciendo la entidad que realizará las inspecciones previas, el dictamen final para la autorización y efectuar las auditorias periódicas para la verificación de su funcionamiento y de sus controles.

Artículo 96. Todo establecimiento que reciba animales transportados por medios mecánicos, como mínimo debe disponer de una rampa para descarga, la cual tendrá las siguientes características:

1. Podrán ser fijas o móviles, según las necesidades del servicio a prestar, las rampas fijas serán de material impermeable y antideslizante y las móviles serán de metal con un piso igual a las fijas. Tendrán barandas, puertas y cualquier otro anexo que permita un seguro y fácil acceso a los animales.
2. El declive máximo de la rampa será de veinticinco (25) por ciento, tendrá un ancho libre de ochenta (80) centímetros y una altura de un metro con ochenta centímetros (1.80).
3. Todos los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y aprobados. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección, no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

Artículo 97. Todo establecimiento procesador debe poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre con sus pasillos de movimiento para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Los corrales deben estar identificados y poseerán tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deben hallarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral. La capacidad de los corrales de encierre se definirá de acuerdo a lo siguiente:

1. La capacidad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos (2) metros con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza bovina.
2. Cuando la superficie de los corrales supere los ciento veinticinco (125) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias, deberán estar numeradas.
3. En establecimientos que se permitan más de una especie, el ganado bovino, caprino, ovino y porcino deberá mantenerse en corrales separados.

Artículo 98. Los corrales y los pasillos de servicios obedecerán las siguientes características:

1. Los pisos serán impermeables, resistentes al desgaste y a la corrosión, antideslizantes de fácil limpieza y desinfección.



2. No deben presentar rajaduras, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de líquidos, no habrá salientes y bordes en punta que puedan lesionar a los animales.
3. El desagüe se realizará por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, y estos nunca deben de encontrarse en la superficie de paso de los animales. La descarga debe ser al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales o tuberías de los corrales y de pasillos, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico para evitar el reflujo de los líquidos.
4. Los desagües ubicados en los corrales o pasillos deben poseer tapas y rejillas cuyo diseño impida que los animales se lesionen.
5. Tendrán techos en su totalidad, para cuya construcción se empleará material térmico no combustible. Su altura no podrá ser inferior a tres (3) metros.
6. Las paredes de los corrales estarán construidas con materiales aprobados. La altura mínima de las paredes será de un metro con ochenta (80) centímetros para bovinos.
7. Cada corral dispondrá de bebederos propios, serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito, el agua no podrá derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar con un sistema automático de llenado y de desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.
8. La higiene sanitaria de los corrales se realizará cada veinticuatro (24) horas como máximo, procediendo a la recolección del estiércol existente en los corrales y pasillos e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión tanto en los pisos como en las paredes.
9. Si se ha encontrado un caso de enfermedad infectocontagiosa, el corral correspondiente y pasillos por los que transitaron él o los animales afectados serán lavados inmediatamente y desinfectados con productos aprobados y supervisado su uso por el Servicio de Inspección.
10. Se dispondrá de un estercolero, que será un recinto para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que tendrá paredes impermeables de cemento y con superficie pulida. Acondicionado de tal forma que evite la entrada de vectores. Se utilizarán compuertas con dispositivos para impedir la salida de los líquidos. El estiércol no debe permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro de este recinto.

Artículo 99. Se contará con un corral de aislamiento para animales sospechosos que deberá alojar el diez (10) por ciento del sacrificio diario máximo autorizado y que además de las características enumeradas para los corrales de encierro y además:

1. La puerta de acceso será de metal y tendrá un dispositivo para colocar candado o sistema de seguridad.
2. El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de esta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso del pasillo de acceso al mismo.
3. La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades lux.

Artículo 100. En la cercanía de los corrales, se construirá un recinto para lavado de camiones de transporte de animales que contará con el área de paredes y pisos impermeabilizados de una altura y tamaño adecuado a los camiones que se utilicen, contará con una presión de agua a la salida de la boquilla de la manguera no menor de cuarenta (40) libras por pulgada cuadrada y los desagües responderán a las especificaciones descritas para los corrales.

Artículo 101. El Servicio de Inspección asignado al establecimiento verificará que los medios de transporte de los animales sean lavados y desinfectados después de descarga.



Artículo 102. En las plantas que así se requiera se construirá próxima al corral de aislamiento de animales sospechosos la sala de necropsia que tendrá las siguientes características:

1. La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo.
2. Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable y todos sus ángulos de unión serán redondeados. La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Las ventanas serán metálicas de material inoxidable.
3. Estas salas tendrán un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento de animales sospechosos, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre de sifón.
4. La sala dispondrá de agua fría y caliente en abundancia con una salida de servicio no inferior a sesenta (60) libras de presión por pulgada cuadrada.
5. La iluminación de los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.
6. La ventilación se obtendrá por medio mecánico que asegure una renovación mínima del aire de quince (15) veces por hora.
7. Para la realización de las necropsias se contará por lo menos con una cama totalmente metálica, inoxidable y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.
8. La sala contará con una polea manual o eléctrica para manipulación de animales muertos.
9. La sala debe estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, piletta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental.
10. Los elementos e instrumentos, deben permanecer constantemente en la sala de necropsia, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento del Servicio de Inspección.
11. Contará con disposición permanente de antisépticos aprobados, filtro sanitario dotado de todos los elementos para lavado y desinfección de botas y manos.
12. La sala de necropsia poseerá vestuarios y sanitarios propios, contruidos de acuerdo a las condiciones y características estipuladas en este Reglamento.
13. Cuando el Servicio de Inspección lo determine será trasladado al digestor del establecimiento el animal o los animales provenientes de la sala de aislamiento de animales sospechosos, de la sala de necropsia, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte. Este traslado deberá realizarse de forma tal que asegure que no se contamine cualquier aérea del establecimiento tomando las provisiones previstas en este Reglamento para ese fin.

Artículo 103. Los animales deben llegar hasta el compartimiento de sacrificio o cepo por sus propios medios, y previamente eliminada la suciedad externa del animal. Para ello antes de llegar al cepo todos los animales pasarán por un baño de aspersión después de ser aprobados en la inspección ante-mortem a través de un pasillo o chute con las siguientes características:

1. Las paredes serán de bloques de concreto reforzado u otro material aprobado, con piso impermeable y antideslizante, con una altura mínima de sus paredes de un metro con ochenta (80) centímetros.
2. El pasillo puede variar de acuerdo a la capacidad de matanza del establecimiento.
3. El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales con boquillas aspersores de agua.



Artículo 104. El digestor y demás instalaciones para los productos no comestibles se hallarán separados de las instalaciones para los productos comestibles, considerando lo siguiente:

1. Todos los tanques y equipos del digestor utilizado para extraer la grasa de productos no comestibles, prepararlos o almacenarlos, se hallarán en salas o compartimientos separados de los que se utilicen para preparar o almacenar productos comestibles.
2. No habrá ninguna conexión entre las salas o compartimientos que contengan productos no comestibles y las que contengan productos comestibles.
3. Las tuberías y conductos estarán instalados de acuerdo con la distribución que permita el Reglamento y que evite una contaminación de los productos comestibles.

Artículo 105. Las áreas del sacrificio de bovinos estarán divididas en dos zonas definidas como zona sucia o séptica, y zona limpia.

1. Los pisos de la zona sucia estarán a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de la zona limpia, debiendo proveerse de los adecuados dispositivos de elevación de animales.
2. Los desagües de las zonas limpias y sucias obedecerán a lo descrito en el presente Reglamento.
3. En el sacrificio de bovinos, a la entrada del compartimiento de aturdimiento tendrá una cortina de agua permanente.
4. En la zona donde el animal es izado, luego de su aturdimiento y previo a su degüello, el piso estará construido de manera tal de convertirse en un receptáculo, para recibir las aguas provenientes del duchado y de la regurgitación, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.
5. En el sitio donde el animal es degollado existirá un dispositivo colector en el piso para evitar que la sangre se elimine por el desagüe común conjunto con la regurgitación o el agua de duchado. El sangrado debe ser lo más completo posible; si la sangre va a utilizarse con fines alimentarios, la misma deberá ser recogida y manipulada de forma higiénica.
6. En el lugar de lavado a presión de los medias canales, el piso estará conformado de manera tal de convertirse en un receptáculo o pileta que recoja las aguas provenientes del lavado, evitando que se expandan al resto del área de sacrificio. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.
7. Esterilizadores para cuchillos, ganchos, afiladores, sierras y otros utensilios con agua a temperatura de 82°C o 180°F u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante el proceso.
8. Deberán contar con esterilizadores y lavamanos en cantidad suficiente en ubicaciones que permitan un acceso oportuno y expedito a los operadores para el uso de los mismos así como en todos los puestos de inspección establecidos.

Artículo 106. Los mataderos regionales y locales que no dispongan de cámaras frigoríficas para el oreo deben poseer un área de oreo independiente de la de expendio, la cual permitirá acumular no menos de setenta por ciento (70%) de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

Artículo 107. Los mataderos regionales y locales deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

1. El cerco perimetral debe cumplir con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.
2. Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. Los corrales deben reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento, en particular en lo referente a



- su limpieza y desinfección. Con una capacidad suficiente para alojar los animales a sacrificio en el lapso de veinticuatro (24) horas.
3. El área para sacrificio estará contenida por un local cerrado, con paredes y pisos de cemento. El techo, piso, paredes y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas en este Reglamento. Los desagües impedirán la acumulación de agua o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes a cien (100) metros como mínimo de la planta y de toda vivienda.
 4. El área de sacrificio debe contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico, sea pared, división metálica inoxidable o material no absorbente, que permita el paso de las reses. La zona sucia será para la insensibilización y sangría, y el otro resto para el sacrificio. Deben poseer cama para desollar, rieles para la evisceración y el oreo.
 5. Los bovinos y cerdos podrán sacrificarse consecutivamente en las mismas instalaciones previa limpieza entre especies.
 6. Las vísceras podrán diseminarse en el área del local de sacrificio sobre mesas específicamente dispuestas. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, debe contarse con un local adecuado, construido de cemento y con las mismas condiciones de construcción del área de sacrificio.
 7. El lavado, el secado y sellado de las reses se efectuará de acuerdo con las normas del presente Reglamento, con las mismas especificaciones de sellos para este fin indicado en este Reglamento.
 8. La ventilación del área de sacrificio debe estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos. La abertura al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deben contar con protección de malla de material inoxidable.
 9. En el área de sacrificio y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.
 10. El matadero debe contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia no menor a los ocho (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los cinco mil (5000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco (5) metros o en su defecto una cisterna con equipo hidroneumático.
 11. Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso. Para el cálculo de las necesidades y los requisitos de construcción se cumplirá con lo establecido en el presente Decreto Ejecutivo.
 12. El matadero debe contar con una dependencia en forma de corredor con paredes, techo y piso de cemento, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses sacrificadas hasta su expedición la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia debe proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

CAPÍTULO VIII

REQUISITOS DEL EQUIPO UTILIZADO EN LAS PLANTAS DE PROCESO

Artículo 108. Las condiciones y características que deben de tener los equipos destinados al sacrificio de bovinos, serán las siguientes:

1. El compartimiento de aturdimiento o insensibilización debe estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales, con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
2. En la entrada al compartimiento de aturdimiento, debe existir una lluvia de agua persistente como una cortina o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.



3. El piso estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local y tendrá una pequeña inclinación hacia el interior del área de sacrificio.
4. La pared del compartimiento de aturdimiento que da al área de sacrificio será giratoria, a efecto de la descarga del animal insensibilizado.
5. A la salida del compartimiento de aturdimiento el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable.

Artículo 109. Los equipos para el transporte de vísceras deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estar diseñados y equipados de manera que las vísceras no entren en contacto con el suelo.
2. Estarán contruidos con un sistema que permita pasar por debajo o lateralmente de la res en la zona de evisceración que permita acomodar las vísceras en los compartimentos respectivos, en la parte inferior para los estómagos e intestinos y para el resto de la vísceras en la parte superior y de esta forma hacerlos llegar hasta el punto de la inspección.
3. Su diseño evitará que los líquidos de las vísceras escurran de un compartimento a otro.
4. No podrá atravesar la zona sucia o área donde existan productos comestibles y su circulación evitará la contaminación cruzada y luego de la inspección y descarga de las vísceras, los equipos deben ser lavados primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de 82°C o 180°F antes de volverlos a utilizar.
5. Podrá utilizarse un sistema mecánico para la recepción, transporte, inspección y descarga de las vísceras, el cual debe respetar los enunciados anteriores sobre la higiene de este proceso, las características de diseño y construcción contemplada en este Reglamento.

Artículo 110. Los soportes y la estructura metálica de todo el sistema de rieles deben respetar las siguientes condiciones especiales:

1. No estar pintados y si algún país importador admite la pintura, esta debe estar hecha con materiales que no alteren, desprendan olores o se descascaren.
2. Los rieles serán de material libre de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
3. El riel en la zona sucia tendrá para las especies bovina una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4.80) centímetros y en las zonas intermedias y limpia la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros. En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.
4. Los rieles de sangría para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.
5. Los rieles en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared y a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, a no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

Artículo 111. El equipo destinado al aserrado de las reses debe respetar las siguientes condiciones:

1. Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deben ser de tipo motorizado y colocado un esterilizador para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra.
2. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen corte y presentación.

Artículo 112. Los andamios o plataformas presentarán las siguientes características:



1. Estarán contruidos con una altura adecuada que permita efectuar la labor o la inspección de las linfoglándulas de los cuartos posteriores.
2. El frente será libre, sin obstáculos a la labor de trabajo o inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente, se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad.
3. Serán de material impermeable, no oxidable y de fácil limpieza.

Artículo 113. Los carros destinados al transporte de productos no comestibles deben estar identificados con la palabra "No comestibles", pintada de color negro. Los materiales y la construcción de los carros para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además con una tapa y sistema de seguridad para que no se pueda abrir y una identificación especial visible con la palabra "Condenado DEPA.", pintada en color rojo.

Artículo 114. Los equipos y utensilios, tales como ganchos, cuchillos, afiladores, etc., que se hallen en contacto con las reses, deben cumplir con las condiciones de ser de material inoxidable, libres de grietas, picaduras, corrosión que afecten la limpieza y desinfección.

CAPÍTULO IX

OBLIGACIONES DE LAS PLANTAS DE PROCESO DE CARNE BOVINA

Artículo 115. Los establecimientos están obligados a cumplir y hacer cumplir las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Decreto Ejecutivo y en las leyes y normas relacionadas que competen. De la misma forma cumplir con los programas establecidos por el Departamento de Protección de Alimentos y otros relacionados.

Artículo 116. Establecer obligatoriamente la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (SSOP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Artículo 117. Proporcionar al Servicio de Inspección destacado en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al vencimiento, los datos estadísticos que se le requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados cárnicos.

Artículo 118. Avisar al Servicio de Inspección con anticipación de veinticuatro (24) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.

Artículo 119. Avisar al Servicio de Inspección con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.

Artículo 120. Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o del establecimiento, interfiera en forma alguna en la labor del Servicio de Inspección de la Planta y de cualquier otro funcionario oficial.

Artículo 121. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano o ubicado en lugares aislados o donde no hubiese medios regulares de comunicación será por cuenta de la empresa proporcionar adecuado traslado y alimentación al personal del Servicio de Inspección.

Artículo 122. Los establecimientos cubrirán los gastos que impliquen que el personal del Servicio de Inspección tenga que laborar en horas extras, días no laborables o festivos.



se requieren visitas fuera de sus horas oficiales de trabajo. Debiendo la planta contar con un convenio firmado con el DEPA para cubrir estos gastos y pagos al Servicio de Inspección. No está permitido dar directamente pagos, bonificaciones y otros al personal oficial.

Artículo 123. Los establecimientos autorizados proporcionarán un área de oficinas que incluya gratuitamente oficinas que cuenten con:

1. Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo, computadora, impresora, material de oficina, teléfono y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función del Servicio de Inspección, de conformidad a lo que establezca en cada caso.
2. Incluirá servicio sanitario para el uso exclusivo de los inspectores asignados a los mismos.
3. El espacio asignado para este fin estará ubicado convenientemente, debidamente ventilado y provisto de armarios con llave adecuados para la protección y almacenaje del equipo y documentación del Servicio de Inspección.

Artículo 124. Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de muestras que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios oficiales cuando la autoridad competente lo determine.

Artículo 125. Incluirá proveer material para la inspección durante el proceso de los animales como son:

1. Corrales para animales sospechosos, sala de necropsias, equipo para llevar a cabo los, exámenes ante-mortem y para la separación, marca y segregación de los animales aprobados de los marcados "sospechosos" y los marcados "rechazados".
2. Rejillas, carretillas, recipientes y otros utensilios adecuados para inspeccionar la cabeza, vísceras durante el examen post-mortem.
3. Mesas, bancos, iluminación y otro equipo en los que haya de practicarse la inspección de tal diseño, material y construcción que permitan inspección de una manera pronta, eficiente y limpia.
4. Carretillas o recipientes de metal impermeable para retener y manipular canales y piezas enfermas, construidas de manera que puedan ser sacados fácilmente; tales carretillas y recipientes deberán ser marcados de manera visible con la frase "rechazado" en letras de no menos de dos pulgadas de altura y, cuando lo requiera el oficial encargado, deberán estar provistos de cerraduras y sellos.
5. Medios adecuados, incluyendo jabón líquido y esterilizadores, para lavarse y desinfectarse las manos, para esterilizar los instrumentos usados en la inspección de las canales.
6. Área, jaulas u otros compartimientos, y receptáculos en los cuales las canales y los productos puedan ser retenidos para su inspección. Estarán equipados de cerraduras seguras o sellos y serán mantenidos bajo llave o sellos oficiales suministrados por el Servicio de Inspección;
7. Medios adecuados, incluidos materiales desnaturalizantes, para la debida eliminación de artículos rechazados o condenados.
8. Armarios con llave adecuados para guardar las marcas de la inspección oficial y otros dispositivos oficiales y certificados oficiales cuando no estén en uso las cerraduras no saldrán de la custodia de los empleados del Servicio de Inspección.
9. Proveer la papelería necesaria para el Servicio de Inspección y la rotulación adecuada de los equipos que lo requieran.

Artículo 126. Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.



Artículo 127. Poner inmediatamente en conocimiento del Servicio de Inspección, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Artículo 128. Proveer al personal del Servicio de Inspección de las indumentarias y calzados apropiados para la Inspección.

CAPÍTULO X

REQUISITOS DEL PERSONAL QUE LABORE O INGRESE A LA PLANTA DE PROCESO DE CARNE BOVINA

Artículo 129. Por requerimiento de la Dirección General de Salud Pública, todos los empleados que laboren en establecimientos de proceso de carne bovina deben proveerse de un certificado médico, donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias, el que debe ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de seis (6) meses.

Artículo 130. No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas, parasitarias o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa, parasitaria o dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del empleado cuestionado.

Artículo 131. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, salas de proceso, medios de transporte o lugares de carga, debe estar vestido con bata u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas serán de tela blanca, u otro color aprobado y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Artículo 132. La ropa usada como ropa de trabajo, deben estar limpias y en buen estado al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Oficial, autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deben ser cambiadas por ropa limpia.

Artículo 133. El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier área o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta con gorras o cascos, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de los delantales.

Artículo 134. Es obligatorio el uso de botas de hule u otro material impermeable autorizado. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado debe estar perfectamente limpio.

Artículo 135. A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier lugar o área de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera que sea su cargo o condición, deben estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Artículo 136. Como requisito fundamental de higiene se debe exigir de los operarios lo siguiente:



1. Está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas en las instalaciones de la Planta de Proceso.
2. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno, los obreros obligatoriamente deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón y lo mismo debe hacerse cada vez que regresen de los servicios sanitarios.
3. Todo el personal debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y no podrán usar ningún tipo de uñas pintadas o acrílicas durante su labor.
4. No está permitido portar alhajas o decoraciones de ningún tipo.
5. Tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.
6. El personal cuenta con un local apropiado para vestuarios y baños el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento y no podrá dejar en estas instalaciones alimentos u utensilios de trabajo.
7. El bigote y barba deben estar bien recortados y cuando proceda cubiertos con cubre boca.
8. El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabello.
9. No debe utilizar maquillaje o pestañas postizas.
10. Utilizar uniforme y calzado adecuado, casco y ropa protectora y cuando proceda mascarilla.

Artículo 137. Los visitantes de las zonas de procesamiento o manipulación de alimentos, deben seguir las normas de comportamiento y disposiciones que se establezcan en la organización con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

CAPÍTULO XI INSPECCIÓN ANTE MORTEM

Artículo 138. La inspección ante-mortem se hace en los corrales del establecimiento a los bovinos el día de su sacrificio.

Artículo 139. No podrá sacrificarse ningún animal o que este ingrese a cualquier departamento del establecimiento donde ha de ser sacrificado si este no ha sido previamente inspeccionado por el Médico Veterinario Inspector Oficial.

Artículo 140. Los animales deberán permanecer en los corrales de recibo por un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al sacrificio, para permitir la inspección ante-mortem, si el ganado permanece por alguna circunstancia por un lapso superior a 24 horas, se le deberá proveer de alimento. En ningún caso los animales podrán permanecer sin ser sacrificados por un tiempo superior a 48 horas.

Artículo 141. La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en los pasillos de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas cincuenta (550) unidades lux.

Artículo 142. En la inspección del ganado en los corrales, primero se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral después se harán desfilas de ida y vuelta en los pasillos fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de la piel, secreción a través de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso, también:

1. Los animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.
2. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal.
3. El Médico Veterinario Inspector, durante esta tarea, debe disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.



4. Efectuada la inspección de los animales en cada corral, se colocará en la tarjeta del mismo; sus observaciones y dejará constancia de su conformidad en referencia a su salud, indicando el día y hora de su actuación.

Artículo 143. Los animales no ambulatorios que no pueden movilizarse por sus propios medios, no pueden levantarse por sí solos o animales caídos incluidos pero no limitado a estos aquellos que presenten fracturas de las extremidades, rotura de tendones y ligamentos, parálisis, fractura de la columna vertebral o condiciones metabólicas deberán ser inspeccionados por el Médico Veterinario Inspector Oficial, y se considerarán animales sospechosos de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), en estos casos deberán ser condenados y no permitirse el ingreso a la sala de proceso. En otros casos no descritos anteriormente el Médico Veterinario Inspector Oficial será quien dictamine si este animal es apto para ser sacrificado en el momento o no.

Artículo 144. Todo animal que en la inspección ante-mortem, se sospeche que tiene alguna enfermedad o afección que pueda resultar en el rechazo en la inspección post-mortem, completa o solamente una parte de la canal, será manejado de tal manera que se retenga su identidad como sospechoso hasta que se le practique la inspección post-mortem final.

Artículo 145. Durante el examen ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector que sospeche de la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio de diagnóstico oficial o acreditado, procederá a aislar el lote, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio, marcando el animal o los animales sospechosos.

Artículo 146. Los animales serán separados como sospechosos si han mostrado:

1. Reacción a la prueba de leptospirosis o anaplasmosis, pero que no muestren síntomas de la enfermedad.
2. Reacción a la prueba de la tuberculina.
3. En la inspección ante-mortem que está afectado de epiteloma de los ojos o de la región en grado menor.
4. Se le encuentre afectado de anasarca en un grado de desarrollo menor. Todo animal sospechoso de estar afectado de anasarca debe ser segregado y retenido para su tratamiento. Si al terminar el período de tratamiento se determina al examinarlo que el animal está libre de la enfermedad, se le puede destinar a cualquier fin.
5. Que este afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular, pero que se haya recuperado hasta el punto de que las lesiones estén en curso de curación, la temperatura esté dentro de lo normal y el animal muestre que ha vuelto a su apetito y actividades normales, si se determina que el animal está libre de la enfermedad. El animal al que se encuentre estar libre de tal enfermedad puede ser destinado al sacrificio o para otros fines.
6. Los animales previamente rechazados por listeriosis.

Artículo 147. Todo animal que, sea tratado como sospechoso será identificado como tal bajo la supervisión de un inspector por medio de una marca oficial de acuerdo con el Reglamento, la cual solamente podrá ser retirada o eliminada por un inspector. Todo animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem será agregado y sacrificado separadamente de otros animales en el establecimiento, y estará acompañado de un formulario en el cual el inspector del establecimiento anotará el número de identificación como sospechoso y cualquier otro número de marbetes de identificación y una breve descripción del animal y de la enfermedad o condición por el cual se clasificó al animal como sospechoso, incluyendo la temperatura cuando ésta tenga relación con el destino que se dé a la canal en la inspección post-mortem.



Cuando un animal identificado como sospechoso sea destinado a cualquier fin o por cualquier razón según se dispone en este Capítulo, el dispositivo de identificación Oficial será retirado solamente por un inspector y éste informará de esta acción al oficial encargado.

Artículo 148. Durante la Inspección ante mortem un animal se considerará "rechazado" si:

1. El animal se encuentra muerto o moribundo en el local de un establecimiento autorizado.
2. Los animales que muestren claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o afección que resulte en el rechazo de sus canales en la inspección post-mortem serán marcados como rechazados.
3. Cualquier ganado vacuno, que tenga una temperatura de 105°F o mayor. En caso de duda acerca de la causa de la temperatura alta, y cuando por otras razones el inspector estime necesaria tal acción, cualquier ganado puede ser retenido por un tiempo razonable bajo la supervisión de un inspector para futura observación y tomarle la temperatura antes que se determine el destino final de tal ganado. Cualquier ganado retenido de este modo será re-inspeccionado el día de su sacrificio. Si al hacerse tal reinspección, el animal tiene temperatura igual o mayor de 105°F será rechazado.
4. Todo animal que muestre, síntomas de anaplasmosis, quetosis, leptospirosis, listeriosis, paresia puerperal, seudorrabia, rabia, tétano, encefalomiелitis tóxica (envenenamiento del forraje), influenza aguda, osteoporosis generalizada, cojera inflamatoria aguda o fistulas extensas.
5. Se le encuentre afectado de epiteloma de los ojos y la región orbital en la que el ojo haya sido destruido o esté oscurecido por tejido neoplásico, muestre infección extensa, supuración y necrosis generalmente acompañada de olor nauseabundo, o cualquier animal afectado de epiteloma de los ojos o de la región orbital, cualquiera que sea su extensión, esté acompañado de caquexia.
6. Todo animal atacado de ántrax. Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se haya manifestado el ántrax en la inspección ante-mortem será sacrificado y presentado para su inspección post-mortem hasta que se haya determinado, por medio de una cuidadosa inspección ante-mortem, que no queda en el lote ningún animal infectado de ántrax.
7. Los animales que hayan sido inyectados con vacunas contra el ántrax (organismos vivos) dentro del término de seis semanas y aquellos que hayan reaccionado ha dicho tratamiento mostrando inflamación, tumefacción y edema en el sitio en que fueron inyectados. Cuando en el examen ante-mortem aparezcan animales atacados de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y calzadas expuestos al contagio en los establecimientos autorizados consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércoles. En seguida se desinfectará el local expuesto rociando los suelos, cercas, puertas y todo el material expuesto con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial preparada u otro desinfectante que pueda ser aprobado en casos específicamente para este fin.
8. Todos los animales que en el examen ante-mortem resulten atacados de anasarca en estado avanzando, caracterizado por un edema extenso y generalizado.
9. Todo animal que dé señales de comienzo del parto no será sacrificado hasta después de que éste haya ocurrido y haya expulsado la placenta. Si el animal es por lo demás aceptable, se permitirá entonces el sacrificio o que se le dé otro destino.
10. Un animal está afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en estado agudo evidenciado por lesiones agudas y activas o una temperatura elevada.
11. Animales con salmonelosis que presenten enteritis, secreciones vaginales, artritis o procesos supurativos.
12. Los animales con traumatismos generalizados.



Artículo 149. Los animales marcados “rechazados” serán sacrificados por el establecimiento autorizado si no están ya muertos. Estos animales no serán introducidos en el establecimiento autorizado para ser sacrificados; ni serán transportados a ningún departamento del establecimiento utilizado para productos comestibles. La etiqueta oficial de “rechazados” no se retirará de la canal sino que permanecerá en ella hasta que se eche en el tanque digestor o hasta que se le dé otro destino, estos no podrán ser sacrificio en el área de sacrificio, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

Artículo 150. En caso de requerir un sacrificio de emergencia, los animales serán inspeccionados inmediatamente antes de su sacrificio, aunque hayan sido inspeccionados previamente. Cuando exista la necesidad del sacrificio de emergencia, el establecimiento lo notificará al inspector encargado o a su ayudante a fin de que se practiquen el examen ante-mortem.

Artículo 151. Cuando el Servicio de Inspección autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el desplazamiento debe hacerse en un vehículo exclusivo para ese fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza. Luego de cada uso el vehículo debe ser lavado y desinfectado de acuerdo a lo indicado en este Reglamento para ese fin.

Artículo 152. Residuos biológicos. Cualquier animal sospechoso de haber sido tratado o expuesto a una sustancia que imparta un residuo biológico a los tejidos comestibles haciéndolos inadecuados para el consumo humano.

Serán identificados en los establecimientos autorizados con la marca “rechazado”. El animal puede ser retenido bajo la custodia hasta que los procesos metabólicos hayan reducido el residuo presente en los mismos en los que se encuentren residuos biológicos que conviertan a dichos artículos en adulterados serán marcados “rechazados”.

Artículo 153. Todo animal considerado por el Servicio de Inspección como sospechoso o rechazado será marcado con una chapa en la oreja, emblema o marca visible para su identificación en los corrales o si a este se le ha permitido ingresar a la sala de sacrificio al final del día.

Artículo 154. El Servicio de Inspección junto con el representante del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, deberá mantener en el establecimiento la documentación sobre los animales recibidos y la que se emita en la inspección ante-mortem, teniendo la información completa de los animales sospechosos o rechazados en sus archivos.

CAPÍTULO XII INSPECCIÓN POST MORTEM

Artículo 155. Todo animal inmediatamente después de sacrificado, será sometido a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario con un examen microscópico y bacteriológico. Esta inspección post-mortem mostrará si la canal o parte de la canal no está afectada por alguna enfermedad o condición que la convierta no apta para el consumo humano.

Artículo 156. La Inspección debe ser realizada únicamente por el personal del Servicio de Inspección Oficial y supervisada por el Médico Veterinario Inspector de la Planta. La inspección post mortem se realizará en 3 puntos específicos: cabeza, vísceras y canal, siendo esta última expuesta a la inspección antes del lavado final y después de cualquier limpieza o corte final. Se considera que el personal necesario para la inspección será:



inspector por cada punto específico de inspección para los establecimientos industriales y de exportación.

Artículo 157. El Inspector de la planta tiene la autoridad de requerir que se disminuya la velocidad del sacrificio si considera que la inspección tome más tiempo de lo estimado debido a la falta de buena preparación previa a la inspección del animal o sus partes o que las condiciones de salud de los animales indican que la inspección será más extensa de lo previsto.

Artículo 158. Durante la inspección post mortem deberá considerarse lo siguiente:

1. La evisceración se efectuará en un lapso de 30 minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.
2. La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la canal, hasta el dictamen final del Servicio de Inspección. Por lo que deberán estar claramente identificadas las 3 partes hasta su liberación como aprobado. La cabeza, la cola, la lengua, la glándula del timo y todas las vísceras de cada animal sacrificado y toda la sangre y otras partes de tal animal que se hayan de usar en la preparación de productos alimenticios de carne o de productos médicos, serán manejados de tal manera que se les identifique con el resto de la canal, hasta que se haya concluido el examen post-mortem de la canal y partes de la misma. Dicho manejo incluirá la retención de las identificaciones de las orejas y del lomo, implantes y otros objetos de identificación fijados al animal, de manera que se relacionen con la canal hasta que se haya concluido el examen post-mortem.
3. Toda canal en la que antes de ser dividida en medias canales se observe alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica donde la presente y que ponga en peligro la salud del personal o la higiene de los instrumentos de trabajo, será identificada, y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para ser examinada por el Inspector Veterinario, no pudiendo ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final. En todos los casos, la identificación será definitivamente establecida mediante la fijación de etiquetas con la palabra "retenido" tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Estas etiquetas no serán retiradas sino por un inspector.
4. Cuando se presenten lesiones de difícil diagnóstico macroscópico inmediato, la canal y sus vísceras se depositarán a la orden del Servicio de Inspección en la jaula de retención, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.
5. Cuando condiciones anormales sean observadas en la canal o sus vísceras y hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la canal o parte de ella sea no comestible o de consumo condicionado, deberá el médico veterinario inspector oficial detener la línea de trabajo, oprimiendo el botón rojo destinado para tal finalidad, para ser retirada del riel común y llevarse al riel de retención para su re-inspección y dictamen final.
6. Queda prohibido toda manipulación que tienda a enmascarar o hacer desaparecer las lesiones. Tal conducta será causa de condena de la canal o sus partes con destino al digestor.
7. Toda canal o parte que se encuentre en la inspección final que este afectada, insalubre o adulterada será marcada visiblemente en la superficie de los tejidos de la misma por un inspector, en el momento de la inspección como "inspeccionado y rechazado". Los órganos desprendidos que hayan sido rechazados y otras piezas que, por su carácter, no puedan ser marcados de tal forma, serán colocados inmediatamente en carretillas o receptáculos de "inspeccionado y rechazado".

Artículo 159. La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación, corte de órganos y linfoglándulas, corte de vísceras y músculos parietales. Además se debe hacer lo siguiente:



1. Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición de las canales, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como: tumefacciones, deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.
2. Se examinarán visualmente y por palpación las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas situadas en los músculos profundos.
3. Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales, parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios, se harán dos incisiones en cada músculo masetero (interno y externo) para la investigación de Cisticercosis, o lo que específicamente indique este Reglamento.
4. La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida extremando las precauciones higiénicas en recipientes que reunirán las condiciones establecidas en este Reglamento y en los cuales se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiese alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.
5. La sangre no obtenida de acuerdo al inciso anterior, debe ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total, pudiendo ser secada por medios mecánicos o en forma parcial por medio del calor, para alimento de animales, operaciones que deben realizarse en la misma planta de sacrificio.
6. El examen de la cabeza se efectuará después de su limpieza y lavado con agua a presión, se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.
7. Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasia, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
8. Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.
9. La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis.
10. La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas o parasitarias.
11. Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
12. Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas y apicales. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.
13. El esófago será examinado por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos y lesiones parasitarias.
14. El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.
15. Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
16. Se eliminarán de todas las canales los cordones espermáticos y el pene de los machos.
17. El examen del hígado se hará por visualización y palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.



18. El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
19. El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
20. El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
21. El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las actividades atrioventriculares. El corte del miocardio se realizará en forma longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
22. Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.
23. La vejiga se examinará por visualización y palpación.
24. El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.
25. El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.
26. Los testículos se examinarán por visualización y palpación. La inspección debe asegurar que estos y el cordón espermático sean removidos.
27. El sistema nervioso central (cerebro y medula espinal), se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y aserrada longitudinalmente la columna vertebral.
28. La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.
29. El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de corte que por la manipulación hayan quedado al descubierto.
30. El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones por incisión de la cápsula articular.
31. Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media canal, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiática-inguinal superficial o retromamaria según el sexo, ilíacas externa e interna, en caso de duda se incidirán las linfoglándulas poplíteas, axilares y supraesternales.

Artículo 160. Los animales inspeccionados y de acuerdo con el resultado de la inspección efectuada, podrán ser destinados a:

1. Consumo humano o la elaboración de productos cárnicos.
2. Incineración o procesamiento en el digestor previamente desnaturalizados antes de salir del área de sacrificio. Estos pueden ser destinados a la elaboración de subproductos no comestibles.
3. En caso de duda acerca de una afección o enfermedad, o la causa de una afección, o para confirmar un diagnóstico, se enviarán muestras representativas de los tejidos afectados, debidamente preparados y empacados, a uno de los laboratorios aprobados por la Dirección General de Salud Pública.

Artículo 161. El Servicio de Inspección, marcará en cada caso, la canal, media canal o cuartos de canal, y vísceras de la manera siguiente:

1. Para consumo humano se identificará la canal, media canal o cuartos de canal y vísceras con el sello oficial de inspeccionado y aprobado.
2. Para condena y envío al digestor o incineración la canal, media canal, cuartos y órganos se marcarán con el sello de rechazado o condenado.



3. Se les aplicará el sello en la cara externa de la canal en el cuarto posterior, y en el anterior.

Artículo 162. Las canales o partes de las canales de todos los animales sacrificados en un establecimiento autorizado y que se encuentren en el momento del sacrificio o en cualquier inspección subsiguiente que estén afectadas de cualquiera de las enfermedades y afecciones enumeradas en esta parte serán tratadas de acuerdo con las disposiciones de la sección aplicable a la enfermedad o afección correspondiente, con la salvedad de que ningún producto sea aprobado para la alimentación humana conforme a cualquier sección a menos que se determine que no está de otra manera adulterado.

Artículo 163. Ántrax. En los animales que presenten ántrax, se procederá de la siguiente forma:

1. Las canales que, antes de ser desentrañadas, se determine que están afectadas de ántrax no serán desentrañadas sino retenidas, decomisadas e inmediatamente depositadas en tanques del digestor.
2. Todas las canales y piezas, incluidos cueros, cascotes, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y sebo de cualquier ganado que se encuentre afectado de ántrax serán rechazadas, exceptuando la sangre que pueda ser tratada en el equipo usual de cocción y desecación.
3. Toda parte de cualquier canal que esté contaminada con un material infectado de ántrax, ya sea por contacto con instrumentos sucios o de otra manera, será inmediatamente rechazado y eliminado.
4. El local del sacrificio, incluido el espacio para desangrar, ganchos, pisos, columnas, plataformas, sierras, cuchillos, así como el material infectado serán, limpiados inmediatamente y desinfectados con uno de los siguientes desinfectantes aprobados específicamente para este fin utilizando:
 - a. Una solución al cinco por ciento (5%) de hidróxido de sodio o lejía comercial que contenga por lo menos el noventa y cuatro por ciento (94%) de hidróxido de sodio. La solución deberá ser preparada inmediatamente antes de usarse disolviendo 2,5 libras de hidróxido de sodio o lejía en 5,5 galones de agua caliente y, para que sea verdaderamente eficaz, deberá ser aplicada lo más caliente posible. (Debido a la cualidad extremadamente cáustica del hidróxido de sodio en solución, deberá usarse con sumo cuidado poniéndose guantes y botas de caucho para proteger las manos y los pies, y gafas para proteger los ojos de los que intervienen en la tarea de desinfección. Es también aconsejable tener a mano una solución ácida, como el vinagre, en caso de que la solución de hidróxido de sodio entre en contacto con alguna parte del cuerpo).
 - b. Una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente 0,5 por ciento (5.000 partes por millón) de cloro libre. La solución deberá estar recientemente preparada.
5. Cuando una solución desinfectante haya sido aplicada a un equipo que después vaya a estar en contacto con un producto, el equipo deberá ser enjuagado en agua limpia antes de tal contacto.

Artículo 164. Cuando solamente una parte de una canal deba ser rechazada a causa de ligeras magulladuras, se extraerá la parte magullada inmediatamente y se eliminará, o la canal será inmediatamente colocada en una sala de retención y guardada allí hasta que se enfríe y entonces la parte magullada será extraída y eliminada.

Artículo 165. Glándulas Mamarias. Las glándulas mamarias de bovinos lactantes o enfermas serán extraídas sin abrir los conductos lácteos ni sus cavidades. Si se permite que



el pus u otras sustancias objetables entren en contacto con la canal, las partes de la canal así contaminadas serán extraídas y decomisadas considerando:

1. Las ubres de vacas no lactantes pueden ser conservadas para fines de alimentación, con tal que se disponga de instalaciones adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas. El examen al tacto de las ubres, y cuando sea necesario mediante incisión en secciones de dos pulgadas de grueso como máximo, será practicado por empleados del establecimiento. Todas las ubres que muestren lesiones de enfermedades serán rechazadas por un inspector. Cada ubre será debidamente identificada con su respectiva canal y se mantendrá separada y aparte de las otras ubres para su eliminación.
2. Serán rechazadas las ubres de las vacas oficialmente designadas como "reactores a la brucelosis" o "vacas eliminadas por mastitis".

Artículo 166. Las canales, órganos y otras piezas serán manejadas de una manera sanitaria para evitar su contaminación con materias fecales, orinas, bilis, pelo, mugre o materias extrañas; sin embargo, si ocurriera la contaminación serán inmediatamente extraídas de una manera satisfactoria para el inspector.

Artículo 167. Tuberculosis. En los animales que presenten tuberculosis, deberá procederse de la siguiente forma:

1. Sera motivo de rechazo de la res cuando haya sido observado con fiebre en la inspección ante-mortem y se haya descubierto en la inspección post-mortem que dicha fiebre se debe a una lesión tuberculosa activa, con caquexia conexas y cuando se halle una lesión de tuberculosis en cualquier músculo, tejido intermuscular, hueso, articulación u órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del drenaje de un músculo, hueso, articulación u órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal).
2. Será motivo de rechazo cuando las lesiones por tuberculosis sean extensas en los órganos y tejidos, ya sea de las cavidades torácicas o la abdominal; lesiones sean múltiples, agudas activamente progresivas; cuando el carácter o la extensión de las lesiones no sea indicativo de una afección localizada.
3. Serán motivo de rechazo los órganos u otras partes afectadas por una tuberculosis localizada, o cuando contenga lesiones de tuberculosis.
4. Canales de ganado vacuno aprobadas sin restricción para el consumo humano. Las canales de ganado vacuno pueden ser aprobadas sin restricción para el consumo humano únicamente cuando la canal de un animal no identificado como reactivo a una prueba de tuberculinización administrada por un veterinario competente se halle libre de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem.
5. Cuando la canal de un animal vacuno revele una lesión o lesiones de tuberculosis que no sean tan graves o numerosas como las lesiones que se describen anteriormente, la parte no afectada puede ser rechazada, si el carácter y la extensión de las lesiones indican una afección localizada y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea rechazada.

Artículo 168. Artritis. Las canales afectadas de artritis que esté localizada, podrán ser aprobadas para alimento humano después de extraer y rechazar todas las partes afectadas. Las articulaciones afectadas, con los correspondientes ganglios linfáticos, serán extraídas y rechazadas. A fin de evitar la contaminación de la carne que sea aprobada, no se abrirá una cápsula que se encuentre en una articulación hasta que se haya extraído la articulación afectada.

Artículo 169. Anarsaca. Serán rechazadas las canales de ganado vacuno que se hallen en la inspección post-mortem afectadas de anasarca en período avanzado y caracterizado por un edema generalizado extenso o bien marcado. Si las canales de ganado vacuno, incluidas



sus órganos desprendidos y otras piezas, que se hallen en la extendida en un grado menor, serán aprobadas para su uso como alimento humano después de extraer y rechazar los tejidos afectados, siempre que la lesión sea de carácter local.

Artículo 170. Actinomicosis y Actinobacilosis. La definición de generalización como se describe para la tuberculosis se aplicará a la actinomicosis y a la actinobacilosis, y las canales de animales con lesiones generalizadas de cualquiera de esas enfermedades serán rechazadas.

1. Las canales de los animales bien nutridos que muestren lesiones simples no complicadas de actinomicosis y actinobacilosis pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de que los órganos infectados u otras partes afectadas hayan sido extraídos y rechazados.
2. Las cabezas afectadas de actinomicosis o actinobacilosis, incluida la lengua, serán rechazadas, excepto cuando la enfermedad del maxilar sea leve, estrictamente localizada sin supuración y sin trayectos fistulosos ni complicación de los ganglios linfáticos, la lengua, si está libre de la enfermedad, podrá ser aprobada.
3. Cuando la enfermedad sea leve y esté limitada a los ganglios linfáticos, la cabeza, incluida la lengua, podrá ser aprobada para alimento humano después de que los ganglios afectados hayan sido extraídos y rechazados.
4. Cuando la enfermedad sea leve y esté localizada en la lengua, con o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aprobada para alimentación humana después de extraer y rechazar la lengua y los correspondientes ganglios linfáticos.

Artículo 171. Las canales de los animales afectados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades o afecciones enumeradas a continuación serán rechazadas:

1. Antrax
2. Carbón sintomático
3. Lesiones de vacunas no cicatrizadas (vaccinia)
4. Morriña
5. Púrpura hemorrágica
6. Azoturia
7. Encefalomiелitis tóxica (envenenamiento por el forraje)
8. Durina
9. Influenza aguda
10. Osteoporosis generalizada
11. Muermo
12. Cojera inflamatoria aguda
13. Fístulas extendidas.

Artículo 172. Las canales de animales atacados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades enumeradas a continuación deberán ser rechazadas, excepto cuando haya habido recuperación hasta un grado que solamente persistan lesiones localizadas, en cuyo caso la canal podrá ser aprobada para consumo humano después de extraer y rechazar los órganos u otras partes afectadas:

1. Anaplasmosis
2. Hemoglobinuria bacilar bovina
3. Piroplasmosis
4. Septicemia hemorrágica
5. Rinotraqueítis bovina infecciosa
6. Leptospirosis
7. Catarro epizoótico maligno.



Artículo 173. Neoplasmas. Cualquier órgano individual u otra parte de una canal que esté afectado de neoplasma será rechazado. Si existe evidencia de metástasis o si la condición general del animal ha sido atacada malignamente por el tamaño, posición o naturaleza del neoplasma, la canal completa deberá ser rechazada. Las canales afectadas de linfoma maligno serán rechazadas:

Artículo 174. Epitelioma de los Ojos. Las canales de animales atacados de epitelioma de los ojos o de la región orbital deberán ser rechazadas completamente si existe una de las siguientes tres condiciones:

1. La afección se ha extendido a las estructuras óseas de la cabeza con infección extensa, supuración y necrosis.
2. Existe metástasis desde el ojo o la región orbital cualquiera de los ganglios linfáticos, incluido el ganglio linfático parotidiano, órganos internos, músculos, esqueleto u otras estructuras, sin importar la extensión del tumor primario.
3. La afección, sin importar su extensión, va acompañada de caquexia o hay evidencia de absorción o cambios secundarios.
4. Las canales de los animales afectados de epitelioma de los ojos o de la región orbital en un grado menor que el descrito anteriormente podrán ser aprobadas para consumo humano después de extraer y rechazar la cabeza, incluida la lengua, siempre que por lo demás la canal, esté en buenas condiciones.

Artículo 175. Condiciones Pigmentarias. Como la melanosis, xantosis, ocronosis, etc., las canales de los animales que muestren depósitos pigmentarios generalizados deberán ser rechazadas.

Las partes afectadas de las canales que muestren depósitos pigmentarios localizados de tal carácter que sean insalubres o adulterados deberán ser extraídas y rechazadas.

Artículo 176. Moretes, Abscesos, Pus, etc. Todas las afecciones limitadas de la lengua y la superficie interior de los labios y la boca, que no afecten a los ganglios linfáticos, serán cuidadosamente cortadas, dejando solamente los tejidos sanos y normales, los que podrán ser aprobados para alimentación humana. Cualquier órgano o pieza de una canal que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor o absceso, o una llaga purulenta, será rechazado; y cuando las lesiones sean de tal carácter o grado de extensión que afecten a la canal completa, ésta será rechazada en su totalidad. Las partes de las canales que estén contaminadas de pus u otras materias enfermas serán rechazadas.

Artículo 177. Brucelosis. Las canales afectadas de lesiones de brucelosis localizadas podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de extraer y rechazar las partes afectadas.

Artículo 178. Intoxicación Alimentaria. Canales infectadas de tal manera que su ingestión pueda producir intoxicación alimentaria;

1. Se rechazarán todas las canales tan infectadas que el consumo de los productos derivados pueda producir intoxicación alimentaria. Esto incluye todas las canales que muestren señales de:
 - a. Inflamación aguda de los pulmones, la pleura, el pericardio, el peritoneo o las meninges.
 - b. Septicemia o piemia, ya sea puerperal, traumática sin causa evidente.
 - c. Enteritis o gastritis hemorrágicas, gangrenosas o de carácter grave.
 - d. Metritis difusa grave o mamitis aguda.
 - e. Flebitis de las venas umbilicales.



- f. Pericarditis traumática, séptica o purulenta.
 - g. Cualquier inflamación aguda, absceso o llaga purulenta que tenga relación con una nefritis aguda, hígado grasoso o degenerado, bazo hinchado y blando, hiperemia pulmonar acentuada, inflamación general de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, decoloración icterica de la canal o una afección análoga, ya sean solos o combinados.
 - h. Salmonelosis.
2. Los instrumentos contaminados por medio del contacto con las canales que padezcan cualquiera de las afecciones anormales mencionadas en esta sección serán aseados minuciosamente y desinfectados. El equipo usado en la preparación de dichas canales, tales como los recipientes para las vísceras o mesas para inspección, deberán ser desinfectados con agua caliente que tenga temperatura mínima de 180°F. Las canales o partes contaminadas por medio del contacto con tales canales enfermas deberán ser rechazadas a menos que todos los tejidos contaminados sean extraídos en el término de dos horas.

Artículo 179. Necrobacilosis, Piemia y Septicemia. En lo relativo a la inspección de la carne, la necrobacilosis puede ser considerada como una infección local en sus comienzos, y las canales que aparezcan con las lesiones podrían ser aprobadas si se encuentran en buenas condiciones nutritivas después de extraer y rechazar las partes afectadas por lesiones necróticas. Sin embargo, cuando dicha infección haya producido el enflaquecimiento, la inflamación turbia de los tejidos parenquimatosos de los órganos o el crecimiento de los ganglios linfáticos, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de la condición de localización hacia un estado de toxemia, y toda la canal deberá ser rechazada como insalubre y perjudicial. La piemia o la septicemia pueden intervenir como complicación de la necrosis local y en tal caso la canal deberá ser rechazada.

Artículo 180. Linfadenitis Caseosa. En lo relativo a estas lesiones:

- 1. Se rechazará toda canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, o que muestre lesiones extensas en cualquier región.
- 2. Se rechazara toda canal flaca que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras pero sólo ligeras lesiones en otras partes de la misma, o que muestre lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos del esqueleto pero sólo leves lesiones en otras partes de la misma.
- 3. Podrá aprobarse sin restricción para el consumo humano toda canal flaca que muestre sólo lesiones leves en los ganglios linfáticos del esqueleto y en las vísceras.
- 4. Podrá aprobarse sin restricción para el consumo humano toda canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras pero solamente lesiones leves en otros lugares de la misma, o que muestre lesiones bien marcadas limitadas a los ganglios linfáticos del esqueleto pero solamente lesiones leves en otros lugares.
- 5. Se rechazará toda canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos del esqueleto, pero cuando las lesiones de una canal bien nutrida sean numerosas y extensas deberá ser rechazada.
- 6. Se extraerán y rechazarán todos los órganos y ganglios afectados de las canales aprobadas para la alimentación humana sin restricción o aprobadas para su cocción.
- 7. El término "flaca", tal como se usa en esta sección, no se aplica a las canales anémicas o emaciadas, y el término "lesiones" se refiere a lesiones de linfadenitis caseosa.

Artículo 181. Ictericia. Las canales que presenten cualquier grado de ictericia serán rechazadas. Las afecciones de grasa amarilla causadas por factores de nutrición o características de ciertas razas no se confundirán con la Ictericia. Tales canales deberán ser



aprobadas para el consumo humano si por lo demás son normales.

Artículo 182. Sarna o Roña. Se rechazarán las canales de animales afectados de sarna o roña en estado avanzado, que muestren caquexia o inflamación extensa de la carne. Cuando la enfermedad sea leve se podrá aprobar la canal después de extraer la parte afectada.

Artículo 183. Cisticercosis Bovina. [Quistes de tenias (*Cisticercus bovis*) en el ganado vacuno] Las canales de ganado vacuno que estén afectadas por lesiones de *Cisticercus bovis* se les dará el destino siguiente:

1. Las canales de ganado vacuno que muestren lesiones de *Cisticercus bovis* deben rechazarse si la infestación es extensa o si la musculatura es edematosa o está descolorida.
2. Las canales se considerarán extensamente infestadas si además de hallarse lesiones por lo menos en dos de las localizaciones normales de inspección, a saber, en el corazón, el diafragma y sus soportes, músculos de masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta durante las operaciones normales de preparación, se hallan al menos en dos de las localizaciones expuestas mediante la incisión realizada en cada rueda con la musculatura expuesta en sección transversal, y la incisión transversal practicada en cada extremidad que empiece a unos 5 ó 7 centímetros por encima del punto del olecranon y se extiende hasta el húmero.
3. Las canales de ganado vacuno que muestren una o más lesiones de haber tenido *Cisticercus bovis*, pero que no sean tan extensas como se indica anteriormente y que se determine mediante un examen meticuloso, esófago, lengua y musculatura expuesta en el transcurso de las operaciones normales de preparación de la carne, pueden ser aprobadas para el consumo humano tras la extracción y rechazo de las lesiones junto con los tejidos circundantes, siempre que las canales, debidamente identificadas por etiquetas de retención. Estas se deberán mantener en almacenamiento refrigerado bajo el control del Servicio de Inspección, a una temperatura que no sea superior a 15°F continuamente durante un periodo no inferior a 10 días, o en el caso de la carne deshuesada procedente de dichas canales, la carne, cuando se contenga en cajas, u otros recipientes, debidamente identificadas mediante etiquetas de retención, se mantenga bajo el control positivo de un inspector a una temperatura no superior a 15°F continuamente durante un periodo no inferior a 20 días. Como alternativa al mantenimiento en conservación refrigerada como se dispone en este inciso, dichas canales y carne pueden ser calentadas en todas sus partes a una temperatura no inferior a 140 °F bajo el control positivo de un inspector.
4. Las vísceras y los despojos se les dará el mismo destino que al resto de la canal de la que procedan a no ser que se halle alguna lesión de *Cisticercus bovis* en dichos productos derivados, en cuyo caso deben ser rechazados.

Artículo 184. Parasitosis. Parásitos no transmisibles al hombre; quistes hidatídicos, duela del hígado (*fasciola hepática*); gusanos-vejiga de modorra (*Coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*). Las canales que muestren evidencia de infestación de parásitos no transmisibles al hombre, se aplicarán las siguientes reglas generales, a menos que se estipule de otra manera en esta sección:

1. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los parásitos y las lesiones causadas por los mismos pueden ser radicalmente extraídos, las porciones libres de la canal, órganos u otras partes de la canal pueden aprobarse para el consumo humano después de haberse extraído y rechazado las porciones afectadas.
2. Si un órgano o pieza de una canal muestra numerosas lesiones producidas por parásitos, y si el carácter de la infestación es tal que es difícil la completa extirpación de los parásitos y de las lesiones, y si la infestación parasitaria imposibilita que la pieza u



órgano sea empleado como alimento, el órgano o las piezas afectadas deberán ser rechazados.

3. Si se descubre que los parásitos están distribuidos de tal manera en una canal de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna pieza de la canal será aprobada como alimento y la canal en cuestión será rechazada.
4. Si la infestación es excesiva, la canal será rechazada. Si la infestación es moderada, la canal podrá ser rechazada.
5. Las canales afectadas de gusanos-vejigas de modorra (*Coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*) podrán ser aprobadas para la alimentación humana de haberse rechazado el órgano afectado (el cerebro o la médula espinal).
6. Los órganos u otras partes de canales infestadas de quistes hidatídicos (*equinococos*) serán rechazados.
7. Los hígados infestados deberán ser rechazados.

Artículo 185. Enflaquecimiento. Las canales del ganado demasiado extenuado para producir carne sana, y las canales que muestren una infiltración seria de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido graso, deberán ser rechazadas. Un cambio gelatinoso de la grasa del corazón y los riñones de las canales bien nutridas, o completamente magra no serán clasificadas como emaciación.

Artículo 186. Sacrificio Humanitario De Emergencia. Cuando, por razones humanitarias, sea necesario sacrificar un animal lesionado de noche, en domingo o en día festivo, en caso de que no se pueda encontrar al inspector, se tendrá pendiente de inspección la canal y todas las partes con la cabeza y todas las vísceras, a excepción del estómago, la vejiga y los intestinos sostenidos por sus ligamentos naturales. Si no se retienen así todas las partes, la canal será rechazada. Si al inspeccionar la canal de un animal sacrificado en ausencia del inspector, se encuentra cualquier lesión o evidencia que indique que el animal está enfermo o contaminado, o que sufre una infección que requiera el rechazo del animal en la inspección ante-mortem, o si no hay evidencia de la afección que hizo necesario el sacrificio de emergencia, la canal será rechazada.

Artículo 187. Terneros. Las canales de terneros, se considerarán insalubres y serán rechazadas si:

1. La carne tiene la apariencia de estar empapada de agua, esta floja, blanda, se rasga fácilmente y puede perforarse con los dedos; o
2. Tiene color rojo grisáceo; o
3. Carecen de un buen desarrollo muscular, particularmente notable en la parte superior de la pierna, donde se presenten pequeñas infiltraciones serosas o pequeñas manchas edematosas entre los músculos; o
4. Los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están edematosos, de un color amarillo sucio o rojo grisáceo, duro y entremezclado con secciones de grasa.

Artículo 188. Animales Nonatos y Nacidos Muertos. Todos los animales nonatos y nacidos muertos serán rechazados y no podrá extraerse la piel de la canal dentro de una sala donde se manipulen productos alimenticios.

Artículo 189. Animales Asfixiados. Todos los animales que de cualquier manera hayan muerto asfixiados serán rechazados.

Artículo 190. Hígados Afectados. Hígados de bovinos adultos y jóvenes afectados que muestran telangiectasia, manchados, o arenosos se les dará el destino siguiente:

1. Cuando alguna o todas las características sean leves en un órgano, éste será aprobado en su totalidad para la alimentación humana sin restricción.



2. Cuando alguna o todas las afecciones sean más graves que leves y afecten a menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano sean leves esas características o no existan en absoluto, el resto del órgano será aprobado para la alimentación humana sin restricción, y la otra parte afectada será rechazada.
3. Cuando alguna o todas las características sean más graves que leves y afecten a la mitad o más de la mitad del órgano, el órgano entero será rechazado.
4. Para cumplir algunas de las disposiciones anteriores, la división de un órgano en dos partes se efectuará mediante un sólo corte a través del órgano, aunque esto desde luego no impida que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.
5. Los hígados considerados como manchados o con capilares dilatados y partes de hígados rechazados como no aptos para el consumo.

Artículo 191. Enfermedades Vesiculares. Se determinará lo siguiente:

1. Toda canal afectada de una enfermedad vesicular será rechazada si la afección es grave o si la extensión de la afección es tal que afecte a la canal completa y se presenten señales de absorción o cambio secundario.
2. Toda canal afectada de una enfermedad vesicular en un grado menor que el que se describe en el párrafo anterior podrá ser aprobada para la alimentación humana después de extraer y rechazar las partes afectadas, si en lo restante se halla en buenas condiciones.

Artículo 192. Listeriosis. Las canales de animales marcados como "sospechosos" debido a un historial de listeriosis, serán aprobadas para la alimentación humana después de rechazar la cabeza y si el resto de la canal está en condiciones normales.

Artículo 193. Anemia. Las canales del ganado demasiado anémico para poder producir carne sana serán rechazadas.

Artículo 194. Procesos Degenerativos Musculares. (Inflamación, degeneración o infiltración musculares):

1. Si se descubre que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o que son de tal carácter que resulta práctico extraerlas, la canal deberá ser rechazada.
2. Si se determina que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o son de tal carácter que resulta práctico extraerlas, se aplicarán las siguientes reglas para decidir el destino que se vaya a dar a las canales, órganos comestibles y otras piezas de las canales que muestren tales lesiones musculares.
3. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los tejidos afectados pueden extraerse, las partes no afectadas de la canal pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de extraer y rechazar la porción afectada.
4. Si una parte de la canal muestra lesiones numerosas, o si el carácter de la lesión es tal que es difícil la completa extirpación o no se puede realizar con certeza, o si la lesión hace que la pieza no sea adecuada para la alimentación humana, dicha parte deberá ser rechazada.
5. Si las lesiones son leves y de tal carácter que resultan insignificantes desde el punto de vista de su salubridad, las canales o partes podrán ser aprobadas para su uso en la fabricación de productos molidos cocidos, después de extraer y rechazar las porciones visiblemente afectadas.

Artículo 195. Granuloma Coccidioidal.

1. Las canales que estén afectadas de granuloma coccidioidal generalizada o que muestren cambios sistémicos debido a tal enfermedad serán rechazadas.



2. Las canales afectadas de lesiones localizadas de esta enfermedad podrán ser aprobadas para la alimentación humana después que las partes afectadas hayan sido extraídas y rechazadas.

Artículo 196. Olores de Sustancias Extrañas.

1. Las canales que expidan un olor fuerte a medicinas, productos químicos u otras sustancias extrañas serán rechazadas.
2. Las canales que expidan un olor fuerte a orina serán rechazadas.
3. Las canales, órganos o partes afectadas de un olor en un grado menor que el descrito en los párrafos anteriores, o en los que el olor pueda ser eliminado por recorte o enfriamiento, podrán ser aprobadas para la alimentación humana, después de extraer las partes afectadas o de que haya desaparecido el olor.

Artículo 197. Radiación. Carne y productos derivados de la carne de ganado que haya estado expuesto a la radiación serán rechazados.

Artículo 198. Contaminación Biológica. Cuando los animales o canales se contaminen con contenido gastrointestinal, orina o leche durante el sacrificio, la canal podrá ser limpiada por incisión, lavada con agua potable clorada a 3 partes por millón de cloro activo.

Artículo 199. Aquellos animales sospechosos de haber sido tratados con medicamentos y su tiempo de retiro no ha sido cumplido, así como haber tenido medicamento o tratamiento ilegal, y si los animales ya han sido sacrificados, todas sus partes serán rechazadas y destinadas al digestor.

Artículo 200. El material de riesgo por Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB). Deberá ser objeto de condena por lo que el Servicio de Inspección debe asegurarse de:

1. Que se condenen en todos los bovinos sacrificados las tonsilas o amígdalas y el íleon distal removiendo completamente el intestino delgado.
2. Que se marquen e identifiquen los animales mayores de 30 meses a los cuales se les condenarán las partes que se indican en el numeral anterior y además el encéfalo, huesos de la cabeza, los ojos, ganglios trigéminos, la raíz del ganglio dorsal, cordón espinal o medula espinal, columna vertebral (a excepción de las vértebras de la cola, las alas transversas de las vértebras torácicas y lumbares y las alas del sacro).
3. Que el equipo que se utilice para la remoción o segregación del material de riesgo de la canal deberá estar desinfectando rutinariamente durante el proceso.
4. Que el sacrificio será arreglado de tal manera que los animales menores de 30 meses sean sacrificados ya sea de forma separada o antes que los animales mayores.
5. Si no se puede determinar o identificar si los animales son menores de 30 meses estos serán tratados como mayores de 30 meses no importando su origen.
6. Que el material deberá ser colectado en recipientes especiales claramente identificados "DEPA" y enviados al digestor o a la incineración. Que si el método de aturdimiento expone fuga de material cerebral dentro del cráneo estas cabezas serán rechazadas no importando la edad del animal.
7. Que los procedimientos implementados por el establecimiento para realizar este trabajo bajo la supervisión del Servicio de Inspección estén escritos e insertados en el Plan HACCP y el SSOP o en cualquier otro programa.
8. Que el establecimiento durante el proceso realice medidas correctivas eficaces para el control del material de riesgo.
9. Verificar que el establecimiento mantiene un control para la adecuada remoción, segregación y condena del material de riesgo de acuerdo a los procedimientos escritos y si se observa que parte del material de riesgo no ha sido removido será corregido.



vuelto a inspeccionar o "rechazado" si no es posible su utilización para consumo humano.

10. Se cuenta con recipientes identificados para la recolección de los materiales de riesgo claramente identificados y rotulados, los cuales tendrán un control del Servicio de Inspección, con candado y sistema de desnaturalización antes de su destrucción.
11. Que el establecimiento asegurará que los subproductos que contengan estos materiales de riesgo no serán dirigidos a la alimentación humana o de rumiantes.
12. Que deberá contarse con registros y documentos que den fe de la implementación y cumplimiento de los procedimientos de manejo de materiales de riesgo. Estos se mantendrán por 2 años para disposición de auditoría de las autoridades sanitarias.

CAPÍTULO XIII

PROCEDIMIENTO DE SACRIFICIO DE ANIMALES

Artículo 201. Las condiciones de sacrificio en la zona sucia se realizarán de las siguientes formas:

1. Introducción en el compartimiento de aturdimiento, insensibilización, suspensión de la res en el riel, degüello, sangría, corte de cuernos, desuello y corte de la cabeza y patas o extremidades anteriores.
2. Desde esta zona, no podrá haber escurrimientos de líquidos hacia la zona limpia.
3. En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se deberá contar con un sistema de recolección que impida su contaminación.
4. En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas después de la sangría hasta la salida de las reses del área de sacrificio.

Artículo 202. La insensibilización de los animales se realizará en el compartimiento de aturdimiento destinado para tal fin y debe estar equipado con un sistema que asegure la sujeción del animal y permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado. La insensibilización se realizará sobre la base de métodos que atenúen el sufrimiento de los animales permitiéndose para su aturdimiento, la electricidad, gases inertes, conmoción cerebral con o sin vástago cautivo. El Departamento de Protección de Alimentos podrá autorizar el sacrificio de animales en forma distinta a las estipuladas en este Reglamento.

Artículo 203. Cuando se trate de sacrificio de animales para determinadas colectividades religiosas reconocidas o constituidas de conformidad a la Ley, se podrán aprobar métodos rituales aceptados por tales colectividades.

Artículo 204. Las operaciones de sacrificio serán las siguientes:

1. Luego de la insensibilización, el animal será izado y suspendido en el riel donde se llevará a cabo la sangría, operación ésta que en todos los casos debe hacerse con el animal suspendido.
2. Ubicado el animal en el sitio de sangría se efectuará una incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de tal manera que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario debe utilizar dos (2) cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y el otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deben estar convenientemente lavadas y esterilizadas entre cada operación.
3. El desangrado del animal debe realizarse inmediatamente después de insensibilizado a más tardar antes de que haya pasado un minuto de la insensibilización. Esto se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.
4. Concluido el desangrado se procederá al descornado, al corte de la parte distal de las extremidades anteriores, al desollado y corte de la cabeza, y enseguida se procederá al amarre del esófago, estas operaciones se realizarán en la zona sucia.



5. Con el animal izado o en la cama se procederá a enuclear el ano y se hará la ligadura del recto.
6. La res podrá ser desollada por el sistema de camas o bien por el "riel aéreo" o una combinación de ambos.
7. En el sistema de cama la res es descendida por medio de una polea a las camas móviles, donde se procederá a su desollado en posición de decúbito dorsal.
8. Cualquiera que sea el sistema de descuerado o desollado, primeramente se practicará una incisión en la línea media y se procederá al desollado del vientre e ijares y solo seccionando el cuero.
9. Simultáneamente se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica.
10. Terminadas dichas operaciones y si el desollado se realiza en la cama, la res es izada por medio de roldanas (garruchas) con ganchos, las cuales sostienen a la res por los tendones de Aquiles. Con la res parcialmente elevada se realiza el desuello de la grupa. Cuando el desollado se realiza en el riel aéreo el operario que practica el desuello de la grupa y la enucleación del ano trabajará en una tarima a una altura adecuada.
11. El pene o las glándulas mamarias serán extirpadas inmediatamente de haber rasgado el cuero de la zona abdominal.
12. El desprendimiento del cuero del rabo y del adherido a la columna vertebral se podrá realizar en forma manual o mecánica. Cuando se utilice un sistema mecánico deben adoptarse las medidas tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.
13. El cuero debe ser retirado del área de sacrificio por medio de tubos, canaletas, compuertas o cualquier otro medio especial de modo tal que no produzca contaminación del área por su arrastre por el suelo.
14. Finalizado el desollado y con la res colocada en el riel aéreo se procederá a separar la tráquea del esófago por medio de una herramienta de bordes romos.
15. Inmediatamente se aserrará en el plano medio en forma longitudinal al esternón.
16. Se procederá a retirar los testículos y seguidamente se realizará la evisceración de la res para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales extrayéndose el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga, riñones y útero en las hembras.
17. Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal debe efectuarse una doble ligadura en el duodeno, la que se hará una a nivel cercano al píloro y otra al íleon previa comprensión del intestino hacia el cuajo.
18. Estas vísceras deben ser colocadas en el carro de vísceras o en bandejas. La extracción de la vesícula biliar se realizará en el área de sacrificio después de la inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.
19. A continuación se extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago.
20. El transporte de las vísceras dentro del área de sacrificio se efectuará por el sistema de bandejas o carros.
21. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabeza deben llevar una relación correlativa en el proceso de inspección, el cual se realiza en el área de sacrificio.
22. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros o bandejas hasta las bocas de descarga respectiva. Los equipos de transporte no podrán salir del ámbito del área de sacrificio. Debe contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un área o local que posea un dispositivo para el lavado y la desinfección inmediata del carro respectivo.
23. Mediante el uso de una ducha se lavará la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico en un gabinete apropiado a tal fin. Se le identificará para conocer a que res pertenece y pasará a la zona de inspección de cabezas.
24. Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias canales e inmediatamente a su limpieza.



25. Finalizada la operación anterior, las medias canales pasarán a ser inspeccionadas finalmente para disponer su destino. Esta área de inspección contará con:
- a. Un recipiente donde se depositarán de inmediato los productos condenados. Desde este recipiente dichos productos deben ir directamente al digestor o a incineración, debiendo evitarse el goteo durante su recorrido. Si se trata de carne suspendida en riel y que se transporta por ese medio, debe disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.
 - b. Para la inspección de las vísceras, las correspondientes a cada res, deben estar perfectamente separadas e identificadas. En este momento el personal del Servicio de Inspección procederá por medio visual, por palpación e incisión a la revisión de las linfoglándula.
 - c. Las reses aptas para el consumo humano, serán selladas como inspeccionadas y aprobadas con el sello oficial del Servicio de Inspección.
26. Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias canales se pasarán por el túnel o pasadizo de lavado, se lavarán por medio de chorros de agua o aspersores. La presión del agua será de 40 libras por pulgada cuadrada. Queda prohibido el uso de trapos o papeles para el secado de las reses, así como el empleo del aire forzado; podrá facilitarse el escurrido del agua, previa aprobación del Departamento de Protección de Alimentos mediante espátulas metálicas inoxidables a las cuales se apliquen una rutina de lavado y esterilización adecuada. Las medias canales continuarán a la sala de oreo o cámaras frías.

CAPÍTULO XIV PROCEDIMIENTO DE DESHUESE DE LA CARNE Y SUS PRODUCTOS

Artículo 205. Los requisitos de construcciones especiales y las normas higiénicas-sanitarias de los establecimientos de productos cárnicos, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo VII de este Reglamento, deben reunir las siguientes condiciones específicas, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia de construcción e higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento:

1. Los establecimientos deben estar separados de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.
2. Las carnes que entren a un establecimiento serán conducidas hasta el lugar de su manipulación por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que a juicio del Servicio de Inspección sea apropiado. La carne no podrá en ningún momento tener contacto con el ambiente exterior.
3. Durante la labor en la sala de deshuese, estas deben mantenerse a una temperatura ambiente no superior a 10°C o 50°F mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete grados 7°C o 45°F.
4. No se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados en forma continua durante la tarea.
5. No se permite arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en bandejas, carros o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos, para este tipo de equipamiento en el Capítulo VIII del presente Reglamento.
6. Las canales, medias canales y cuartos, cuando no provengan del mismo establecimiento, pero sí de otro establecimiento aprobado por el DEPA, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de 5°C o 41°F.
7. Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de canales para su posterior deshuese, deben ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne deshuesada. La capacidad de las cámaras debe ser, como mínimo, igual a la capacidad



máxima de producción diaria. Las características de construcción deben responder a lo establecido en el Capítulo VII de este Reglamento.

8. El descongelado de las canales, piezas o cortes de carne, no podrá hacerse por medio de flujo de aire caliente.
9. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes de carne, deben estar autorizados por la DEPA y serán de primer uso y estarán almacenados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.
10. El área destinada al empaque secundario debe estar separada de la zona de deshuese de la carne.
11. Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados y con áreas adecuadas para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones por un alero no menor de cinco (5) metros.
12. Las descargas de canales, medias canales o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en cortes se transportará en carros. En ningún caso se permitirá el transporte en los hombros.
13. Los establecimientos de procesamiento de carnes deben contar con las áreas que aseguren la no contaminación cruzada de los productos y de tamaño adecuado para el proceso diario.
14. Se requiere que el área de ingreso, vestidores, servicios sanitarios sea separado de cualquier otra dependencia en el área del establecimiento.
15. Todas las dependencias deben estar separadas entre sí, con sus puertas y ventanas exteriores protegidas con telas metálicas inoxidables o cortinas de aire.
16. Las instalaciones deben estar acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en libras o kilogramos diarios.
17. El local destinado a deshuese debe reunir las condiciones establecidas en este Capítulo para esa actividad sin perjuicio de otras que exija este Reglamento.
18. Las salas destinadas al deshuese y a la elaboración pueden ser comunes cuando el Departamento de Protección de Alimentos lo autorice.
19. La iluminación de la sala de elaboración, será natural o artificial, permitiendo el correcto desarrollo de las actividades en todo el ámbito del local. La intensidad de la luz estará de acuerdo a lo establecido en el Capítulo VII de este Reglamento, exigiéndose un mínimo de doscientos veinte (220) unidades lux en los puestos de trabajo. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.
20. En la sala de elaboración se dispondrá de grifos de agua en cantidad suficiente para efectuar su limpieza, los cuales estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros y a no más de cincuenta (50) centímetros del suelo.
21. El personal que labore debe higienizar sus equipos y utensilios de trabajo regularmente.
22. El Servicio de Inspección deberá inspeccionar las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos e instrumental antes de iniciarse cada jornada de trabajo.
23. Queda prohibido la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesen carnes.

Artículo 206. El local para el almacén general debe cumplir con los siguientes requisitos especiales:

1. Será un local independiente de otras dependencias de la planta.
2. Debe disponer de una estantería para clasificación y depósito de los productos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado e identificados visiblemente.
3. Todos los envases estarán cerrados en su envase original, no se permite abrir envases en este almacén.
4. El almacén podrá estar climatizado según lo requieran los productos allí almacenados.
5. Los utensilios empleados en la manipulación de los productos almacenados no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico y el diseño facilitará su limpieza.



6. Dentro de este almacén habrá un área restringida que será donde se depositarán los productos de uso restringido la cual estará cerrada y bajo llave con el control o custodia del Servicio de Inspección. El Inspector deberá contar con registro de un inventario de existencias o entradas y salidas de estas sustancias de forma diaria al establecimiento.

Artículo 207. El local destinado al lavado de utensilios y otros elementos usados en el procesamiento de productos debe contar con una pileta acorde con las necesidades para las que se les destine y con abundante provisión de agua.

Artículo 208. Todo producto que se introduzca en el local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga el Servicio de Inspección.

Artículo 209. El local destinado para el rotulado, envase y despacho debe llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Artículo 210. Los elementos que se utilizarán en el proceso de deshuese e industrialización de la carne, serán:

1. Rieles aéreos, garruchas, carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deben ser de fácil limpieza y desinfección y no desprender sustancias extrañas a la materia prima.
2. Las máquinas destinadas a las tareas de cortar, ablandar, picar, mezclar, moler y amasar los productos cárnicos en elaboración, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material inoxidable.
3. Los metales u otros materiales en contacto con los alimentos y su materia prima, no deben contener más de uno (1%) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de cero punto cero uno (0.01%) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.
4. Se admitirá el uso de material sintético en la construcción de las máquinas siempre que sea resistente a la abrasión, al agua caliente, que no sea quebradizo y que responda a las prescripciones del numeral anterior.

Artículo 211. Los productos cárnicos no embutidos deben cumplir las siguientes normas:

1. **Carne Molida:** Es el procesamiento de la carne refrigerada o congelada sin aditivos, cuyo porcentaje de grasa no será mayor al 30 % y no debe adicionarse agua o cualquier otro extendedor de volumen. Cuando se use carne de cachete no se permitirá que sea más del 25 % y debe estar declarada en la etiqueta.
2. **Hamburguesa:** Es el producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 30%. Y no deberá adicionarse agua a la mezcla.
3. **Tortas preformadas de carne molida o picada:** Es el producto elaborado de carne molida o picada sin la adición de grasa o aditivos saborizantes u otros. No deberá adicionarse agua o solamente la necesaria para el preformado de la torta.
4. **Bistec (Steak) Fabricado:** Es la carne picada o molida usada para elaborar formados en forma de bistec con aditivos como proteína hidrolizada y saborizantes. Pudiendo agregársele o no grasa la que no podrá exceder de 30 %. La adición de enzima transglutaminasa con niveles de hasta 65 ppm se podrán adicionar como aglutinadores.
5. **Milanesa:** Es el producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido empanizado.
6. **Producto Preparado por Milanesa:** Es todo alimento cárnico que se obtenga de líneas de tecnología específicas tales como el picado, escamado, compactado y que responda por sus caracteres físicos o dimensionales a los que son propios de la milanesa y que sea sometido a un empanizado.
7. **Carne Para Milanesa:** Es la rebanada o filete de carne sin empanizar.



8. **Cortes Especiales de Carne:** Son rebanadas, tiras, cubos o cualquier forma de corte de carne limpia sin empanizar.

Artículo 212. Los cortes o productos cárnicos al almacenarse ya empacados deberán encontrarse a una temperatura de mantenimiento para cortes frescos de 0°C o 32 °F y para producto congelado de -28°C o -18°F.

Artículo 213. Para un "producto bovino elaborado mecánicamente" o en una imitación de dicho producto deberá elaborarse de dicha manera en el plazo de una hora desde el momento en que se corte o separe de las canales o partes de las mismas, salvo que dicho producto se pueda mantener durante más de 72 horas a 4°C (40°F) o menos, o mantener indefinidamente a -18°C (0°F) o menos. Todo "producto bovino elaborado mecánicamente" o toda imitación del mismo deberá utilizarse inmediatamente después de su elaboración como ingrediente en un producto alimenticio de carne, salvo que el mismo pueda mantenerse antes de dicho uso durante no más de 72 horas a 4° C, (40° F) o menos, o indefinidamente a -18° C (0° F) o menos.

Artículo 214. Las sustancias adicionadas a los productos cárnicos no embutidos deberán cumplir con lo previsto y descrito en el Decreto Ejecutivo 275 de 1 de diciembre de 1983. Las cuales son aceptables para su uso en la preparación de productos, siempre que se destinen a los fines indicados, dentro de los límites de las cantidades declaradas y bajo otras condiciones especificadas en el Reglamento.

CAPITULO XV REINSPECCIÓN DE LA CARNE DESHUESADA

Artículo 215. El Servicio de Inspección realizará una reinspección de las canales después de su salida del Chiller y que son dirigidas hacia el proceso de deshuese.

Artículo 216. El punto de inspección estará con las mismas condiciones que los puestos de inspección establecidos en este Reglamento para post-mortem, estos deberán contar con tarima, lavamanos, esterilizador, iluminación y un recipiente para productos no comestibles. Podrán instalarse en una o dos estaciones de inspección, las cuales deben cumplir con la verificación de los cuartos anteriores y posteriores en sus partes externas e internas de todas las canales que ingresen a la sala de deshuese, asegurando además que las canales tengan la temperatura adecuada para su proceso, no presenten contaminación evidente durante el enfriado y que estén selladas previamente como inspeccionadas y aprobadas.

Artículo 217. La reinspección de la carne ya deshuesada es un procedimiento obligatorio que debe realizar el Servicio de Inspección. La carne será muestreada en forma aleatoria para garantizar la calidad y sanidad de los productos que se obtienen en la sala de deshuese y elaboración de carne. No aplicará a cortes grandes.

Artículo 218. Para la reinspección de carne deshuesada se designará un área dentro de la sala de deshuese con una mesa y el equipo necesario para la misma y estará cerca de un lavamanos y esterilizador para poder higienizar el equipo y el instrumental que se utilice.

Artículo 219. Las áreas de inspección tendrán una iluminación de por lo menos 550 unidades Lux (51 pies bujía).

Artículo 220. La reinspección puede efectuarse por medio de planes de muestreo estadísticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza, El inspector Nacional designará el tipo de plan y el inspector escogerá el plan específico que vaya a usarse de acuerdo con las instrucciones dadas por el Departamento de Protección



Alimentos pudiendo ser aleatoria entre los envases de los lotes que se estén procesando o tomando al azar envases cada hora o dos del proceso y de diferentes cortes que se estén elaborando.

Artículo 221. Corresponde a la Dirección de la planta agrupar el producto en lotes codificados que sean aceptables al inspector encargado, e identificar y reacondicionar debidamente los lotes rechazados. Deberá considerar lo siguiente:

1. Después de que se haya reunido por completo el lote, determinará su peso (en libras) y elegirá el plan de muestreo indicado.
2. Elegirá al azar el número necesario de paquetes del lote en proporción a las distintas marcas en clave, y extraerá de los paquetes muestras de 12 libras.
3. Tomará las muestras del producto, examinará las muestras y las clasificará debidamente los defectos. El lugar de toma de muestras se encontrará cercano al punto en que el producto entre en los recipientes.
4. Tomará muestras de tres libras de cada línea de producción o de cada fuente común, cada media hora como mínimo (promedio).
5. Evaluará los límites individuales de las muestras (30 libras) y los límites del total acumulativo.
6. Rechazará, retendrá y reacondicionará el producto cuando los defectos excedan de los límites.
7. Antes de reanudar la inspección en la línea, seguirá los procedimientos de lotes hasta que se termine la inspección de 60.000 libras o de la producción de dos líneas (lo que sea menor).

Artículo 222. El inspector oficial se asegurará de que el personal de planta juzgue debidamente los defectos;

1. Inspeccionará una muestra de 30 libras cuatro veces al día o dos muestras de 30 libras en cada visita de inspección, o el producto que se encuentre disponible en el momento de la visita,
2. Observará la limpieza de las canales antes de la operación de deshuesado,
3. Si se alcanza un límite de rechazo, confirmará que todo el producto se ha limpiado y vuelve a inspeccionarse,
4. Si el personal de la planta aprueba un producto inaceptable, aplicará los requisitos relativos al muestreo por lotes y retención del producto, e insistirá en una inspección de cada uno de los lotes bajo su estrecha vigilancia hasta que crea que puede reanudarse la inspección que lleva a cabo el personal de la planta,
5. Se asegurará de que el rechazo del producto por parte del personal de la planta va seguido de inspección por lotes hasta que se produzcan 60.000 libras o la producción de dos días de producto deshuesado antes de que se reanude la inspección en la línea. Si el lote consiste en producto proveniente de "fuente común", el inspector:
 - a. Examinará el producto en la línea según se indica en "Inspección por lotes".
 - b. Después de inspeccionar 60.000 libras o la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de fuente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en producción total (incluido el producto destinado para nueva elaboración).
 - c. Si se rechaza un lote, se re-inspeccionarán los lotes de todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 60.000 libras o la producción de dos días.

Artículo 223. El inspector examinará minuciosamente el producto, clasificará sus defectos y determinará la aceptación o rechazo de los lotes u horas de proceso de acuerdo con



criterios de defectos establecidos. Los defectos podrán ser clasificados en, menores, mayores y críticos. Considerando lo siguiente:

1. La presencia de materia fecal o ingesta deberá ser considerada siempre como defecto crítico.
2. En el momento de la reinscripción en un establecimiento autorizado, un inspector colocará una etiqueta de "retenido" en todos los productos que sean sospechosos en tal reinspección de estar adulterados, que contengan cualquier sustancia agregada o empacada para aumentar el volumen del producto o mal marcados, y tales productos serán retenidos para su inspección subsiguiente. Las etiquetas serán retiradas solo por inspectores autorizados.
3. Cuando se efectúe la inspección subsiguiente, si el producto se encuentra adulterado, todas las leyendas de inspección oficial u otras marcas oficiales en relación con las cuales se considera el producto no aceptable o no conforme según el Reglamento serán retiradas o borradas, y el producto será rechazado.
4. Se considerará su condición de adulterado si un producto se ha manchado o ensuciado por haber caído al piso o de otra manera accidental, o si el producto está afectado de cualquier otra condición que el inspector estime que pueda corregirse, en cuyo caso el producto será limpiado (incluyendo recortes si es necesario) o de otra manera manipulado en una forma aprobada por el inspector para asegurarse de que no esté adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y destino de acuerdo con el Reglamento. Si en la inspección final el producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el inspector retirará la etiqueta de "retenido".
5. Si al reinspeccionar un producto se le encuentra mal marcado pero no adulterado, será mantenido con la etiqueta de retenido o una etiqueta de detención, según dispone el Reglamento, hasta que se corrija debidamente las marcas o hasta que se expida una orden de suspender el uso de la rotulación o del recipiente del producto, o hasta que se instituya el decomiso judicial u otra acción adecuada.
6. El inspector preparará un registro completo de cada una de las operaciones que se efectúen conforme a este artículo e informará de su actuación al supervisor de red.

Artículo 224. Todos los procedimientos, formularios, clasificaciones y la evaluación de criterios para la determinación de los resultados se describirán en un Manual de Procedimiento donde se le detalle claramente al inspector como realizar la reinspección.

Artículo 225. El Servicio de Inspección mantendrá los registros de la reinspección no menos de dos años para su revisión, así como enviará los datos de forma mensual a las oficinas del Departamento de Protección de Alimentos. El establecimiento deberá contar con registros de cada lote de carne deshuesada. En el registro se anotará la fecha, descripción del producto, cantidad, número de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del Servicio de Inspección.

CAPÍTULO XVI CONTROL DE MATERIALES Y PRODUCTOS ENTRANTES

Artículo 226. Los Productos y Otros Artículos que entren en los establecimientos autorizados deberán:

1. Salvo lo estipulado de otra manera en el Reglamento, ningún producto será introducido en un establecimiento autorizado a menos que haya sido preparado bajo la supervisión de un inspector y esté identificado por una leyenda oficial de inspección como inspeccionado y aprobado.
2. Los productos recibidos en un establecimiento autorizado durante la ausencia del inspector serán identificados y mantenidos de una manera aceptable al inspector.



3. El producto que entre en cualquier establecimiento autorizado no será usado ni preparado hasta que haya sido reinspeccionado de acuerdo con el Reglamento.
4. Cualquier producto originalmente preparado en un establecimiento autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte de tal establecimiento, excepto la zona de recepción aprobada, hasta que haya sido reinspeccionado por el inspector.
5. Todo artículo que vaya a usarse como ingrediente en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre en un establecimiento autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en tal establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por el Reglamento, y una lista de los ingredientes del artículo si está compuesto de dos o más ingredientes.
6. La etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor.
7. Los recipientes de preparaciones que entren en cualquier establecimiento autorizado para ser usadas en cocción o en el lavado de mondongos llevarán durante todo el tiempo que estén en el establecimiento autorizado etiquetas en las que aparezcan los nombres químicos de los productos químicos que están específicamente limitados por el Reglamento respecto a la cantidad que debe usarse; las etiquetas en los recipientes también indicarán el porcentaje de cada producto químico en la preparación.
8. Los colorantes, productos químicos y otras sustancias cuyo uso esté restringido a estos productos solo podrán introducirse en un establecimiento autorizado o mantenerse en el mismo en el caso de que dichos productos se hayan preparado en dicho establecimiento.
9. Ningún colorante, producto químico, aditivo conservador u otra sustancia prohibida será introducida o guardada en un establecimiento autorizado.
10. Toda la proteína aislada de soya que entre, y mientras esté en un establecimiento autorizado, debe ser rotulada de acuerdo con los requisitos del Reglamento y cumplir con las otras disposiciones del mismo.
11. Las glándulas y órganos, tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, medulas espinales y glándulas linfáticas, pineales, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, pancreáticas y tiroideas separadas usadas en la preparación de productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos y que no sean usados como alimento humano (sean o no preparados en los establecimientos autorizados) pueden introducirse y depositarse en los departamentos de productos comestibles de establecimientos bajo inspección oficial si están envasados en recipientes adecuados para que la presencia de tales glándulas y órganos no interfiera de ninguna manera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias u obstaculice la inspección.
12. Las glándulas y órganos que sean considerados como productos alimenticios para el consumo humano pueden ser introducidos en los establecimientos autorizados para fines farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados y debidamente identificados en tal sentido.
13. Los pulmones y lóbulos pulmonares provenientes de ganado sacrificado en un establecimiento autorizado no podrán llevarse a ningún otro establecimiento autorizado a menos que se les identifique mientras permanezcan en este último establecimiento, o que se les lleve al departamento de productos no comestibles del establecimiento para ser utilizados en productos no comestibles.
14. Las canales de animales para sacrificio provenientes de personas particulares con ganado de su propia crianza, de acuerdo con el Reglamento, y las partes de tales canales pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su preparación, envasado y almacenaje de acuerdo con el Reglamento siempre que no den origen a una condición insalubre.
15. El empresario de un establecimiento autorizado suministrará la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que entre en el establecimiento. Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello, el nombre y dirección del vendedor o proveedor, compañía de transporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega del producto o artículo en cuestión.



Artículo 227. En las bodegas para almacenar las materias primas, materiales de empaque, productos semiprocados y procesados, deben utilizar tarimas adecuadas, que permitan mantenerlos a una distancia mínima de 15 cm., sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo de la pared, y a 1.5 m del techo, debiendo respetar las especificaciones de estiba. Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas y el producto procesado. Debe existir un área específica para productos rechazados. Se deben considerar lo siguiente:

1. La puerta de recepción de materia prima a la bodega, debe estar separada de la puerta de despacho del producto procesado, y ambas deben estar techadas de forma tal que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.
2. Debe establecerse el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), para que haya una mejor rotación de los alimentos, materiales y evitar el vencimiento de los mismos.
3. No debe haber presencia de químicos utilizados para la limpieza dentro de las instalaciones donde se almacenan productos alimenticios.
4. Deben mantener los alimentos debidamente rotulados por tipo y fecha que ingresan a la bodega. Los productos almacenados deben estar debidamente etiquetados.

Artículo 228. El material de empaque para los productos comestibles no debe contener en su composición ninguna sustancia venenosa o cualquier otra sustancia que se desprenda y cause una alteración del producto o un problema a la salud del consumidor. Se deberán cumplir lo siguiente:

1. El material de empaque debe ir acompañado al momento de entrar a un establecimiento de proceso por una garantía o declaración de seguridad del suplidor por escrito que corresponda a la fábrica o firma que entrega, distribuye o elabora el producto. La garantía estará limitada a cada embarque, y para cada producto en particular.
2. La certificación o garantía debe contener la información sobre el embarque y su respectivo código cuando se reciba en el establecimiento de proceso, además del uso recomendado del producto, condiciones y temperatura de almacenamiento, asegurando garantizar que con la documentación del embarque se determine su origen requerido por la autoridad competente para su uso en alimentos.
3. Si el material del empaque es importado, deberá contar con la documentación pertinente al ingreso al país y una certificación de la autoridad competente del país de origen validando la garantía o declaración de seguridad del lote o lotes recibidos por cada tipo de producto. La información que se requiere del suplidor del material de empaque debe ser, pero no limitarse a:
 - a. Nombre del fabricante
 - b. Nombre comercial del producto y su código.
 - c. Composición química del material de empaque
 - d. El uso recomendado del producto
 - e. Condiciones específicas de almacenamiento
4. El establecimiento dará un tiempo prudencial que no sobrepase los 30 días después de recibido el empaque para que el suplidor entregue toda la información que se le requiera, el Servicio de Inspección se asegurará de que se mantengan los lotes de productos recibidos retenidos hasta que la información se haya recibido e indique que los lotes son aptos para su uso.
5. Si el establecimiento utiliza materiales de empaque sin la garantía del suplidor o sin la información necesaria para su uso, el Servicio de Inspección podrá retener o rechazar el lote de material de empaque que corresponda o el producto en el que fue envasado el mismo, pues representa un peligro a la salud del consumidor.
6. Debe asegurarse que el material del empaque llegue libre de polvo, humedad y es indispensable que lleguen en su empaque original, libre de roturas.



7. El almacenamiento del material de empaque será en un área específica para ello y separada de cualquier otra área, la cual será cerrada, seca y de fácil limpieza y estará claramente identificada. Se estívara de acuerdo a las especificaciones del fabricante y las de este Reglamento.

CAPÍTULO XVII

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE PATÓGENOS EN CARNE BOVINA

Artículo 229. El Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Sanidad Animal, y los encargados de los Laboratorios de Referencia Nacional deberán elaborar un Programa Nacional de Control de Patógenos para Carne Bovina que contenga los análisis microbiológicos de patógenos de interés de los productos cárnicos que se procesan en el país y que se destinen para el consumo nacional, la exportación y de la importación.

Artículo 230. El Programa Nacional de Control de Patógenos para Carne Bovina será de cumplimiento obligatorio de los establecimientos aprobados de sacrificio y el no cumplimiento será sujeto de sanciones hasta del retiro del Servicio de Inspección y número de registro.

Artículo 231. El Programa Nacional de Control de Patógenos para Carne Bovina deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior, la fecha límite de elaboración será los primeros 15 días del mes de enero de cada año.

Artículo 232. Si el Programa Nacional de Control de Patógenos para Carne Bovina requiere modificaciones antes de su revisión anual, el Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Salud Animal y los encargados de los laboratorios de referencia nacional están autorizados a realizar estas modificaciones, debiendo justificar y documentar los cambios requeridos.

CAPÍTULO XVIII

PROGRAMA DE RESIDUOS QUÍMICOS EN CARNE BOVINA

Artículo 233. El Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Sanidad Animal y los encargados de los Laboratorios de Referencia Nacional deberán elaborar un Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne Bovina que contenga los análisis de los compuestos químicos residuales comunes y prohibidos de interés de los productos cárnicos que se procesan en el país y que se destinen para el consumo nacional, la exportación y de la importación.

Artículo 234. El Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne Bovina será de cumplimiento obligatorio de los establecimientos aprobados de sacrificio y el no cumplimiento será sujeto de sanciones hasta del retiro del Servicio de Inspección y número de registro.

Artículo 235. El Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne Bovina deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior, la fecha límite de elaboración será los primeros 15 días del mes de Enero de cada año.

Artículo 236. Si el Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne Bovina requiere modificaciones antes de su revisión anual, el Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con La Dirección Nacional de Salud Animal y los encargados de los laboratorios



de referencia nacional están autorizados a realizar estas modificaciones, debiendo justificar y documentar los cambios requeridos.

CAPÍTULO XIX

SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

CÁRNICOS

Artículo 237. Programa de Limpieza y Desinfección. SSOP. Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para lo cual deben utilizar métodos adecuados, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto.

Artículo 238. La superficie de equipos y utensilios debe mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas, principalmente las que mantienen contacto directo con los productos. Debe existir un programa escrito que describa las rutinas diarias de estos procedimientos sanitarios antes, durante y después del proceso, que contemple la frecuencia, tareas, etapas, así como los productos utilizados y sus concentraciones, deben realizarse periódicamente evaluaciones visuales y organolépticas, al igual que análisis de laboratorio a las superficies de contacto.

Artículo 239. Los establecimientos deben identificar cada área de procesamiento de alimentos, las superficies, los equipos y utensilios de contacto indirecto que deben limpiarse y desinfectarse según lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

Artículo 240. Asegurar que el establecimiento tome acciones correctivas apropiadas cuando el personal de la planta o del Servicio de Inspección determine que algún proceso del SSOP ha fallado para prevenir la contaminación o adulteración directa de los productos.

Las acciones correctivas incluirán procedimientos que aseguren una apropiada disposición del producto afectado, regresar el proceso a condiciones sanitarias y prevenir su recurrencia para contaminar o adulterar los productos. Esto incluirá una reevaluación del plan o programa y las modificaciones necesarias de mejoramiento de su ejecución.

Artículo 241. La planta deberá contar con registros diarios que aseguren la implementación del SSOP y cualquier acción correctiva aplicada. El Programa debe tener descrito a la persona responsable de implementarlo, monitorearlo, firmar y fechar cada registro. Los registros pueden ser en sistemas computacionales pero con controles que aseguren su integridad.

Artículo 242. El Servicio de Inspección debe asegurarse de que los establecimientos apliquen procedimientos efectivos, realizando una verificación de:

1. Revisión del SSOP
2. Revisión de los registros diarios de la implementación de los procedimientos del SSOP y cualquier acción correctiva aplicada
3. Observación directa de la implementación del SSOP
4. Observación directa de las pruebas que se realicen para asegurar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

Artículo 243. Cada establecimiento deberá desarrollar una inspección pre-operacional del SSOP antes de que se inicie el proceso, adicionalmente podrá realizar cualquier otra inspección en la frecuencia que lo requiera.

Artículo 244. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente. Deben almacenarse



adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.

Artículo 245. Cada establecimiento debe asegurar su limpieza y desinfección. No utilizar en área de proceso, almacenamiento y distribución, sustancias odorizantes o desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.

Artículo 246. Control de Plagas. La planta debe contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas, que incluya como mínimo:

1. Identificación de Plagas;
2. Mapeo de Estaciones;
3. Productos o Métodos y Procedimientos utilizados;
4. Hojas de Seguridad de los Productos (SDS o MSDS);
5. La planta debe inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.

Artículo 247. Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.

Artículo 248. La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas. En caso de que alguna plaga invada la planta deben adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por la autoridad competente, los cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado. Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente. Todos los plaguicidas utilizados deben almacenarse adecuadamente fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.

Artículo 249. BPM. Cada establecimiento deberá, además, definir, poner en práctica, cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que aseguren el conjunto de los procedimientos higiénicos estandarizados de la empresa, constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 250. Plan HACCP. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos, son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto o subproducto cárnico ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente Reglamento. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que a continuación se detallan:

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control de los peligros de seguridad alimentaria considerando: contaminación de microorganismos, química, pesticidas, medicamentos, enfermedades zoonóticas, el uso apropiado de aditivos y colorantes.
2. Flujo de los productos e identificación de los puntos críticos e identificación de aquellos cuyo control resulta crítico para la seguridad de los alimentos (puntos críticos de control) en cada paso del proceso.
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico.



4. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de vigilancia, monitoreo y control en cada punto crítico.
5. Establecimiento de las medidas correctivas que se tomarán en caso necesario.
6. Establecimiento de los procedimientos de verificación o comprobación periódica del sistema.
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

Artículo 251. Los peligros que deberá considerar en su análisis de riesgo para el procesamiento de bovinos deberán incluir:

1. Materiales de riesgo para la EEB
2. La posible presencia de E. coli O157:H7
3. Materia fecal, leche y orina.

Artículo 252. En la determinación del punto crítico para la seguridad de los alimentos, contemplado en el apartado anterior, se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al consumidor, como así también los posibles usos a que fuera sometido por el usuario y los grupos de consumidores a los cuales está destinado.

Artículo 253. La Empresa deberá presentar ante el Departamento de Protección de Alimentos para su aprobación, validación y certificación anual los manuales o planes HACCP y una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación de acuerdo a lo siguiente:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos autorizados que puedan aplicarse, etc.).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto, grupos específicos de consumidores a los que el producto está destinado indicando grupos sensibles).
3. Flujo y descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de espera entre las etapas del proceso, preparaciones, tratamientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).
4. Análisis de riesgo para todos los peligros potenciales para los productos cárnicos referentes a todo el proceso directo e indirecto en la planta, considerando todo los pasos del flujo del producto del numeral anterior y determinar los puntos de control y críticos identificados.
5. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.
6. Descripción de los métodos de vigilancia, monitoreo y control de cada punto crítico, indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro o valores que debe controlarse en tiempos actuales y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.
7. Metodología de Verificación o comprobación del sistema de autocontrol donde se expone claramente los procedimientos de comprobación a ejecutar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones, de las medidas correctivas aplicadas, calibración de los instrumentos, de las disposiciones tomadas).



los productos afectados, auditoria del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizarán.

8. El establecimiento deberá contar con la documentación de soporte científica y técnica de la toma de decisiones sobre los puntos críticos, procedimientos de verificación, validación y frecuencias,

Artículo 254. El Plan HACCP deberá contar con registros siguientes:

1. De las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
2. Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo a lo previsto.
3. Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de producto elaborado mientras el sistema de producción estaba fuera de control y las medidas tomadas para evitar su recurrencia.
4. Descripción del sistema de trazabilidad que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.

Artículo 255. Las acciones correctivas deben estar identificadas en el Plan HACCP al ser una respuesta a una desviación del límite crítico establecido y debe describir la acción correctiva que será tomada y el responsable de realizarlo, asegurando:

1. Que la causa de la desviación ha sido identificada y eliminada;
2. Que el punto crítico de control está controlado después de haber realizado la acción correctiva;
3. Que se han tomado medidas para prevenir que vuelva a pasar;
4. Que ningún producto que haya sido adulterado por esta desviación pase al consumo humano;
5. Que si el producto fue afectado por otro peligro no identificado se pondrá en retenido hasta que se determine su destino y el plan será revisado para considerar este nuevo peligro;
6. Todas las acciones correctivas tomadas deben quedar documentadas pudiendo ser objeto de verificación e inspección.

Artículo 256. El Servicio de inspección verificará la aplicación adecuada del Plan HACCP asegurando que este cumple con lo requerido en este Reglamento y en cualquier otra norma que aplique. Esta verificación incluirá:

1. Revisión del Plan HACCP
2. Revisión de los registros de los PCC
3. Revisión y determinación de la aplicación adecuada de las acciones correctivas que se han tomado en las desviaciones encontradas
4. Revisión de los límites críticos
5. Revisión de todos los registros del plan HACCP
6. Observación directa del monitoreo de los PCC.
7. Toma de muestras y análisis que determinen que los productos cumplen con la condición sanitaria de los mismos para ser destinados al consumo humano
8. Observaciones en el lugar y revisión de otros registros.

Artículo 257. Toda la documentación debe estar disponible en el establecimiento, para ser verificada por el Servicio de Inspección o las autoridades del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas que lo soliciten, y deben de resguardarse por lo menos dos (2) años estando todos éstos documentos debidamente firmados y fechados.



Artículo 258. El Plan HACCP, SSOP y BPM estarán firmados y fechados por la persona con toda la autoridad en el establecimiento o por un representante de alto nivel del mismo. Será firmado y fechado al inicio de su implementación, validaciones anuales y cuando se realice cualquier modificación.

Artículo 259. El Departamento de Protección de Alimentos a través del Servicio de Inspección realizará revisiones y auditorías sanitarias periódicas del buen funcionamiento de los sistemas de autocontrol. Para estas revisiones el sistema contará con un manual de procedimientos aplicado para evaluar el Plan HACCP, SSOP y BPM.

Artículo 260. Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de autocontrol.

Artículo 261. Los establecimientos regionales y locales podrán únicamente contar con un plan de BPM y SSOP, estableciendo la correcta implementación de las medidas higiénico-sanitarias del proceso.

Artículo 262. Trazabilidad. El establecimiento, deberá contar con un sistema de rastreabilidad de los animales y productos, el cual estará perfectamente documentado con los datos suministrados por el productor de los animales y los del establecimiento para establecer una relación entre la actividad de producción y la de proceso hasta su distribución final a través de la empresa que lo realiza oficialmente.

Artículo 263. Plan de Defensa de los Alimentos. El establecimiento, deberá contar con un Plan de Defensa de los alimentos o de seguridad que permita evitar una adulteración intencional o no de los productos, el cual deberá estar documentada y a la disposición del Servicio de Inspección cuando este lo requiera.

Artículo 264. Retiro del Producto. El establecimiento deberá demostrar al Servicio de Inspección tener un sistema de retiro de los productos del mercado, si estos han sido de alguna forma adulterados. El establecimiento deberá realizar una vez por año por lo menos un simulacro de retiro de producto para establecer que el sistema funciona y se puede recuperar el cien por ciento (100%) del producto que ha salido al mercado y realizar las medidas correctivas necesarias al identificar fallas en el sistema.

CAPÍTULO XX SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES

Artículo 265. Los métodos aprobados por el Departamento de Protección de Alimentos y la Dirección Nacional de Salud Animal para insensibilizar los animales deberán ser efectivos de tal forma que se evite el sufrimiento del animal posterior a este proceso.

Artículo 266. Cuando el Inspector observe en algún momento que los animales están siendo tratados de forma inadecuada en contra de lo estipulado en el Programa de Bienestar Animal para Bovinos, deberá informar al encargado del establecimiento el incidente y asegurarse que se tomen las medidas necesarias para evitar su recurrencia.

Artículo 267. Se considerarán las siguientes condiciones durante la inspección de los establecimientos:

1. Los corrales, vías de acceso y rampas para el ganado se mantendrán en buenas condiciones. No habrá en ellos objetos agudos o protuberantes que puedan, a juicio del inspector, ocasionar lesión o dolor a los animales. Se reparan las tablas sujetas, el entablado astillado o roto, y los agujeros innecesarios donde puedan lesionarse la cabeza o las patas de un animal.



2. El piso de los corrales, rampas y vías de acceso para el ganado se construirán y mantendrán de manera que los animales puedan apoyarse bien en él. Son aceptables las superficies del piso que no sean resbalosas o estén estriadas, las rampas con listones.
3. Al ganado sospechoso y moribundo, enfermo e incapacitado se le proporcionará un corral cubierto que sea suficiente, a juicio del inspector, para protegerlo contra las condiciones meteorológicas desfavorables del lugar mientras se espera la decisión del inspector respecto al mismo.
4. Los corrales y vías de acceso para el ganado estarán dispuestos de tal manera que se reduzcan al mínimo las esquinas o rincones agudos y cambios de dirección de los animales en movimiento.
5. El movimiento del ganado desde las rampas de descarga hasta los corrales y desde los corrales hasta la zona insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. No se obligará al ganado a que camine a un paso más rápido que el normal.
6. Las garrochas eléctricas, azotes de lona u otros instrumentos que se utilicen para conducir a los animales se emplearán lo menos posible con el fin de reducir al mínimo la agitación y las lesiones. Se prohíbe toda utilización de dichos instrumentos que, a juicio del inspector, sea excesiva. Las garrochas eléctricas que vaya conectada a la corriente alterna normal se reducirá de voltaje mediante un transformador al voltaje mínimo que sea eficaz y éste no pasará de 50 voltios de corriente alterna.
7. No se utilizarán para conducir al ganado tubos u objetos agudos o puntiagudos ni otros objetos que, a juicio del inspector, puedan causar lesiones o dolor innecesario a los animales.
8. Se prohíbe arrastrar a los animales incapacitados y a otros animales que no puedan moverse, mientras estén conscientes. Sin embargo, se podrá arrastrar a los animales insensibilizados.
9. Los animales incapacitados y otros animales que no pueden moverse deberán ser trasladados, mientras estén conscientes, en equipo adecuado para tal fin, por ejemplo, en una plataforma de arrastre.
10. Los animales tendrán acceso a agua en todos los corrales y, si han de permanecer en los mismos más de 24 horas, tendrán también acceso a forraje. Habrá espacio suficiente en el corral para que los animales que permanezcan durante la noche puedan recostarse.
11. Antes de que los animales sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados, se aplicarán los métodos de insensibilización aprobados en el Reglamento.
12. Para los establecimientos de exportación únicamente se aplicarán al ganado los proyectiles cautivos insensibilizadores produciendo la pérdida inmediata de conocimiento de los animales antes de que sean maneados, izados arrojados, lanzados o cortados. Se insensibilizarán los animales de manera que pierdan el conocimiento con un mínimo de agitación y molestias.
13. Inmediatamente después de que se aplique el golpe insensibilizador a los animales, éstos deberán quedar en un estado de pérdida total de conocimiento y permanecer de este modo mientras sean maneados, degollados y sangrados. Sin embargo, el animal habrá de morir por la pérdida de sangre como consecuencia del degüello y desangrado, y no de la sacudida eléctrica.
14. Los aparatos de aire comprimido deberán estar instalados de manera que produzcan la presión constante de aire que sea necesario y deberán tener manómetros que midan constantemente la presión del aire.
15. Los manómetros serán de lectura fácil y se hallarán en lugar fácilmente accesible para que los utilicen el operador de aparato de insensibilización y el inspector.
16. Con el objeto de proteger a los empleados, inspectores y otras personas es conveniente que todos los aparatos de insensibilización estén dotados de dispositivos de seguridad para que no se produzcan lesiones por su descarga accidental. Los instrumentos de insensibilización deberán mantenerse en buenas condiciones.



Artículo 268. El Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Sanidad Animal y la Asociación Nacional de Ganaderos deberán elaborar y aprobar el Programa de Bienestar Animal para ganado Bovino de la República de Panamá que contenga la información detallada del sacrificio humanitario de los animales de abasto, que se procesan en el país y que se destinen para el consumo nacional, la exportación y de la importación

Artículo 269. Este Programa de Bienestar Animal para ganado Bovino debe estar acorde a los requerimientos internacionales y podrá ser modificado cuando sea necesario, dejando debidamente documentada sus modificaciones.

Artículo 270. Las plantas de proceso de carne bovina, los transportistas, ganaderos e intermediarios deberán adoptar las medidas que se den en este Programa para asegurar el trato humanitario de los animales que serán utilizados para el consumo, con ello asegurando que en ninguna de sus etapas se les ha ocasionado algún tipo de sufrimiento.

CAPÍTULO XXI

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 271. Todo producto que salga de un establecimiento deberá cumplir las disposiciones estipuladas de etiquetado bajo este Capítulo de forma clara, veraz y legible.

Artículo 272. Todos los ingredientes y otros artículos usados en la preparación de cualquier producto cárnico serán limpios, puros, sanos, saludables y no resultarán en la adulteración del producto. Los establecimientos autorizados suministrarán a los inspectores información exacta con respecto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición del producto, pruebas de verificación de especie y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección del producto.

Artículo 273. Cuando en un establecimiento autorizado se coloque en cualquier producto "inspeccionado y aprobado" en su envoltura o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijará a tal envase un rótulo como se describe en el Reglamento, excepto que los siguientes no tendrán que llevar dicho rótulo:

1. Las envolturas de canales desangradas y limpiadas y partes principales sin elaborar, que lleven la leyenda de inspección oficial, si tales envolturas tienen por objeto solamente proteger los productos contra la suciedad y sequedad excesivas durante su transporte o almacenamiento, y si las envolturas no llevan ninguna información más que los nombres comerciales de compañías, marcas comerciales o números en clave que no incluyan ninguna información requerida en el Reglamento;
2. Las envolturas transparentes no coloreadas, tales como el celofán, que no lleven material escrito, impreso o gráfico, y que envuelvan cualquier producto no envasado o envasado que lleve todas las marcas requeridas por el Reglamento, las cuales sean claramente legibles a través de tales envoltura;
3. La tripa animal o artificial transparente de embutidos que lleve solamente las marcas requeridas por el Reglamento;
4. Los recipientes de productos aprobados para cocción o refrigeración y traslados de un establecimiento autorizado;
5. Las hojas plegadas o cubiertas similares fabricadas de papel o materiales semejantes, ya sea que envuelvan o no completamente el producto, y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, llevarán todas las características que se requieren para una etiqueta de un envase inmediato.
6. Ninguna envoltura ni otro envase que lleve o haya de llevar un rótulo será llenado, por entero o en parte, con nada que no sea un producto que haya sido inspeccionado.



aprobado. Ningún recipiente será llenado, por entero o en parte, y ningún rótulo le será fijado si no es bajo la supervisión de un inspector.

Artículo 274. Los rótulos de todos los productos mostrarán la siguiente información en el recuadro principal de exhibición:

1. El nombre del producto que, en el caso en que pretenda ser o se presente como un producto una definición o norma de identidad o composición, será el nombre del alimento especificado en la norma, y en el caso de cualquier otro producto será el nombre común y usual del alimento, si lo hubiere, y si no lo hubiere, una designación descriptiva verdadera,
2. Si el producto se fabrica a base de dos o más ingredientes, la palabra "ingredientes" seguido de una lista de los ingredientes.
3. El nombre y domicilio del fabricante, mayorista o distribuidor para quien se prepare el producto.
4. Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido.
5. Su contenido de humedad retenida según los estándares internacionales o del país a exportar. Para carne bovina como único ingrediente solo se considera aquella que es natural del producto.
6. Sello o leyenda de inspección oficial y, salvo lo que se estipule de otra manera en el Reglamento, el número del establecimiento autorizado en el Ministerio de Salud.
7. Cualquier palabra, declaración u otra información que esta parte exija que aparezca en el rótulo deberá estar prominentemente colocada en el mismo con tal visibilidad (comparada con otras palabras, declaraciones, diseños o dibujos en la rotulación) y en tales términos que permita ser leída y entendida por la persona ordinaria bajo condiciones normales de compra y uso.
8. Los productos envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición sanitaria tendrán en el recuadro principal de exhibición y en forma prominente una declaración como "Manténgase en Refrigeración", "Manténgase Congelado", "Artículo Perecedero, Manténgase en Refrigeración" o una declaración similar que apruebe el Director de Protección de Alimentos en casos específicos. Los productos que sean mantenidos congelados durante su distribución y descongelados antes o durante su exhibición para la venta al por menor llevarán la declaración "Manténgase Congelado" en el recipiente en que se transporten.
9. Los recipientes de tamaño para el consumidor de esos productos llevarán la declaración "Previamente manejados congelados para su protección, re-congélala o mantenga refrigerado".
10. Cumplir con las normas nacionales e internacionales de etiquetado establecidas y para los productos de exportación cumplir con las del país de destino.

CAPÍTULO XXII TRANSPORTE DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 275. En relación a los medios de transporte de animales y a los de transporte de carnes y subproductos destinados al consumo humano, el establecimiento solo permitirá el ingreso de estos vehículos si los mismos cuentan con la autorización que los habilita para la actividad por la DNSA-MIDA y DEPA.

Artículo 276. Los medios de transporte tendrán un documento oficial otorgado por el MIDA o DEPA, el cual acreditará su autorización y debe ser presentado por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad competente. Todo producto cárnico de carga o descarga debe encontrarse en buenas condiciones de higiene y desinfección, así mismo el personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos cárnicos, debe cumplir con los artículos sobre higiene general del personal descrito en este Reglamento.



Artículo 277. Los utensilios y otros instrumentos utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias mencionadas en el presente Reglamento. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Artículo 278. Los vehículos o recipientes que tengan productos y subproductos cárnicos serán precintados en el establecimiento en el que son cargados. Los precintos no serán retirados, de los vehículos o recipientes sin la presencia y autorización del Servicio de Inspección de destino. Toda otra autoridad nacional o municipal, que en ejercicio de sus funciones tome intervención retirando él o los precintos, debe consignar esta situación al dorso de la documentación sanitaria, indicando el nuevo número de precinto colocado, firma, aclaración de la misma y el cargo que ocupa en la institución actuante.

Artículo 279. No podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes.

Artículo 280. Para efectuar el transporte de productos y subproductos cárnicos que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos. Cuando se use el hielo como un medio de refrigeración responderá a las exigencias que establece para el hielo en este Reglamento y se transportará en cajones o bolsas de material plástico acondicionadas para este fin.

Artículo 281. Los establecimientos utilizados para depositar y distribuir productos y subproductos cárnicos deben contar con la autorización de la DEPA y reunirán las siguientes condiciones:

1. Las vías de acceso, el cerco perimetral, los caminos internos y las áreas de depósito, maniobras y carga, deben ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII de este Reglamento.
2. La iluminación de los establecimientos se hará conforme a lo indicado en el Capítulo VII de este Reglamento. El Servicio de Inspección podrá modificar dicho valor de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento.
3. Cuando no formen parte de las instalaciones de un establecimiento autorizado deben contar con un local adecuado para la Oficina de Inspección.
4. Se prohíbe la carga y descarga de los productos bajo condiciones climáticas que a criterio del Servicio de Inspección sean perjudiciales para la carga.

Artículo 282. Para el transporte de los productos cárnicos deben observarse los siguientes requisitos generales:

1. Ningún producto comestible podrá tener contacto directo con el piso del transporte, excepto los casos en que se cuente con un envase secundario.
2. En los transportes dotados con unidades de refrigeración, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas.
3. No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos refrigerados con productos congelados, productos envasados con productos sin envase, productos de distintas especies,
4. No podrán transportarse conjuntamente vísceras y carnes refrigeradas, a menos que estén empacadas.
5. Las medias canales que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deben ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra.
6. Las vísceras tales como: pulmones, corazón e hígado, el mondongo y la carne molida y los productos cárnicos frescos o enfriados sin empacar, deben depositarse en recipientes inoxidable. Si se hayan empacados, deben colocarse sobre tarimas o estantes.



7. Las vísceras y mondongos no elaborados, remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deben ser transportados en vehículos que reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidables.
8. El mondongo cocido o semicocido, en estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento.
9. Las vísceras saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento.
10. La sangre será transportada en recipientes aprobados por la DEPA.
11. Los subproductos cárnicos, elaborados o no se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos y el acceso de insectos.
12. Los huesos pueden salir del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del numeral anterior.

Artículo 283. Durante el transporte de la carne y productos cárnicos el interior de la caja del vehículo debe mantener una temperatura no superior a 10°C o 50°F y la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los 7°C o 45°F. Los productos congelados deberán manejarse evitando su descongelación durante el transporte.

CAPÍTULO XXIII INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 284. Las violaciones a los preceptos de este Reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, sin perjuicio de lo que corresponde a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 285. La Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) y este a través del Servicio de Inspección Nacional puede tomar las siguientes sanciones de acuerdo a la severidad de las faltas:

1. **Acción Regulatoria.** Será cuando se retenga un producto, se rechace equipo o instalaciones, detener o reducir la velocidad del proceso o rechazar el proceso de un producto en particular. Esta acción podrá ser indicada mediante una tarjeta de rechazado o retenido.
2. **Retiro Parcial de la Inspección.** Es cuando se suspenden las actividades de inspección, la utilización de los sellos y marcas oficiales a un proceso en particular en un área determinada del establecimiento puede ser ésta temporal o definitiva de acuerdo al tipo de falta que se ha cometido.
3. **Cierre del Establecimiento.** Cuando el Servicio de Inspección determina que el establecimiento no debe estar procesando ya que el producto no es considerado apto para el consumo humano, este cierre puede ser temporal o definitivo de acuerdo al tipo de falta que se ha cometido.

Artículo 286. Cuando el Servicio de Inspección de un establecimiento considere que debe aplicar el numeral 3 del artículo anterior debe notificar inmediatamente al Departamento de Protección de Alimentos y obtener la autorización para la aplicación de esta sanción y entregarla por escrito al responsable del establecimiento. Cuando el inspector tenga que aplicar el numeral 2 del artículo anterior lo notificará y quedará consignado en su bitácora.

Artículo 287. Se consideran faltas leves que ameritan una acción regulatoria aquellas que no interfieran con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano, tales como:



1. Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles de limpieza y desinfección.
2. Falta de información suministrada al Servicio de Inspección.
3. Fallas sanitarias leves en el establecimiento.
4. Una falla leve en el sacrificio humanitario de los animales de abasto.
5. Otras que por su naturaleza no pongan en peligro al alimento.

Artículo 288. Son consideradas faltas menos graves aquellas que ameriten el retiro parcial de la inspección, como en los siguientes casos:

1. La persistencia de una falta leve dentro de los siguientes quince (15) días de su comunicación.
2. La interferencia de las labores del Servicio de Inspección por parte de la empresa o empleados de la misma.
3. Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
4. Cuando la materia prima no tiene una procedencia conocida.
5. La pérdida de eficiencia de varios equipos que significan peligro directo al alimento.
6. Cuando el establecimiento no está realizando el muestreo para E. coli.
7. Cuando el establecimiento ha fallado en los resultados para Salmonella.
8. Cuando el establecimiento no envía al digestor para su destrucción el producto que el Servicio de Inspección ha marcado como condenado o rechazado.
9. Cuando el establecimiento no esté aplicando o modificando correctamente el HACCP y el SSOP.
10. Otras que por su naturaleza afectan directamente al producto.

Artículo 289. Son consideradas faltas graves aquellas donde procede el cierre del establecimiento o la suspensión definitiva del Servicio de Inspección cuando:

1. Una falta leve con tres notificaciones consecutivas no sea corregida por la empresa.
2. Se reincide en una falta considerada menos grave.
3. Se incumple en la aplicación de los procedimientos del Sistema HACCP como lo requiere este Reglamento.
4. Se incumple en la aplicación de los procedimientos del SSOP.
5. La tarjeta de RECHAZADO o RETENIDO colocada por el Inspector Oficial en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros es retirada sin previa autorización.
6. La empresa o sus empleados interfieren con el Servicio de Inspección y envían al consumo productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
7. Existe presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que puedan afectar la salud del consumidor.
8. Se producen faltas graves en el trato humanitario en el sacrificio de los animales.
9. Ocurre la pérdida de control de las medidas de mantenimiento del medio ambiente.
10. Se violan las normas sanitarias establecidas, anteponiendo argumentos de índole económica.
11. Hay interferencia abierta al Servicio de Inspección por intimidación, asalto, ataque o intento de asalto o ataque al personal oficial.
12. Se expende o transporta para el consumo nacional o para la exportación, productos cárnicos que no han sido autorizados para ese destino o para el consumo humano.
13. Se usa indebidamente o se falsifica una marca, sello, etiqueta o membrete, o cualquier otro medio que sirva para identificar los productos cárnicos.
14. Se producen otras causas que por su naturaleza específica afectan gravemente la calidad e inocuidad de los alimentos.

Artículo 290. La aplicación de las sanciones será de la forma siguiente:

1. Cuando la sanción aplicada sea por infracción de falta leve o se aplique una acción regulatoria se hará una amonestación verbal y por escrito.



2. Cuando la sanción aplicada sea por infracción de falta menos grave, el Servicio de Inspección dará una constancia por escrito del intento de suspensión de la Inspección al establecimiento, el cual en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas, debe notificar a la autoridad competente que las faltas han sido corregidas y de la aplicación de un procedimiento preventivo para la no recurrencia de las mismas. En caso contrario se procederá a la suspensión temporal del Servicio de Inspección y emisiones de certificados de exportación.
3. Cuando las faltas cometidas sean graves se aplicará el cierre del establecimiento sin previo aviso, hasta que la gerencia firme un compromiso de cooperación con el DEPA para el cumplimiento con los preceptos contenidos en este Reglamento y que las faltas estén claramente corregidas, hasta entonces no se permitirá el trabajo en el establecimiento ni la salida de sus productos al mercado nacional y para la exportación, además se notificará al establecimiento que si no se subsanan será descertificado para la exportación.

Artículo 291. Estas sanciones no interfieren con cualquier otra infracción o sanción monetaria o de acción establecida para el cumplimiento de las normas de la República de Panamá.

Artículo 292. Se mantienen vigentes y son complementarios del presente Decreto Ejecutivo; el Decreto 62 de 15 de enero de 1957 y la Resolución 29 de 29 de diciembre de 1995, en todo lo que no sea contrario.

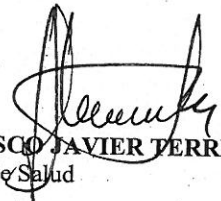
Artículo 293. El presente Decreto Ejecutivo entrará a regir a partir del día siguiente a su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947 y Decreto de Gabinete N.º 1 de 15 de enero de 1969.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 8 días del mes de Junio del año dos mil quince (2015).


JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República


FRANCISCO JAVIER TERRIENTES
Ministro de Salud

