



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento :
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
1 de 1

1 OBJETO

El objeto del presente documento es establecer el procedimiento sanitario para la obtención de carne de lagarto (*Caimán Crocodilus Yacaré*), en pequeña escala, para efectos de prospección comercial que desee hacer el interesado.

2 ALCANCE

Este reglamento se aplica a todas las personas naturales o jurídicas que soliciten procesar lagartos de origen silvestre o de criadero con la finalidad de obtener carne para el consumo humano, en carcasa o en cortes, en pequeña escala y con el objetivo de efectuar envíos de prospección comercial de alcance nacional o internacional, bajo control oficial de SENASAG como Autoridad Sanitaria Competente.

Este reglamento no se aplica, en casos en que la persona natural o jurídica desee realizar esta practica a mediana o gran escala, con fines comerciales.

3 DEFINICIONES

Para efectos del presente documento se establecen las siguientes definiciones:

- 3.1. **Adecuado**, suficiente para alcanzar el fin que se persigue.
- 3.2. **Aprovechamiento**, es la cosecha de los animales para permitir la utilización del cuero, la carne y otros derivados asegurando la conservación de la especie en su hábitat natural.
- 3.3. **Apto para el consumo humano**, significa que la carne ha sido inspeccionada y evaluada favorablemente por el inspector veterinario.
- 3.4. **BPM**, Buenas Prácticas de Manufactura, se refiere a las practicas generales que crean las condiciones para la producción de alimentos inocuos. Incluyen : Infraestructura, Materias Primas e Insumos, Procesos, Maquinaria, equipo y utensilios, Personal, Producto Terminado, Servicios, Control de Plagas, Desechos, Transporte.
- 3.5. **Canal o Carcasa**, carne fresca, refrigerada o congelada de animal entero, desollado y eviscerado.
- 3.6. **CITES**, Convención para el Comercio Internacional de Especies en Peligro de Flora y Fauna Silvestre, de la cual Bolivia es miembro desde 1979 y que regula las operaciones de comercio internacional por medio de la clasificación de especies según los Apéndices I, II o III en base al peligro de extinción, asignando cuotas de exportación anuales a los países miembros y precintos numerados para el control de cueros de lagartos y carne correspondientes al número establecido. Este sistema es regulado en Bolivia por el Programa de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto.
- 3.7. **Cola**, El cuero o la carne de esta parte del animal en una sola pieza
- 3.8. **Condenado** con relación a la canal o carne, significa que éstas han sido inspeccionadas y dictaminadas como no aptas para el consumo humano y que por lo tanto requieren destrucción o eliminación.
- 3.9. **Cortado**, operación de deshuese y preparación de cortes menores a partir de la carcasa.
- 3.10. **Cuero entero**, una sola pieza de la piel del animal constituida por la piel de los flancos, del vientre del animal o tapa, de la cola y de las patas.
- 3.11. **Desinfección**, reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento, mediante el uso de agentes físicos y/o químicos permitidos, del número de microorganismos a un nivel adecuado que no de lugar a la contaminación del alimento.
- 3.12. **Enfermedades Zoonóticas**, enfermedades de los animales que pueden ser transmitidas al hombre.
- 3.13. **Eviscerado**, remoción del contenido de las cavidades torácica y abdominal.
- 3.14. **Inspector Oficial**, inspector del SENASAG, asignado para realizar el control de las operaciones en el proceso de obtención de la carne.
- 3.15. **Longitud ventral**, La longitud desde la punta del hocico hasta el extremo anterior de la abertura cloacal.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento:
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
2 de 2

- 3.16. **Longitud total**, desde la punta externa del hocico hasta el extremo de la cola.
- 3.17. **Lagarto**, animales cocodrilidos que componen la especie *Caimán yacare*.
- 3.18. **Medico Veterinario Oficial**, medico veterinario del SENASAG, asignado para realizar la inspección ante y post mortem de los lagartos destinados a faena.
- 3.19. **No comestible**, Partes del lagarto consideradas inadecuadas para el consumo humano pero que no requieren destrucción, i.e. cuero, cabeza, uñas.
- 3.20. **Pequeña escala**, corresponde al procesamiento de 10 animales por semana.
- 3.21. **Planta de procesadora**, es la planta de proceso donde se realizaran operaciones de limpieza, desollado, evisceración, inspección, deshuese, preparación de cortes y productos procesados, pre empacado y empacado, refrigerado y/o congelado de carne de lagarto.
- 3.22. **Ropa de trabajo o de protección**, es la indumentaria especial utilizada para prevenir la contaminación de la carne y utilizadas por las personas del matadero o establecimiento; la cual incluye tocas, cascos, delantales y calzados apropiados.
- 3.23. **Unidad**, cantidad estándar para determinar rendimiento de los animales, siendo 1 unidad correspondiente a un lagarto.

4 REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

Considerando el alcance establecido en el numeral 2. del presente reglamento, se definen los siguientes requisitos sanitarios mínimos:

- 4.1 Recinto; podrán utilizarse como planta procesadora, para efectos del presente Reglamento, las instalaciones de un matadero de animales de abasto, de tercera, segunda o primera categoría, que se encuentre inscrito en el respectivo Registro Sanitario del SENASAG., el cual deberá contar con espacio suficiente para que las operaciones se realicen satisfactoriamente.
- 4.2 Separación de Áreas; todas las dependencias, salas o secciones tendrán un fin específico dentro del proceso productivo y los procedimientos de trabajo. Sus dimensiones, características particulares e instalaciones deberán corresponder adecuadamente a la capacidad total de procesamiento por hora de trabajo. La sala de proceso debe tener espacio suficiente para diferenciar tres áreas de trabajo, la zona sucia con instalaciones adecuadas para la descarga de los lagartos, sangrado; zona intermedia para el eviscerado, lavado y desinfectado y la zona de procesamiento ulterior para el deshuesado, preparación de cortes, pre empaque, empaque, y almacenamiento.
- 4.3 Sala para productos no comestibles; como vísceras y pieles adyacente a la sala de proceso.
- 4.4 Área predeterminada para el almacenamiento temporal de materiales de envase y empaque; con instalaciones adecuadas para evitar que este material entre en contacto con el piso.
- 4.5 Área predeterminada para la inspección veterinaria; con la iluminación adecuada, y las facilidades para el trabajo del inspector, así como para la limpieza y desinfección de las herramientas que utiliza. Esta área debe estar dotada de carros sanitarios (de material lavable y susceptible a la desinfección y con tapa) para la retención de decomisos.
- 4.6 Todas las áreas deberán estar provistas de instalaciones para la esterilización continua de los utensilios.
- 4.7 Todas las áreas deberán estar provistas de equipos para evitar que la canal, parte de esta, la carne y productos comestibles entren en contacto con el piso o superficies contaminantes.
- 4.8 Todas las áreas deberán estar provistas de lavamanos, con jabón sanitizante y facilidades para el secado higiénico de las manos.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento:
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
3 de 3

- 4.9 Se debe contar con instalaciones para la limpieza y desinfección de ganchos, cuchillos, contenedores y utensilios utilizados en el proceso.
- 4.10 Se debe contar con equipos de refrigeración o congelamiento para la conservación de las canales y productos derivados, según lo establecido en el proceso.
- 4.11 Deberá existir provisión de agua potable, disponible para propósitos de procesamiento así como procedimientos de limpieza y desinfección.

5 REQUISITOS GENERALES PARA LA OBTENCION DE CARNE DE LAGARTO

- 5.1 El matadero deberá designar un día y hora específicos para esta faena, durante este lapso de tiempo no se podrán faenar otras especies animales.
- 5.2 Deberá efectuarse una sesión de capacitación teórico-práctica de al menos una hora de duración al personal designado para la faena con anterioridad a la realización del proceso. La misma se desenvolverá con especial énfasis en los aspectos técnicos de proceso relacionados con el tipo de animal y en los cuidados higiénicos estrictos a seguir durante el desarrollo del proceso y contará con un registro que mencione los asistentes, duración y contenido.
- 5.3 Deberá asegurarse el acceso controlado de personas limitándose exclusivamente al personal involucrado en el proceso, inspector(es) oficial(es) y excluir completamente la presencia de animales de otras especies.
- 5.4 Deberá asegurarse que los operarios designados para realización del proceso cuenten con carnet sanitario vigente y además de que sean sometidos a un riguroso examen medico.
- 5.5 Deberá dotarse de ropa de trabajo a los operarios, que sea de uso exclusivo para la faena de lagartos, limpia, de colores claros, que cubra completamente la ropa del personal.
- 5.6 La ropa de trabajo deberá incluir gorras para el cabello, botas de goma, mandiles y delantales impermeables; y no ser utilizada fuera de las áreas de trabajo respectiva, ni podrán utilizarse para la faena de otras especies de animales.
- 5.7 Deberán seguirse las normas de higiene establecidas en el Capítulo V, artículos 24, 26,27 y 28, Capítulo VI, Artículos 29 al 38 y 40, Capítulo IX, artículos 46, 47, 49, 50 de la Resolución Administrativa del SENASAG 19/2003.
- 5.8 El etiquetado, identificación y transporte de la carne, deberán efectuarse dando cumplimiento a los requisitos del país importador o del cliente comprador.

6 REQUISITOS ESPECIFICOS POR ETAPAS DE PROCESO

6.1 Cosecha, matanza y transporte de los animales

- La matanza de los animales sólo será permitida conforme a lo que señala el Reglamento para la Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto, vigente, y deberá realizarse en los predios de origen con anterioridad al transporte al matadero.
- El transporte deberá realizarse en camiones higienizados previamente y los lagartos deberán ser cubiertos con plástico limpio de color claro y de forma que se evite el alza en la temperatura de los animales.
- El tiempo de transporte deberá ser el mínimo posible. En caso de transportes prolongados, superior a las 6 horas, deberá preverse refrigeración.
- Debe efectuarse, en el lugar de cosecha, una inspección post-mortem por parte del Inspector Oficial designado, la cual asegure que únicamente animales saludables sean transportados e ingresados al recinto de proceso.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento:
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
4 de 4

- La inspección en el lugar de cosecha debe proporcionar la certificación de sanidad animal (**UNSA-CUART-CERT-001**) y un registro de la trazabilidad de los lagartos, así como el precintado de los medios de transporte.
- Las condiciones de transporte deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Administrativa del SENASAG19/2003, Capítulo X y artículos 51,52 y 53.

6.2 Recepción y Desangrado

- En la planta de proceso, los animales deberán ser descargados en el área prevista para este fin, deberán ser lavados con agua potable, luego se deberá realizar el control de calidad establecido y definir su admisión. Para esto la empresa debe contar con el manual de calidad y los registros respectivos.
- Los animales que pasen el control de calidad, serán colgados por la cola en sistema aéreo y desangrados completamente en un plazo no mayor a cinco minutos después de la llegada del camión a las instalaciones.
- El desangrado puede realizarse cortando las venas yugulares, o utilizando otro método que garantice el total, rápido e higiénico desangrado.
- Los cuchillos utilizados deberán lavarse y esterilizarse o desinfectarse después de cada incisión.

6.3 Desollado y evisceración

- Los animales desangrados, deberán ser tratados con una sustancia antimicrobiana aprobada, como ser spray con una solución clorada (a **2ppb de cloro residual**), o con ácidos orgánicos como acético, cítrico, etc., con el fin de bajar la carga microbiana y reducir el riesgo de contaminación cruzada al desollar.
- El desollado podrá realizarse en posición horizontal sobre mesones, camillas u otros, tomando las previsiones para evitar la contaminación por regurgitación o bien en colgado mediante sistema de riel aéreo.
- Deberá aplicarse un método adecuado de obstrucción de la cloaca del animal para evitar contaminación de la carne.
- La evisceración debe efectuarse con la canal íntegra, de forma a evitar la contaminación cruzada de la carne con el contenido gastrointestinal.
- Las colas podrán ser removidas antes de la evisceración siempre y cuando se mantenga su identificación con la carcasa de origen, en este caso el resto de la canal no podrá ser aprovechada como carne.
- Las vísceras, si son removidas, deberán permanecer intactas, tanto las de la cavidad torácica como de la cavidad abdominal, previniendo así, la contaminación cruzada de la carne, removidas del área de proceso a la sala destinada para este fin.
- Las vísceras deben estar identificadas, permanecer correlacionadas con la carcasa de origen y estar disponibles para la inspección oficial.
- Luego de la inspección veterinaria, las vísceras deberán seguir el destino de material condenado.
- La carne contaminada con ingesta debe ser condenada.

6.4 Inspección Post-mortem

- 6.4.1 Toda la información relevante incluyendo aquella proveniente de la inspección en el lugar de cosecha debe estar disponible, para ser tomada en consideración para la inspección de la carne.
- 6.4.2 Ninguna canal, partes de la canal, cortes de carne de lagarto, vísceras o partes no comestibles podrán ser vendidas o despachadas del recinto de proceso a menos que hayan sido inspeccionadas y aprobadas por el Inspector Oficial.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento :
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
5 de 5

- 6.4.3 No está permitido realizar operaciones de deshuese o proceso de la carne antes de la inspección oficial.
- 6.4.4 No está permitido remover ningún signo o evidencia de enfermedad, contaminación o suciedad antes de la inspección oficial.
- 6.4.5 La cabeza, patas y vísceras deben permanecer correlacionadas con la carcasa de origen para fines de trazabilidad.
- 6.4.6 El inspector oficial deberá examinar la carcasa y las vísceras por observación visual, palpación y si es necesario incisión en busca de cualquier signo de enfermedades o condiciones que puedan afectar la inocuidad de la carne de lagarto para consumo humano, considerando los siguientes aspectos:
- 1) Estado nutricional del animal que puede reflejarse en enfermedades tales como osteomalacia o gota
 - (2) Color
 - (3) Olor
 - (4) Simetría
 - (5) Eficiencia del desangrado
 - (6) Presencia de contaminación visible
 - (8) Infestación parasitaria
 - (9) Marcas de inyecciones
 - (10) Heridas, lesiones y úlceras
 - (11) Anormalidades en músculos, huesos, tendones u otros tejidos.
- 6.4.7 Todas las lesiones localizadas deberán ser recortadas y condenadas.
- 6.4.8 Cualquier signo de una condición de enfermedad generalizada que indique una enfermedad sistémica debe resultar en la condena de toda la carcasa.
- 6.4.9 Deberá establecer un programa de toma de muestras y control de laboratorio que contemple, análisis microbiológico, toxicológico, organoléptico, y de sanidad animal para determinar la eficiencia de los controles sanitarios establecidos y la inocuidad del producto, el cual es sujeto aprobación del SENASAG.

6.5 Deshuese y preparación de cortes

- Todas las carcasas y sus partes que sean destinadas a operaciones de deshuese y posterior procesamiento deberán contar con la aprobación de la inspección post-mortem.
- En caso de que la canal haya sido refrigerada previamente al deshuese, debe realizarse un control previo, que abarque:
 - La información relevante al origen de esa carcasa, como el día de la cosecha y faena, tiempo y temperatura de refrigeración
 - Certificación de la inspección post-mortem de la cosecha y el sello de aprobado de la inspección post-mortem de la planta de proceso.
 - Que la cadena de frío haya sido mantenida
 - Que no existan signos visibles de contaminación o excesiva deshidratación
- En caso de desosar carne refrigerada, la temperatura de la sala deberá ser igual o inferior a 12 grados centígrados, y deberán realizarse registros automáticos o manuales de la temperatura.
- La carne procesada no podrá estar en contacto con carne fresca.
- Todas las etapas de corte, fileteado, etc deberán llevarse a cabo de tal forma que se asegure la higiene de todas las operaciones.
- Se deberá evitar toda contaminación cruzada ocasionada por flujos inadecuados de personal productos o procesos.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento :
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
6 de 6

- Los huesos y desperdicios generados en la preparación de cortes deberán ser removidos regularmente del área de proceso a un área o sala de productos no comestibles.
- La carne procesada que no se encuentre apta para consumo humano deberá ser colectada en contenedores sanitarios, debidamente identificados o marcados y removida de áreas de proceso.
- La carne podrá ser procesada en caliente siempre que sea transferida directamente desde el área de desollado y evisceración o área sucia a la sala de deshuese y preparación de cortes en una operación continua, siendo que ambas dependencias sean contiguas o cercanas pero separadas sanitariamente y que el procesamiento sea inmediato considerando que los cortes sean refrigerados o congelados en un periodo de una hora desde que fueron transferidos. En este caso, el proceso completo desde la recepción, limpieza hasta almacenamiento refrigerado o congelado no debe exceder de las 8 horas.
- La carne de lagarto y cortes preparados podrán ser inmersos en ácido acético o solución de cloro para eliminar la posible contaminación ocurrida en función a su permisión por las regulaciones sanitarias de los mercados objetivo.

6.6 Envasado y empaque

- El envasado o pre empaque debe efectuarse inmediatamente después del deshuese, en una dependencia contigua.
- Todos los materias de envasado y empaque deben ser de primer uso y no alterar las características organolépticas de las carnes ni transmitir sustancias nocivas a la salud humana, además de ser resistentes a la manipulación y transporte.
- La carne procesada no deberá entrar en contacto con material de cartón excepto cuando se utilice cartón encerado con ese fin específico.
- El material destinado al envasado y empaque no debe ingresar a través de la sala de deshuese ni depositarse directamente sobre el piso.
- La cantidad requerida de aditivos e insumos de fabricación deberá almacenarse y manejarse adecuadamente con el fin de evitar posible contaminación (si aplica).
- La temperatura del aire de la sala de corte, procesamiento y envasado deberá mantenerse a 12°C o menos y registrarse periódicamente.

6.7 Refrigeración/Congelación

- Todas las instalaciones de refrigeración, congelamiento y almacenamiento en frío de la carne de lagarto deberán estar equipadas con termómetros y registro de temperatura, ya sea automático o manual.
- El equipo de enfriamiento utilizado para refrigerar carcasas, cortes o productos procesados a partir de carne de lagarto deberán asegurar que la temperatura interna de la carne alcance los 7°C o menos antes de 16 horas.
- La carne procesada empaquetada para congelamiento deberá someterse a temperaturas de menos 18 °C de forma que en un plazo de dos horas la temperatura interior de la carne llegue a menos 12°C y se mantenga a esa temperatura.
- Los productos congelados no podrán ser removidos del freezer antes de que la temperatura interna del producto haya alcanzado 12°C bajo cero o menos.
- Los mecanismos de funcionamiento de los enfriadores y congeladores deben prevenir la formación de hielo en la superficie del evaporador que dificulte el mantenimiento de la temperatura; adicionalmente, deberán proveerse medios de drenaje mediante bandejas hacia los sistemas de drenaje, evitando el goteo sobre el producto.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003



Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala

Documento:
UNIA-INSPCTRL-REG-001

Abril 2003

Revisión 0.0

Página:
7 de 7


- Las cámaras de refrigeración/congelación deberán contar con información referente a la capacidad de la misma, el tipo de producto a refrigerar, congelar o almacenar, máxima carga permitida en kg o número de canales, temperatura final requerida y el período mínimo de tiempo en horas necesario para alcanzar esta temperatura así como la temperatura promedio máxima a la cual puede introducirse producto, de forma que se garantice los requerimientos antes señalados.
- Las operaciones de refrigeración, congelamiento y almacenamiento refrigerado o congelado deberá sujetarse a lo establecido en los Artículos 80, 84, 85 y 86 del Capítulo 7, Título VIII de la Resolución Administrativa SENASAG No. 87/2001.
- El hielo que sea utilizado para cualquier equipo o sistema destinado al enfriamiento de la carne debe provenir de agua potable.
- Todos los utensilios y partes de equipos utilizados en las operaciones de refrigeración y congelación tales como ganchos, troles, bandejas que entran en contacto directo con la carne o productos comestibles deben mantenerse en condición limpia e higiénica y someterse a procedimientos de limpieza y desinfección generales después de su uso.
- Las cámaras deberán ser descongeladas, limpiadas y desinfectadas con frecuencia establecida en el procedimiento correspondiente de limpieza y desinfección, siguiendo para esto el procedimiento estandarizado de operaciones sanitarias -POES- previamente aprobado por SENASAG.

6.8 Transporte de carne y cortes a partir de carne de lagarto

Las canales y carne solo podrán ser transportadas:

- En un medio de transporte que esté limpio y desinfectado y se verifique su estado de mantenimiento antes de cargarlo.
- Las superficies internas deberán ser de colores claros, impermeables, resistentes a la corrosión, no tóxicas y de un material que pueda ser limpiado y desinfectado con frecuencia.
- Los vehículos utilizados para el transporte de la carne y productos comestibles deberán ser usados exclusivamente para este propósito y ser limpiados y desinfectados antes de la carga.
- Si está junto a otros productos comestibles, en una manera que no afecte negativamente la sanidad de la carne.
- En caso de canal, medias o cuartos canales, colgadas de maneras apropiadas en ganchos o equipo similar, excepto aquellas que estén congeladas y escurridas, deben transportarse bajo otro tipo de arreglo que sea higiénico.
- Asegurarse que no entra en contacto con el piso
- En un vehículo o contenedor debe ser cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación; y
- Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne con la que sale del matadero. De forma que si el producto está refrigerado se asegure que la temperatura de la carne no suba de 7°C durante transporte y si el producto se encuentra congelado, la temperatura deberán mantenerse por debajo de -12°C.
- Si el transporte va a ser por más de 6 horas, el vehículo deberá contemplar sistema de refrigeración.

Elaborado por: UJA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003

	Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala	Documento: UNIA-INSPCTRL-REG-001	Abril 2003
		Revisión 0.0	Página: 8 de 8

7 REQUISITOS DE CONTROL SANITARIO

7.1 Procedimientos de Limpieza y Desinfección

Deberá realizarse un procedimiento sistemático de limpieza y desinfección de Instalaciones, Maquinaria, Mesas de Trabajo, Recipientes y Utensilios utilizados en el proceso:

La limpieza y desinfección debe realizarse antes y después de las operaciones de faena, deshuese, cortes y empaquetado y de acuerdo a las siguientes etapas:

- Remoción de la materia grosera
- Enjuague
- Limpieza usando un detergente apropiado, y otros utensilios como cepillos, esponjas, etc
- Enjuague
- Desinfección usando un desinfectante apropiado
- Enjuague

No debe iniciarse el procedimiento de limpieza antes de que todos los productos comestibles hayan sido removidos de todas las áreas para prevenir contaminación.

Las cámaras de refrigeración y congelación deberán estar limpiadas y desinfectadas antes de ingresar la carga de canales o productos procesados.

7.2 Procedimiento de control de variables

El procedimiento para la preparación de carne de lagarto deberá contar con:

- a) Registro de la producción con información sobre fecha de matanza, fecha del deshuese y empaquetado, rendimiento de la canal, identificación y destino.
- b) Puntos de control identificados y métodos de monitoreo definidos y aplicados
- c) Medidas de control preventivas y correctivas establecidas
- d) Registros relevantes de las observaciones de monitoreo durante el desarrollo del proceso
- e) Resultados de análisis de laboratorio realizados

8 PROCESO DE CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIO

Para la emisión del certificado zoosanitario de exportación se requieren los siguientes documentos debidamente llenados.

1. [Formulario de Solicitud del Certificado Zoosanitario de Exportación](#)
2. Nota escrita, dirigida al Jefe Nacional de Sanidad Animal y al Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria solicitando las inspecciones oficiales necesarias, señalando el día y hora de la cosecha y faena.
3. Último Informe de Aprobación del recinto, elaborada en base al acta de inspección de matadero, a ser utilizado como planta procesadora
4. Acta de inspección veterinaria (UNSA) llenada por el médico veterinario oficial, en la cual se señale claramente si la carne obtenida es apta para el consumo humano.
5. Acta de inspección de BPM's (UNIA) llenada por el inspector oficial.
6. Factura Pro forma y Lista de Empaque
7. Informe de Laboratorio, con los resultados de los análisis del lote de producto que se exporta

Elaborado por: UJA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003

	Reglamento Técnico para la obtención de carne de lagarto en pequeña escala	Documento: UNIA-INSPCTRL-REG-001	Abril 2003
		Revisión 0.0	Página: 9 de 9

8. Boleta de pago por la emisión del Certificado Zoosanitario de Exportación y el Certificado de Inocuidad Alimentaria de Exportación en original y dos copias

9 REFERENCIAS

Resolución Ministerial 147/02 del 30 de Julio de 2002, emitida por el Ministerio de Desarrollo Sostenible y Planificación que aprueba el Reglamento para la Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto.

Resolución Administrativa 19/03 del 12 marzo de 2003 que aprueba el REGLAMENTO CORRESPONDIENTE A LOS REQUISITOS SANITARIOS DE ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO,

Exigencias Sanitarias para la Internación a Chile de Carne de Reptiles Enfriada o Congelada, 11 de Agosto de 1997.

Meat Safety Regulations: Crocodiles, Ministerio de Agricultura. Sud-Africa.

Seafood HACCP Regulation; U.S. Food & Drug Administration, Center for Food Safety & Applied Nutrition.

Shelf life and microbiological safety of selected new and emerging meats Destined for export markets, Rural Industries Research & Development Corporation, Australia.

Contaminated food of animal origin: hazards and risk management, Dr Paul Suttmoller, DVM, Ph.D. Animal Health Consultant, At the request of the World Bank a synthesis was prepared of the OIE Scientific and Technical Review Volume 16(2), 1997, Contamination of Animal Products: Prevention and Risks for Public Health.

Elaborado por: UIA-ALIA	Revisado por: JNSA	Segunda Revisión por: JNIA	Aprobado por:
Fecha: 26 septiembre 2002	Fecha: 21 abril 2003	Fecha: 19 de marzo de 2003	UNIA 29 abril 2003