

Reglamento tecnológico de carnes

DECRETO SUPREMO N° 22-85-AG

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO:

Que es necesario adecuar el Reglamento Tecnológico de Carnes al nuevo entorno económico que prevalece en el país, en virtud del cual el sistema de comercialización de alimentos debe armonizar con una economía de libre mercado; prescribiéndose además las normas para que la industrialización de los animales de abasto y la comercialización de las carnes y de sus derivados se realicen bajo apropiadas condiciones técnico-sanitarias en beneficio del consumidor;

De conformidad con los Artículos 3°, 4° y 5° de la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura, dada por Decreto Ley N° 25902;

DECRETA:

Artículo 1°.- Apruébase el nuevo texto del Reglamento Tecnológico de Carnes, el mismo que consta de ciento tres (103) artículos, once (11) títulos, cuatro (4) Disposiciones Complementarias, tres (3) Disposiciones Transitorias y doce (12) Anexos.

Artículo 2°.- Facúltase al Ministerio de Agricultura para que, mediante Resolución Ministerial, dicte las disposiciones complementarias y/o modificatorias que fueren necesarias para la mejor aplicación de la presente norma legal.

Artículo 3°.- Deróganse los Decretos Supremos N°s. 303-70-AG y 004-84-AG; la Resolución Suprema N° 508-69-AP-DGPA; la Resolución Suprema N° 614-69-AP-DGS, las Resoluciones Ministeriales N° 0108-85-AG/DGAIC, N° 0072-86-AG/DGA, N° 0010-86-AG/DGAIC, N° 263-91-AG/DGG, N° 363-91-AG-DGG y N° 0552-91-AG-DGG y las Resoluciones Directorales N° 006-DGC-70 y N° 0096-85-AG-DGAIC, así como todas las demás disposiciones legales que se opongan a lo dispuesto en el Reglamento que se aprueba por este Decreto Supremo.

Artículo 4°.- El presente Decreto Supremo será refrendado por el Ministro de Agricultura y entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los nueve días del mes de setiembre de mil novecientos noventa y cinco.

ALBERTO FUJIMORI FUJIMORI
Presidente Constitucional de la República

ABSALON VASQUEZ VILLANUEVA
Ministro de Agricultura

INDICE GENERAL

TITULO I	: DISPOSICIONES GENERALES
TITULO II	: DE LOS CAMALES
CAPITULO I	: De la Construcción de Camales
CAPITULO II	: De la Apertura y Funcionamiento de Camales
CAPITULO III	: Del Personal de Camales
TITULO III	: DEL BENEFICIO
TITULO IV	: DE LA INSPECCION SANITARIA
CAPITULO I	: De la Inspección de las Instalaciones
CAPITULO II	: De la Inspección Ante-mortem
CAPITULO III	: De la Inspección Post-mortem
CAPITULO IV	: De la Retención de Carcasas y Visceras
CAPITULO V	: Del Sello de Inspección de las Carcasas
CAPITULO VI	: De la Denuncia de Enfermedades
TITULO V	: DE LAS CONDENAS Y DECOMISOS
TITULO VI	: DE LA CLASIFICACION DE CARNES
TITULO VII	: DEL TRANSPORTE
CAPITULO I	: Del Transporte de Ganado
CAPITULO II	: Del Transporte de Carnes y Menudencias
CAPITULO III	: Del Transporte de Pielés
TITULO VIII	: DE LA IMPORTACION DE CARNES Y MENUDENCIAS
TITULO IX	: DEL COMERCIO DE LAS CARNES Y MENUDENCIAS
TITULO X	: DE LA ELABORACION DE SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CARNICOS.
TITULO XI	: DE LA JURISDICCION Y SANCIONES
CAPITULO I	: De la Jurisdicción
CAPITULO II	: De las Sanciones

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ANEXOS

- ANEXO 1. TERMINOLOGIA Y DEFINICIONES
- ANEXO 2. INSTALACIONES MINIMAS DEL CAMAL
- ANEXO 3. ZONAS Y SECCIONES DEL CAMAL
- ANEXO 4. TRAMITE PARA LA CONSTRUCCION DE CAMALES
- ANEXO 5. PROCEDIMIENTO PARA LA APERTURA Y EL FUNCIONAMIENTO DE CAMALES
- ANEXO 6. NORMAS DEL BENEFICIO
- ANEXO 7. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION POST-MORTEM
- ANEXO 8. CAUSAS DE DECOMISO
- ANEXO 9. CAUSAS DE CONDENA PARCIAL
- ANEXO 10. CAUSAS DE CONDENA TOTAL
- ANEXO 11. FACTORES PARA LA CLASIFICACION DE CARNES
- ANEXO 12. CLASIFICACION DE CARCASAS
 - DE BOVINOS
 - DE OVINOS
 - DE CAPRINOS
 - DE PORCINOS
 - DE CAMELIDOS SUDAMERICANOS DOMESTICOS
 - DE EQUIDOS

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°.- El presente Reglamento norma el beneficio de ganado, el proceso de industrialización y comercialización de las carnes y menudencias de los animales de abasto, así como las apropiadas condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y de otros medios empleados para tal fin, en provecho del consumidor.

Artículo 2°.- El presente Reglamento se aplicará a las siguientes especies de "animales de abasto" para el consumo humano: bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos y équidos (caballar, asnal, burdégano y mular).

Son también animales de abasto los conejos, cuyes y aves de corral, cuyo beneficio y comercialización se realizará en mataderos específicos según lo dispongan sus propios Reglamentos.

Artículo 3°.- El tránsito de ganado es libre en todo el territorio de la República, en tanto se cumpla para el efecto con los requisitos establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). En consecuencia, queda prohibido cualquier modalidad de restricción, gravámenes, aportes, cuotas, etc., de carácter local o regional.

Artículo 4°.- Los animales de abasto deberán ser beneficiados obligatoriamente en los camales autorizados por el SENASA, a fin de salvaguardar la salud pública.

Los camales podrán ser para una o varias especies, según dispongan de instalaciones adecuadas y la autorización del SENASA.

Artículo 5°.- El Ministerio de Agricultura, a propuesta del SENASA, dictará las disposiciones complementarias no previstas en el presente Reglamento.

La terminología y definiciones utilizadas en este Reglamento se encuentran en el Anexo N° 1.

TÍTULO II

DE LOS CAMALES

Artículo 6°.- Los camales estarán ubicados en áreas rurales, fuera del radio urbano de las poblaciones, en zonas altas, no afectas a inundaciones, exentos de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

Artículo 7°.- Los camales deberán disponer de espacio necesario para la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, con ambientes independientes y específicos para el beneficio de los animales. Los camales destinados al beneficio de équidos tendrán el carácter de exclusivo para dichas especies. Además, tendrán cerco perimétrico de material noble.

Artículo 8°.- Los camales contarán con las instalaciones mínimas que se indican en el Anexo N° 2.

Artículo 9°.- La administración del camal comunicará por escrito al SENASA los servicios que preste. Asimismo, lo anunciará mediante publicaciones en un diario local y carteles y pizarras ubicados en lugares visibles del camal.

CAPÍTULO I

DE LA CONSTRUCCIÓN DE CAMALES

Artículo 10°.- Los camales contarán con las zonas y secciones que se detallan en el Anexo N° 3 y serán construidos con las siguientes características:

a. Serán de material noble, con el fin de evitar su fácil deterioro;

b. Los pisos y las paredes serán impermeables, resistentes y de fácil limpieza e higienización;

c. Los pisos serán antideslizantes, con declives a los sumideros provistos de rejillas o trampas; y

d. Las mesas de trabajo serán de acero inoxidable o estarán revestidas de mosaico, mayólica, mármol u otro material impermeable no contaminante.

Artículo 11°.- Para la aprobación del proyecto de construcción de un camal se procederá de la manera que se señala en el Anexo N° 4.

CAPÍTULO II

DE LA APERTURA Y FUNCIONAMIENTO
DE CAMALES

Artículo 12°.- Para la apertura y el inicio de funcionamiento de un camal se procederá de la forma que se señala en el Anexo N° 5.

CAPÍTULO III

DEL PERSONAL DE CAMALES

Artículo 13°.- El personal que interviene directamente en las operaciones de beneficio de ganado deberá contar con los requisitos siguientes:

Certificado.- Documento que acredite su buen estado de salud, expedido por el Área de Salud correspondiente.

Vestuario.- Durante las horas de trabajo deberán usar uniforme apropiado, así como basco, botas de jebe y delantales impermeables, en buen estado de conservación y limpieza, proporcionados y lavados por cuenta de la administración del camal. El médico veterinario del camal usará además mandil blanco u otro color diferente al que usan los operarios.

Artículo 14°.- La administración del camal habilitará una oficina con el equipamiento necesario destinada exclusivamente a las labores propias del servicio profesional.

TÍTULO III

DEL BENEFICIO

Artículo 15°.- Para ingresar al camal el animal deberá ir acompañado de documentos que acrediten la propiedad, procedencia y el respectivo certificado sanitario. Los mismos que serán conservados por la administración del camal un mínimo de dos (2) años.

Artículo 16°.- El beneficio se inicia con la autorización del médico veterinario del camal y se realizará en su presencia.

Las normas que deben observarse durante el beneficio de los animales y faenado de la carne figuran en el Anexo N° 6.

Artículo 17°.- Todo animal beneficiado sin inspección sanitaria será decomisado y condenado, sancionándose al camal por atentar contra la salud pública.

Artículo 18°.- El beneficio fuera de las horas de trabajo es causal de sanción, excepto cuando se trate de beneficio de emergencia autorizado por el médico veterinario del camal.

Artículo 19°.- Está prohibido beneficiar con fines de comercialización:

a. Todo animal que se encuentre en tratamiento hasta que los residuos hayan sido eliminados o metabolizados.

b. Cerdos criados en basurales, así como aquellos cuya capadura no haya cicatrizado.

Artículo 20°.- Los animales que lleguen muertos al camal, o que mueran en él o que hayan sido rechazados en la inspección ante-mortem serán decomisados y/o condenados. En los dos primeros casos, ello estará supeditado a los resultados del análisis de sangre.

Artículo 21°.- Queda prohibido el ingreso de ganaderos, comerciantes y personas ajenas a las labores propias del camal, a la zona de beneficio, procesamiento o higienización de menudencias, oreo e inspección sanitaria.

Artículo 22°.- La administración del camal es responsable de las pérdidas que se produzcan en las carcasas y/o menudencias del ganado beneficiado en sus instalaciones, debiendo entregar al propietario del ganado el íntegro de los productos obtenidos del beneficio: carcasas, menudencias, apéndices, pieles, etc. Asimismo, exigirá al personal que no hagan recortes que disminuyan el acabado y/o signifiquen pérdidas para el propietario del ganado beneficiado.

Artículo 23°.- La administración llevará obligatoriamente la estadística del beneficio de animales. Dicha información deberá remitirse a la Oficina de Información Agraria más próxima del Ministerio de Agricultura.

dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes; el resumen del beneficio y clasificación deberá publicarse en el propio carnal, para conocimiento de los usuarios.

TITULO IV

DE LA INSPECCION SANITARIA

Artículo 24°. La inspección sanitaria es obligatoria en todos los camales, debiendo realizarse a nivel de:

- El personal que manipula carnes, menudencias, apéndice y productos cárnicos.
- Los vehículos destinados al transporte de animales, carnes, vísceras y pieles.
- Los animales antes del beneficio.
- Las carcasas, vísceras, apéndices y pieles.
- Las instalaciones del camal.
- Verificación del destino de los decomisos y condenas.

Artículo 25°. La inspección sanitaria del ganado, así como de las carnes, vísceras y apéndices, estará a cargo de médicos veterinarios contratados por el administrador o propietario del camal y se realizarán en forma personal, obligatoriamente. Para tal efecto, deberá contarse con un médico veterinario hasta por cada ciento cincuenta (150) bovinos-bubalinos-équidos o su equivalente; a razón de un vacuno por cada dos cabezas de porcinos o camélidos, o un vacuno por cada tres cabezas de ovinos - caprinos.

En cualquier caso el médico veterinario asumirá la responsabilidad técnica frente a la autoridad sanitaria oficial, sin perjuicio de la responsabilidad que le compete al propietario y al administrador del establecimiento.

Artículo 26°. La oficina de uso exclusivo del personal profesional del camal deberá contar con el siguiente equipo mínimo:

- a. Lupa.
- b. Guantes y equipo básico de disección.
- c. Jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras.
- d. Alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos.
- e. Termómetro clínico.
- f. Estetoscopio.

Los camales cuyo cupo de beneficio sea mayor a cincuenta (50) bovinos o su equivalente en otras especies deberán contar, adicionalmente, con lo siguiente:

- g. Un microscopio óptico no menor de 1,000 aumentos.
- h. Material de vidrio para el análisis de laboratorio.
- i. Reactivos químicos para las coloraciones de Zeil-Nielsen y Gram.
- j. Un mechero de alcohol o a gas.

CAPITULO I

DE LA INSPECCION DE LAS INSTALACIONES

Artículo 27°. Antes del beneficio, el médico veterinario del camal tiene la obligación de asegurarse de las buenas condiciones higiénicas (limpieza y desinfección) de las instalaciones, maquinaria y equipo.

Artículo 28°. Los detergentes, productos esterilizantes y desinfectantes, deberán cumplir las especificaciones de salubridad pública. Dichas sustancias no deberán prepararse ni almacenarse en los ambientes de procesamiento, conservación y comercialización, para evitar la contaminación de las carnes.

CAPITULO II

DE LA INSPECCION ANTE-MORTEM

Artículo 29°. Los animales deberán inspeccionarse a su llegada al camal y durante el reposo, en pie y en movimiento. Cuando se detecten animales enfermos y sospechosos, deberá anotarse el sexo, marcas, señales, color del pelaje y procedencia.

Artículo 30°. Cuando se sospeche de enfermedad, el animal será trasladado al corral de aislamiento para su examen detallado, observación o tratamiento bajo vigilancia del médico veterinario, disponiéndose la desinfección de los lugares por donde transitó y la remisión de

las respectivas muestras al laboratorio; en caso contrario, será beneficiado en condiciones que impidan la infección del personal y contaminación del local y equipos.

Cuando el animal muestre síntomas de una infección generalizada, una enfermedad transmisible o toxicidad causada por agentes químicos o biológicos que hagan insalubre la carne, el animal será inmediatamente decomisado o condenado, según el caso lo requiera y los ambientes serán lavados y desinfectados.

Artículo 31°. El médico veterinario deberá examinar el lote de animales que será beneficiado en cada jornada. Los animales de los cuales se sospeche que estén enfermos o muestren síntomas de enfermedad seguirán el procedimiento que se señale en el artículo precedente.

CAPITULO III

DE LA INSPECCION POST-MORTEM

Artículo 32°. La inspección post-mortem comprende el examen visual, la palpación, la incisión y, de ser necesario, la triquinoscopia y las pruebas de laboratorio que el caso requiera.

La inspección post-mortem se detalla en el Anexo N° 7.

Artículo 33°. Para su inspección post-mortem los apéndices y las vísceras deberán estar identificadas con las respectivas carcasas. La sangre destinada al consumo humano deberá retenerse hasta que haya terminado la inspección de las correspondientes carcasas.

Artículo 34°. Antes de terminada la inspección de la carcasa y vísceras, a menos que lo autorice el médico veterinario, está terminantemente prohibido:

- a. Extraer alguna membrana serosa o cualquier otra parte de la carcasa.
- b. Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad en la carcasa u órgano, mediante el lavado, raspado, cortado, desgarrado o tratado.
- c. Eliminar cualquier marca o identificación de las carcasas, cabezas o vísceras.
- d. Retirar del área de inspección alguna parte de la carcasa, vísceras o apéndices.

Artículo 35°. Las vísceras deberán examinarse en forma preliminar el momento de la evisceración y en mayor detalle antes de ser comercializadas.

Las vísceras y apéndices de los équidos serán retirados de la playa de beneficio en forma inmediata y, previo tratamiento térmico, podrán ser destinados al consumo animal; en caso contrario, serán incinerados o enviados al digestor. En el caso de los caballos blancos o tardillos deberá examinarse obligatoriamente los músculos y ganglios linfáticos de la espalda, debajo del cartilago escapular, eliminando las adherencias que ella contenga. Los riñones deberán separarse de la carcasa e inspeccionarse por incisión.

CAPITULO IV

DE LA RETENCION DE CARCASAS Y VISCERAS

Artículo 36°. Las carcasas y vísceras sospechosas de enfermedad serán marcadas, retenidas y separadas de las que hayan sido inspeccionadas, bajo la supervisión del médico veterinario. Este podrá efectuar o solicitar cualquier nuevo examen y las pruebas de laboratorio que estime necesarias para tomar una decisión final.

La decisión sobre la idoneidad del producto para el consumo humano es de responsabilidad del médico veterinario del camal; y la conservación del producto hasta que se obtengan los resultados de los análisis, de la administración del camal.

Artículo 37°. Las carcasas, vísceras y pieles de animales sospechosos que en la inspección post-mortem no hayan sido inmediatamente decomisados o condenados, se someterán obligatoriamente a una segunda inspección veinticuatro (24) horas después del beneficio cuando provengan de:

- Animales beneficiados de emergencia
- Animales que resulten con hepatomegalia
- Animales que resulten con esplenomegalia
- Animales que despidan olores extraños
- Animales que presenten colores anormales.

CAPITULO V

DEL SELLO DE INSPECCION DE LAS CARCASAS

Artículo 38°.- La inspección concluye con el sellado de la carcasa del animal, la que reflejará su condición sanitaria.

Artículo 39°.- El color de las tintas para el sellado de las carcasas será:

- Azul violeta, para las admitidas
- Rojo, para las condenadas
- Verde, para las decomisadas que puedan ser utilizadas para fines industriales.

La tinta empleada será de origen vegetal e inocua para la salud humana.

Artículo 40°.- El sello deberá ser legible, de forma circular, de 8 centímetros de diámetro y se aplicará en la cara externa de las paletas y piernas (4 cuartos). En las condenadas se efectuarán además cortes en aspa que inutilicen la carcasa.

Artículo 41°.- La tinta, sello y demás útiles y artefactos necesarios, se guardarán en compartimientos debidamente equipados y seguros, bajo llave que estará en poder del médico veterinario del camal.

CAPITULO VI

DE LA DENUNCIA DE ENFERMEDADES

Artículo 42°.- Cuando el médico veterinario constatare algún caso de enfermedad infecto-contagiosa, deberá dar aviso de inmediato al SENASA, con copia a las Direcciones Regionales o Subregionales del Ministerio de Salud en caso de enfermedades zoonóticas.

Son enfermedades de notificación obligatoria:

- Enfermedades vesiculares
- Fiebre porcina
- Rabia
- Tuberculosis
- Tétanos
- Antrax
- Cisticercosis
- Triquinosis
- Brucelosis
- Hidatidosis
- Adenitis equina

Artículo 43°.- El médico veterinario llevará un registro diario de los animales que se benefician, donde conste el número, especie y procedencia, así como el peso de las carnes, vísceras y apéndices destinados al consumo y de los órganos condenados señalando la causa de la condena. Además, confeccionará un informe mensual consolidado, debiendo remitir el original a las dependencias del SENASA y copia a las Direcciones Regionales o Subregionales del Ministerio de Salud y al archivo del camal.

TITULO V

DE LAS CONDENAS Y DECOMISOS

Artículo 44°.- La condena y el decomiso solamente se podrán realizar dentro de las instalaciones del propio camal.

Artículo 45°.- Se procederá al decomiso de las carcasas, vísceras y apéndices cuando presenten modificaciones en sus características organolépticas que las desnaturalicen, haciéndolas repugnantes o indigestas pero que sean aprovechables para el consumo animal. Estos casos se tipifican en el listado del Anexo N° 8.

Artículo 46°.- Se procederá a la condena de las carnes, vísceras y apéndices en los siguientes casos:

- a. Cuando presenten condiciones sépticas o tóxicas.
- b. Cuando presenten modificaciones en sus características organolépticas de manera que no sean transformables en alimentos para animales.

Artículo 47°.- Se procederá a la condena de una parte de las carcasas, vísceras y apéndices afectados, en los casos que se indican en el Anexo N° 9.

Artículo 48°.- Se procederá a la condena total en los casos que se indican en el Anexo N° 10.

Artículo 49°.- Las carcasas, vísceras y apéndices que hayan sido retenidas en virtud del Artículo 37° del

presente Reglamento podrán ser utilizadas solamente si al realizarse la segunda inspección el médico veterinario considera que están aptas para el consumo humano; en caso contrario, se procederá a la condena o decomiso, según corresponda.

Artículo 50°.- Cuando exista duda para distinguir la delgadez fisiológica de la emaciación patológica de una carcasa, se determinará la relación agua/proteína de las masas musculares mediante exámenes de laboratorio y se determinará el destino de la misma de acuerdo a los resultados.

Artículo 51°.- Cuando la sarna sea leve, la carne y vísceras podrán ser aceptadas para el consumo y la piel será condenada. En caso de sarna en fase avanzada, se decomisará la carcasa, vísceras y apéndices, y se condenará la piel.

Artículo 52°.- En las infestaciones parasitarias no transmisibles al hombre se adoptará el criterio siguiente:

- a. En casos de carácter estrictamente local, se procederá a la extirpación y cremación del parásito y del tejido adyacente.
- b. Cuando los órganos infestados estén seriamente comprometidos, se procederá a la condena.

TITULO VI

DE LA CLASIFICACION DE CARNES

Artículo 53°.- La clasificación de las carnes es obligatoria y tendrá como finalidad:

- a. Fomentar el desarrollo de la ganadería nacional.
- b. Incentivar al productor para la saca de animales jóvenes y de calidad.
- c. Orientar a los comerciantes y consumidores.
- d. Que la mejor calidad de la carne se refleje en mejores precios.

Artículo 54°.- La clasificación de las carnes será realizada por un médico veterinario, ingeniero zootecnista o ingeniero en industrias alimentarias especializado en carnes, contratado por el camal. La clasificación se hará teniendo en cuenta los factores que se indican en el Anexo N° 11, a fin de clasificar la carcasa en alguna de las categorías establecidas conforme al Anexo N° 12.

Artículo 55°.- La clasificación se hará con luz natural o luz artificial similar a la natural. Las carcasas que no hayan sido inspeccionadas no podrán ser clasificadas.

Artículo 56°.- La clasificación de las carnes se hará utilizando sellos de rodillo y tintas de colores diferentes de acuerdo a la clase. Adicionalmente, indicará el número de registro del camal y la especie. Los colores serán:

- EXTRA: Amarillo naranja
- PRIMERA: Verde
- SEGUNDA: Rojo
- PROCESAMIENTO: Azul violeta

Artículo 57°.- El sello de rodillo se aplicará a lo largo de las carcasas y deberá ser legible, cubriendo desde la escápula o paleta y a lo largo del pecho hasta la región lumbar.

Artículo 58°.- El SENASA diseñará y distribuirá los patrones gráficos de los sellos circulares de inspección sanitaria, así como los de rodillo de clasificación de las carnes.

TITULO VII

DEL TRANSPORTE

CAPITULO I

DEL TRANSPORTE DE GANADO

Artículo 59°.- El ganado destinado al beneficio deberá transportarse debidamente acondicionado, para evitar que sufra traumatismos que puedan comprometer la calidad de la carne.

Artículo 60°.- El transporte de ganado se realizará portando el respectivo certificado sanitario para tránsito y la guía de remisión, en los que constará: lugar de embarque, número de animales, hora de salida y reseña del ganado (especie, sexo, pelaje, etc. de cada animal).

Queda prohibido desembarcar en el trayecto cualquier animal que muera en el viaje.

Artículo 61°. Los animales desembarcados en un camal no podrán ser reembarcados y transportados a otro camal o lugar, salvo autorización expresa del médico veterinario del mismo.

Artículo 62°. Todo vehículo utilizado en el transporte de ganado deberá ser lavado y desinfectado en el camal de destino, otorgándose la correspondiente constancia.

CAPITULO II

DEL TRANSPORTE DE CARNES Y MENUDENCIAS

Artículo 63°. Para el transporte de carnes o menudencias no deberá utilizarse ningún medio que se emplee para animales vivos, ni aquellos utilizados para otras mercancías que puedan tener efectos perjudiciales sobre dichos alimentos. No podrán transportarse carnes en vehículos que no hayan sido higienizados y, en caso necesario, desinfectados.

Artículo 64°. Los vehículos de transporte de carne o menudencias serán autorizados por el SENASA y deberán reunir las siguientes condiciones:

a. El compartimiento de carga deberá estar térmicamente aislado.

b. Tener carrocería cerrada, con superficie interna de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable y fácil de limpiar y desinfectar. Las puertas deberán cerrar herméticamente.

c. Cuando se utilice vehículo frigorífico, el equipo de refrigeración deberá mantener constante la temperatura requerida durante todo el periodo de transporte. Los vehículos destinados al transporte de carne deberán estar equipados de manera que el producto no entre en contacto con el piso. La carne refrigerada deberá transportarse colgada; sólo podrá estibarse la carne congelada.

d. Para el transporte de menudencias no envasadas sólo se utilizarán envases rígidos de fácil higienización. No podrán transportarse simultáneamente carnes y menudencias, ni carnes con otro producto.

Artículo 65°. El transporte se efectuará observando lo siguiente:

a. La carne congelada estibada se transportará con una envoltura para su aislamiento y conservación.

b. Las carcasas, medias carcasas o cuartos, frescos o refrigerados, deben transportarse colgados adecuadamente sobre soportes o equipo análogo.

c. Cuando el transporte de carne o menudencias frescas dure más de tres horas requerirá de vehículos con refrigeración, debiendo tener el furgón una temperatura interior de 1 °C (Un grado centígrado). Para el caso de carnes y menudencias congeladas, la temperatura interior de la cámara no será mayor de -18 °C (menos dieciocho grados centígrados).

d. La carne de équido será transportada en forma refrigerada, exclusivamente en vehículos isotérmicos y por ningún motivo podrán incluir carne o menudencia de otras especies.

Artículo 66°. El transporte de carnes y menudencias dentro de la provincia donde está el camal o frigorífico de origen irá acompañado de la guía de remisión y la boleta de salida otorgada por la administración del camal. Cuando el transporte exceda los límites de la provincia requerirá de un certificado sanitario de tránsito interno otorgado por el SENASA.

Artículo 67°. El personal que intervenga en el transporte de carnes y menudencias deberá cumplir con los requisitos señalados en el Artículo 13° del presente Reglamento.

Artículo 68°. La administración del camal o frigorífico sólo permitirá el despacho de carnes, menudencias y pieles que estén debidamente inspeccionados y sellados por el médico veterinario del camal.

CAPITULO III

DEL TRANSPORTE DE PIELES

Artículo 69°. Bajo responsabilidad de la administración del camal, las pieles sólo podrán ser transportadas en vehículos cerrados y revestidos de material metálico o de fibra de vidrio que aseguren su fácil higienización y evite el escurrimiento de líquidos.

TITULO VIII

DE LA IMPORTACION DE CARNES Y MENUDENCIAS

Artículo 70°. La importación de carnes y menudencias en todas sus formas, así como de ganado en pie para beneficio, se registrará por las normas sanitarias y requisitos dispuestos en el presente Reglamento y por el Decreto Supremo N° 106-82-AG, sujeto a la inspección del SENASA. También es de aplicación la Resolución Ministerial N° 231-91-AG, excepto el certificado sanitario de radiactividad, cuya exigencia queda eliminada.

Las carnes y menudencias que en su país de origen hayan sido calificadas "no aptas para consumo humano" mantendrán esta condición en caso de que se autorice su internamiento al país.

Artículo 71°. Las Aduanas de la República procederán a verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior, previo a la numeración de la correspondiente póliza de importación.

Artículo 72°. Los importadores de carnes y/o menudencias y los Administradores de cámaras frigoríficas están obligados a brindar las facilidades del caso a los funcionarios del SENASA para el cumplimiento de sus funciones. De manera similar, deben proporcionar al Ministerio de Agricultura la información y documentación necesaria sobre volúmenes importados y movimiento mensual del producto o productos.

TITULO IX

DEL COMERCIO DE LAS CARNES Y MENUDENCIAS

Artículo 73°. La comercialización interna y externa de carnes y menudencias en camales y frigoríficos debe cumplir con lo establecido en el presente Reglamento y las disposiciones de la autoridad sanitaria.

Artículo 74°. La comercialización de las carnes y menudencias al por mayor se hará en los camales y en los frigoríficos debidamente autorizados por el SENASA, quienes se responsabilizarán de la integridad y peso de las carcasas y menudencias, desde el beneficio hasta la salida del establecimiento.

La comercialización de las carnes y menudencias al por menor se hará en mercados y carnicerías. Los mercados donde hubieren puestos de expendio minorista de carnes y menudencias deberán contar necesariamente con instalaciones (cámaras) frigoríficas.

La conservación y almacenamiento de carne de équido en los frigoríficos deberá realizarse en cámaras expresamente destinadas para este fin y por tanto no podrán almacenar en la misma cámara otro tipo de carne o menudencia.

Artículo 75°. En los camales los estómagos e intestinos se expendirán semicocidos y exentos de mucosa, menos las porciones intestinales destinadas a hilo quirúrgico, envoltura de embutidos y cuerdas de violín.

Las carcasas calificadas PROCESAMIENTO serán deshuesadas, decomisándose la osamenta.

Artículo 76°. Para el expendio de carnes y menudencias, la administración del camal o frigorífico exigirá únicamente el Registro Único del Contribuyente (RUC), la Licencia o Resolución Municipal correspondiente que acredite el giro o actividad autorizada, y el Registro Sanitario del Comerciante Minorista. Este último documento será expedido por el SERESA.

Artículo 77°. Se prohíbe terminantemente la comercialización de carnes y menudencias en forma ambulante.

Artículo 78°. La comercialización de las carnes al por menor en toda la República se efectuará de acuerdo a las normas generales siguientes:

a. De las carnes:

- Se prohíbe el uso de preservantes químicos en la carne fresca.

- Antes de su venta la carne debe madurar un mínimo de doce (12) horas.

- Deben venderse preferentemente refrigeradas.

- En los camales el trozado de la carcasa, la carne y la menudencia se usará exclusivamente la sierra manual o eléctrica. En los centros de expendio minorista se usará de preferencia la sierra manual o eléctrica.

- El expendio de carne de équido deberá realizarse en una sección ad hoc del establecimiento donde se anuncie en forma expresa, clara y visible que el producto que se expende en esa sección es carne de équido.

b. De las carnicerías y menudencierías:

- Local amplio y bien ventilado.
- Paredes y pisos de material impermeable.
- Mostrador e instalaciones de refrigeración.
- Contará por lo menos con el siguiente equipo básico: tierra manual o eléctrica, masas de corte, cuchillos, ganchos, chairas, balanzas y envolturas higiénicas.
- Agua potable y desagüe.

Artículo 79°.- Las carnes de clasificación PROCESAMIENTO serán destinadas exclusivamente para uso industrial, quedando prohibida su comercialización en establecimientos de expendio minorista.

Artículo 80°.- El personal que intervenga directamente en el carguío y manipuleo de las carnes durante la fase de comercialización, deberá cumplir con los requisitos sobre certificado de salud y vestimenta establecidos en el Artículo 13° de este Reglamento.

TITULO I

DE LA ELABORACION DE SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS CARNICOS

Artículo 81°.- Los centros de beneficio podrán elaborar subproductos y derivados cárnicos siempre que estén implementados con la maquinaria y equipos adecuados debidamente aislados.

Artículo 82°.- Para la elaboración de subproductos y derivados cárnicos, los centros de beneficio deberán cumplir con las disposiciones y demás normas oficiales vigentes sobre la materia.

Artículo 83°.- Los siguientes órganos: agallas, vejiga, pene, útero y decomisos, sólo pueden ser aprovechados para la elaboración de harinas en instalaciones transformadoras en el camal; en caso contrario, deben condenarse. Simililar destino tendrán la sangre, vísceras, menudencias y apéndices de équidos.

TITULO II

DE LA JURISDICCION Y SANCIONES

CAPITULO I

DE LA JURISDICCION

Artículo 84°.- El SENASA, Organismo Público Descentralizado del Ministerio de Agricultura, es la autoridad competente a nivel nacional en materia de control sanitario y está encargado de cumplir y hacer cumplir las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 85°.- Las municipalidades y otros organismos públicos que ejercen funciones o actividades relacionadas con la higiene y la salud pública, colaborarán con el SENASA en defensa de la sanidad animal y la salud humana, para lo cual concordarán sus disposiciones con las del presente Reglamento.

El SENASA colaborará con las municipalidades en el entrenamiento y capacitación del personal que realice el control sanitario de carnes en los establecimientos de expendio al por menor.

Artículo 86°.- En los procedimientos y conflictos que se deriven de la aplicación del presente Reglamento, resolverán en primera instancia administrativa el Coordinador del SENASA y, en segunda y última instancia, el Jefe del SENASA.

Artículo 87°.- Los propietarios de ganado para el beneficio de cualquier especie en los Centros de Beneficio de la República, abonarán el equivalente al 1% de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) por tonelada métrica, por concepto de servicio de supervisión sanitaria. La administración de los camales se encargará de la cobranza y efectuar los depósitos el primer día útil de cada semana, en una cuenta especial que se denominará "Cuenta por Servicio de Supervisión e Inspección Sanitaria de Carnes", a la orden del SENASA, en la entidad bancaria que ésta designe.

CAPITULO II

DE LAS SANCIONES

Artículo 88°.- Los centros de beneficio no autorizados por el SENASA serán sancionados con una multa equivalente al doble del valor total del beneficio clandestino, más el decomiso del mismo y la clausura del establecimiento.

Artículo 89°.- Los propietarios o administradores de camales autorizados que reciban ganado sin la documentación exigida en el Artículo 15° de este Reglamento serán sancionados con una multa no menor de tres (3) ni mayor de diez (10) Unidades Impositivas Tributarias (UIT), y se oficiará a la autoridad policial competente, según el caso. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 90°.- Los propietarios o administradores de camales autorizados que beneficien ganado fuera de las horas de trabajo o sin la presencia del médico veterinario serán sancionados con el decomiso de los animales beneficiados más una multa no menor de diez (10) ni mayor de cuarenta (40) UIT. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la clausura del establecimiento por un término de dos (2) semanas. De persistir la infracción, se le penalizará con el doble de la sanción anterior.

Artículo 91°.- Los propietarios o conductores de camales que no cumplan las disposiciones o instrucciones que dicte el médico veterinario sobre condena y decomiso de animales, carcasas y menudencias de conformidad con el presente Reglamento, serán sancionados con una multa no menor de cinco (5) ni mayor de veinte (20) UIT, sin perjuicio del decomiso. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la clausura del establecimiento por un término de dos (2) semanas, además del decomiso.

Esta misma sanción será de aplicación a quienes comercialicen los productos provenientes de los animales a que se refiere el Artículo 19° de este Reglamento.

Artículo 92°.- Los propietarios o conductores de camales que no cumplan con lo dispuesto en el Artículo 26° de este Reglamento serán sancionados con una multa no menor de una (1) ni mayor de diez (10) UIT. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma. De comprobarse tres infracciones anuales, dará lugar a una clausura por un término de cinco (5) días.

Artículo 93°.- El camal en donde se detecte infracciones a lo dispuesto en el Artículo 34° y el segundo párrafo del Artículo 35° del presente Reglamento, serán sancionados de la siguiente forma:

a. En el caso del camal, con una multa no menor de diez (10) ni mayor de veinte (20) UIT, sin perjuicio del decomiso. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la clausura por un término de dos (2) semanas, además del decomiso. De persistir la infracción, se le clausurará indefinidamente.

b. En el caso del personal, así como el responsable directo del hecho, con una multa no menor de dos (2) ni mayor de cinco (5) UIT.

Estas sanciones se aplicarán sin perjuicio de las acciones legales que corresponda.

Artículo 94°.- El camal en donde se detecte la presencia de personas no autorizadas en la zona de beneficio será sancionada con una multa no menor de dos (2) ni mayor de cinco (5) UIT. La reincidencia será sancionada con el doble de la multa anterior. De comprobarse tres infracciones anuales, dará lugar a una clausura por un término de dos (2) semanas.

Artículo 95°.- El comerciante mayorista que adquiera, transporte, deposite o tenga en su poder por cualquier causa carcasas, carnes y/o menudencias procedentes de animales beneficiados en camales no autorizados por el SENASA, será sancionado con una multa equivalente al doble del valor total del producto, el decomiso y una clausura por dos (2) semanas. La reincidencia será penalizada con el doble de la sanción anterior.

Esta misma sanción será de aplicación a los mayoristas que comercialicen los productos provenientes de los animales a que se refiere el Artículo 19° de este Reglamento.

Artículo 96°.- Los comerciantes minoristas que expendan carne de clasificación PROCESAMIENTO al por menor serán sancionados en forma solidaria con el abastecedor, con una multa no menor de diez (10) ni mayor de cuarenta (40) UIT, el decomiso del producto y

la clausura del establecimiento por dos (2) semanas. La reincidencia será penalizada con el doble de la sanción anterior.

Esta misma sanción será de aplicación tanto a los minoristas que comercialicen los productos provenientes de los animales a que se refiere el Artículo 19° de este Reglamento, como a aquellos que expendan carne de équido en condiciones que infrijan lo dispuesto en el Artículo 78° de este Reglamento.

Artículo 97°.- Los propietarios de vehículos que transportan ganado, carnes y/o menudencias sin la correspondiente documentación o sin cumplir los requisitos establecidos en el presente Reglamento, serán sancionados con una multa no menor de tres (3) ni mayor de diez (10) UIT. Aquellos que desembarquen en el trayecto cualquier animal que muera en el viaje serán multados con diez (10) UIT.

Artículo 98°.- Los importadores de carnes y/o menudencias que no cumplan con las disposiciones señaladas en el presente Reglamento serán sancionados con una multa no menor de diez (10) ni mayor de cuarenta (40) UIT. Adicionalmente, se procederá al decomiso cuando a juicio de la autoridad sanitaria competente hubiesen evidencias de falta de idoneidad del producto para el consumo humano.

La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 99°.- Las empresas dedicadas al servicio de almacenamiento y conservación de productos enfríados o congelados que incumplan lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionados con una multa no menor de cinco (5) ni mayor de veinte (20) UIT, además del decomiso, si hubiere lugar. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma y la inhabilitación para la admisión de nueva mercancía al establecimiento por un término de dos (2) semanas.

Artículo 100°.- Los que comercialicen los órganos señalados en el Artículo 83° del presente Reglamento serán sancionados con el decomiso del producto, más una multa solidaria con el abastecedor de entre cinco (5) y diez (10) UIT. Si se detectare responsabilidad de la administración del camal, éste será clausurado por un término de dos (2) semanas.

La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 101°.- Los funcionarios del SENASA responsables de hacer cumplir lo dispuesto en el presente Reglamento, que por sus acciones u omisiones lo infrijan, serán sancionados de la manera siguiente:

a. Amonestación por escrito cursada por el Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA;

b. En caso de reincidencia, se aplicará la destitución inmediata sin perjuicio de las acciones legales que corresponda.

Artículo 102°.- Las infracciones al presente Reglamento que no estén comprendidas en este capítulo serán sancionadas, la primera vez con multa de una (1) a diez (10) UIT, sin perjuicio del decomiso a que hubiere lugar. La reincidencia será sancionada con el doble de dicha suma.

Artículo 103°.- Los infractores sancionados, serán registrados en un "Libro de Infracciones" con el fin de llevar el control de las sanciones y reincidencias.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Primera.- Los camales autorizados con anterioridad a la entrada en vigencia del presente Decreto Supremo no están comprendidos en los alcances del Artículo 8° del presente Reglamento.

Segunda.- Los camales en funcionamiento, serán evaluados anualmente por la dependencia respectiva del SENASA, para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

- Impacto ambiental
- Capacidad de beneficio
- Higiene, sanidad, estado de conservación y funcionamiento

Tercera.- En los procedimientos establecidos en el presente Reglamento se aplicará supletoriamente las disposiciones contenidas en el Decreto Ley N° 26111, Ley de Normas Generales de Procedimientos Administrativos.

Cuarta.- El SENASA hará uso de las facultades coactivas contenidas en el Decreto Ley N° 17355 para la cobranza de las multas impuestas, intereses y recargos que genere el incumplimiento de su pago.

El pago de las multas previstas en el presente Reglamento deberán hacerse efectivas en un término que no excederá de diez (10) días de notificado el infractor por la vía postal, a cuyo vencimiento sin que se haya producido el pago, se remitirá al Ejecutor Coactivo que corresponda.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Los camales que no reúnan las condiciones estipuladas en el presente Reglamento serán considerados en estado de reacondicionamiento, debiendo subsanar las observaciones en un plazo no mayor de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de su notificación, bajo pena de ser clausurados.

Segunda.- Los camales en funcionamiento tienen un plazo de treinta (30) días para habilitar una oficina con el equipamiento a que se refiere el Artículo 26° de este Reglamento.

Tercera.- Los comerciantes minoristas tenedores de Libretas Únicas de Comerciante Minorista deberán adecuarse a lo dispuesto en el Artículo 76° de este Reglamento antes del 31 de Agosto de 1995.

ANEXO N° 1 (Artículo 5°)

TERMINOLOGIA Y DEFINICIONES

ACABADO.- Proporción y distribución de la grasa en la carcasa.

ALMACENAMIENTO EN CONGELACION.- Es el mantenimiento de los productos ya congelados en cámaras a -10 °C.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION.- Es el mantenimiento de productos en cámaras a temperaturas entre +1°C y +5°C.

ANIMALES DE ABASTO.- Animales domésticos que se crían para destinarlos al consumo humano.

APÉNDICES.- Conjunto de cabeza, cola y patas.

BAZOFIA.- Es el contenido gástrico e intestinal.

BENEFICIO.- Proceso que se inicia con el sacrificio de los animales de abasto con miras a su mejor aprovechamiento y termina con la inspección sanitaria. Este proceso debe realizarse en condiciones técnico-sanitarias adecuadas.

BENEFICIO CLANDESTINO.- Es aquel que se realiza en locales no autorizados por el SENASA. Comprende también el beneficio en camales autorizados que se realiza sin la presencia del médico veterinario.

BENEFICIO DE EMERGENCIA.- Faenamiento de inmediato de un animal por haber sufrido un accidente o lesión.

CAMAL.- Establecimiento debidamente autorizado y registrado por el SENASA, que cuenta con la tecnología requerida para realizar los procesos de industrialización de las diversas especies de abasto. También se le denomina matadero, rastro, centro de beneficio, planta faenadora de carne.

CAMAL FRIGORÍFICO.- Establecimiento que además de cumplir con los requerimientos tecnológicos de los camales, tiene las instalaciones para el proceso de refrigeración y/o congelación, así como las cámaras de almacenamiento de los productos refrigerados o congelados.

CARCASA O CANAL.- Cuerpo de cualquier animal beneficiado, desprovisto de piel, vísceras y apéndices. En el caso del porcino, la carcasa comprende al animal beneficiado con su piel, cabeza y patas.

CARNE.- Parte muscular del animal beneficiado formado por el tejido blando que rodea el esqueleto, incluyendo su grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y diafragma.

CONDENA.- Es la obligación de cremar a los animales y productos del beneficio que no sean aptos para el consumo humano ni para su transformación en subproductos.

CONGELACION.- Proceso por el cual se disminuye la temperatura del centro de la carcasa, pieza, cuarto, músculo y vísceras, a temperaturas de -18°C a -20°C, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de congelación por aire, a una temperatura de -30°C a -40°C, humedad relativa de 95% a 97% y velocidad aproximada a 0.2 m/seg.

CONFORMACION.- Distribución proporcional y desarrollo armónico de los componentes anatómicos de la carcasa, según la especie animal.

CONTAMINACION.- Presencia de materias indecomestibles, gérmenes patógenos o fecales en los productos cárnicos.

CORTES DE CARNE.- Seccionamiento de la carcasa en partes menores aptas para su comercialización minorista.

DECOMISO.- Carcassas, vísceras y apéndices que no son aptos para el consumo humano pero pueden ser transformados en subproductos para la alimentación animal. Este tratamiento también es aplicable a animales que sean rechazados en el examen ante-mortem.

DEQUELLO.- Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad la sangría del animal y facilitar la labor de faenamiento y conservación.

DESINFECCION.- Aplicación de agentes físicos y productos químicos autorizados sobre superficies limpias para eliminar microorganismos.

DESUELLO.- Acción de separar la piel de las carcassas.

EMACIACION.- Delgadez muy acentuada que disminuye la calidad de la carne.

EVISCERACION.- Extracción de los órganos digestivos, respiratorios, reproductores, circulatorios y nerviosos.

HIGIENIZACION.- Limpieza por acción del lavado con agua caliente o vapor de agua, de manera que disminuya la contaminación.

INDUSTRIALIZACION.- Actividad que comprende desde el beneficio de los animales hasta su transformación en productos finales.

INSENSIBILIZACION Y ATURDIMIENTO.- Pérdida de la conciencia por golpe o descarga eléctrica; también incluye el uso de gases.

INSPECCION SANITARIA.- Examen profesional del estado sanitario pre y post-mortem del ganado en beneficio y de las instalaciones del centro de beneficio que será desarrollada por médicos veterinarios.

MENUDENCIAS.- Conjunto de vísceras y apéndices comestibles. Comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómago e intestinos, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón con la aorta, ubres, riñones y testículos de bovino.

OREO.- Exposición de las carcassas y menudencias a temperatura ambiente.

PIEL.- Cubierta externa de los animales que no ha sido curtida.

PRODUCTO CARNICO O DERIVADO CARNICO.- Son aquellos que resultan del procesamiento industrial de las carnes, menudencias y residuos orgánicos del beneficio. Comprende a los embutidos y demás productos de charcutería o chacinería.

PRODUCTO CONDENADO.- Todo animal, carcasa, menudencia o parte de éstas y apéndices que deben ser cremados.

PRODUCTO DECOMISADO.- Todo animal, carcasa o parte de ésta, menudencias y apéndices no aptos para consumo humano directo, que pueden ser destinados a proceso industrial para la obtención de subproductos, o ser sujetos a condena.

REFRIGERACION.- Proceso por el cual se logra disminuir la temperatura de la superficie de las carcassas, piezas, cuartos, músculos, vísceras, etc., a niveles de $+1^{\circ}\text{C}$ a $+5^{\circ}\text{C}$, en el tiempo más corto posible. Para este proceso se usan túneles de refrigeración por aire a -1°C , con humedad relativa de alrededor de 80% y a velocidad de 2m/seg.

RESIDUOS ORGANICOS.- Son los elementos residuales del beneficio de los animales. Comprende: sangre, tejido adiposo, agallas, huesos, esófago, vejiga, pene, testículos, útero, pezones, jugos orgánicos, hiel, piel, pezuñas, cuernos, pelos, cerdas, bazo y estiércol.

SANGRIA.- Evacuación rápida y lo más completa posible de la sangre de los animales al inicio del beneficio.

SENASA.- Servicio Nacional de Sanidad Agraria, creado por Decreto Ley N° 25902, es el órgano descentralizado del Ministerio de Agricultura encargado de cautelar y mejorar la sanidad animal y vegetal en la República.

SERESA.- Dependencia Regional del SENASA.

SUBPRODUCTOS.- Son los residuos orgánicos no aptos para el consumo humano y decomisos transformados mediante procesos térmicos industriales en productos que se destinan a la alimentación animal u otros fines.

TRIQUINOSCOPIA.- Examen de porciones musculares u órganos mediante el uso del triquinoscopio con el fin de detectar triquina, cisticercos y sarcocistas.

VISCERAS.- Conjunto de órganos digestivos, respiratorios, circulatorios, urogenitales y nerviosos.

ANEXO N° 2

(Artículo 6°)

INSTALACIONES MINIMAS DEL CAMAL

1. AGUA POTABLE

Deberán contar con las instalaciones necesarias (tanques elevados o cisternas) para disponer de agua potable a presión suficiente a fin de garantizar el beneficio adecuado de los animales. Los requerimientos mínimos son:

- 500 litros por bovino o búfalos;
- 300 litros por porcino;
- 250 litros por ovino o caprino;
- 350 litros por équido.

2. AGUA CALIENTE Y VAPOR DE AGUA

Deberán contar con instalaciones que permitan disponer de suficiente agua caliente y/o vapor de agua.

3. DESAGUES

Deberán contar con sistemas de colectores que garanticen el flujo de las aguas servidas y con canales de buena pendiente; contarán con tratamiento primario de sólidos suspendidos y con lechos de secado; el efluente resultante sólo será evacuado al colector público previo tratamiento según el Reglamento de Control Sanitario para la Apertura y Funcionamiento de Plantas Industriales.

El desagüe de los servicios higiénicos será independiente del que evacúa las aguas servidas del beneficio.

4. ENERGIA

Instalaciones del sistema eléctrico para iluminación y uso del equipo electromecánico y/o aire comprimido.

5. CAPACIDAD FRIGORIFICA

Deberán contar con instalaciones que permitan un adecuado almacenamiento de carcassas, menudencias y apéndices a temperaturas óptimas.

6. TECLES O POLIPASTOS Y RIELERIA

Deberá contar con tecles para elevar las reses a la riel de sangría, de manera que permita el desplazamiento de las carcassas por los ambientes del camal. Las rieles serán de platina de hierro de $2\frac{1}{2}'' \times \frac{3}{8}''$ ó de $2\frac{1}{2}'' \times \frac{1}{2}''$ de sección transversal.

En la zona de beneficio y oreo, las rieles deben estar instaladas a una distancia no menor a 0.50 m. del techo y, en las cámaras, a 0.30 m., de manera que en promedio las carcassas queden a una altura sobre el suelo de 0.50 m. y 0.30 m., respectivamente. En esta zona se mantendrá las siguientes relaciones:

- Distancia entre riel y columna: 0.75 m.
- Distancia entre riel y pared: 0.90 m.
- Distancia entre riel y pared en el área de sangría: 1.50 m.
- La riel de sangría deberá estar a una altura no menor de 0.30 m. por encima de la riel de oreo.

Adicionalmente, el sistema de rielería tendrá las siguientes características (longitud en metros):

	ALTURA SOBRE SUELO	SEPARACION ENTRE RIELES	LARGO DE RIEL POR CARCASA
	Oreo	Oreo	Oreo
	Cámara	Cámara	
Bovino y búfalo	4.50	3.50	1.20
Porcino	3.50	3.30	1.20
Alpaca y llama	3.50	3.30	0.60
Ovino y caprino	2.40	2.20	0.60
Equidos	4.50	3.50	1.10