



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004

Santísima Trinidad, 21 de Enero de 2004

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley N° 2061 de fecha 16 de marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "**SENASAG**", como estructura operativa del ahora Ministerio de Asuntos Campesinos y Agropecuarios (MACA), encargado de administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la citada Ley en su Art. 2, referido a las competencias del "**SENASAG**", determina en sus incs. b), d) y e) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, de productos de consumo nacional, de exportación e importación; El control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades, en animales y vegetales; El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento, que, correspondan al sector agropecuario, entre otras.

Que, mediante Decreto Supremo N° 25729, de fecha 07 de abril del 2000, se establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "**SENASAG**", determinando al mismo tiempo su misión institucional.

Que, el citado Decreto Supremo, en su Art. 7 referente a las atribuciones del "**SENASAG**" establece en sus incs. a), b), d), e), i), j) y n) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria; Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas; Administrar los sistemas de vigilancia y diagnósticos de plagas y enfermedades; Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades; Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria, en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario; Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios, y, Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria, entre otras.

Que, el Decreto Supremo N° 23850, de 09 de julio de 1991, encarga al Ministro de Asuntos Campesinos y Agropecuarios, ejecutar y cumplir la Decisión 197 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena: "Norma y Programa Subregional, sobre Tecnología, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio del Ganado Bovino para Beneficio, Mataderos y Comercio de Carne Bovina."

Que, dicha decisión, en sus Arts. 5 y siguientes, del Capítulo II, señala que, "Cada país, podrá definir los plazos para aplicar de forma íntegra o de forma paulatina, cada uno de los aspectos que contempla la norma."

///...

Dirección Nacional
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-34622081
591-34620151
Fax: 591-34652136

Email: senasagdir@hotmail.com
senasagunaj@hotmail.com



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Asuntos
Campesinos y Agropecuarios



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

...III

"2"

Que, mediante Ley N°. 2215 de fecha 11 de junio de 2001, se declara de Interés y Prioridad Nacional, el Programa Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa "PRONEFA", dependiente del "SENASAG". Así también, establece la realización de inspecciones sanitarias a los lugares destinados al faeneo, expendio de carnes y otros, a los lugares, que tengan relación con la producción y comercialización de animales, productos y subproductos de origen pecuario.

Que, mediante Resolución Administrativa N°. 087/2001 del 11 de diciembre de 2001, se aprueban los REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES, INFRAESTRUCTURA Y CLASIFICACIÓN DE MATADEROS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CARNE.

Que, en el Art. 2 de la mencionada Resolución Administrativa, se señala que, la adecuación a los requisitos sanitarios por parte de los mataderos existentes se hará en los plazos definidos por el "SENASAG".

Que, la carne proveniente de mataderos sin Registro Sanitario, es carne que se expende, sin ningún control ni garantía sanitaria lo que conlleva a un serio riesgo, a los consumidores en general y consiguientemente a la salud humana.

Que, en base a los antecedentes enunciados, y, con el objeto de dar cumplimiento a las normas sanitarias citadas, se hace necesario establecer un plazo definitivo, para que todos los mataderos existentes a la fecha en el país, sin excepción, regularicen su situación ante el "SENASAG", de acuerdo a la norma sanitaria en vigencia.

POR TANTO:

El Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", en estricta atribución conferida por el Decreto Supremo No 25729 en su Art. 10 inc e).

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- ESTABLECESE el Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de mataderos de bovinos, concediéndose el plazo de TREINTA (30) días calendario, computables a partir de la publicación de la presente Resolución, para que los propietarios de los mataderos de bovinos que no cuenten con el Registro Sanitario, se apersonen ante el "SENASAG" a objeto de acogerse a este procedimiento.

Los mataderos de bovinos que no se acojan al procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de Mataderos, no podrán funcionar en tanto y en cuando no cuenten con el citado documento.

Los mataderos que faenan bovinos, que se hayan acogido al Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de Mataderos y no cumplan con los requisitos exigidos de acuerdo a norma, para cada categoría; no podrán funcionar.

///...

Dirección Nacional
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-34622081
591-34620151
Fax: 591-34652136

Email: senasagdir@hotmail.com
senasagunaj@hotmail.com



...III

“3”


ARTICULO SEGUNDO.- APRUEBASE, el Procedimiento de Regularización de Registro Sanitario de Mataderos, la Guía y Acta para la Determinación de la Capacidad Máxima de Faena de Mataderos, y, las Actas de Inspección de Requisitos Constructivos y de Equipamiento para Mataderos y Acta de Inspección de Buenas Practicas en Mataderos (BPM's), los que en anexo I, II, III y IV respectivamente, forman parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

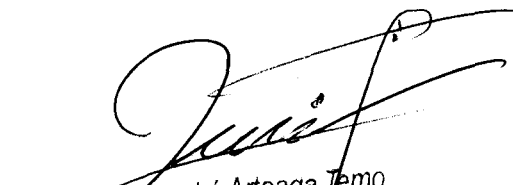
ARTICULO TERCERO.- Los mataderos de animales bovinos que no cuenten con Registro Sanitario emitido por el “**SENASAG**” como Organismo Oficial Competente del Estado Boliviano en esta materia, serán clausurados y los infractores estarán sujetos a las sanciones civiles, penales y otras que correspondieren de conformidad a normas legales vigentes.

ARTICULO CUARTO.- ABROGANSE y DEROGANSE todas las disposiciones contrarias a la presente Resolución Administrativa.

Quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa, el Jefe Nacional de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del “**SENASAG**”, a partir de la fecha.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.


Lic. Freddy Mauricio Rodríguez Rodríguez
DIRECTOR NACIONAL
Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
SENASAG - MACIA


Dr. Bernabé Arteaga Temó
ABOGADO
M.C.A. 000576 - RUC 1033743
JEFE NACIONAL ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MACIA

C./Arch.
Mencionados
D.N.
UNIA/ Ing. Abularach.
UNAJ / Dr. B. Arteaga.

ANEXO I
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004

**PROCEDIMIENTO DE REGULARIZACIÓN DE REGISTRO SANITARIO DE
MATADEROS**

I. Dentro del plazo establecido en el artículo primero de la presente Resolución Administrativa, el representante legal del matadero, deberá apersonarse a la oficina Distrital del “**SENASAG**”, donde se encuentra ubicado su matadero, a fin de, presentar su solicitud de acogerse al presente procedimiento indicando la clasificación de matadero a la que pretenda pertenecer, adjuntando: fotocopia del documento ambiental aprobado por autoridades competentes o una carta de la autoridad ambiental competente que certifique que éste está en trámite, fotocopia del Registro Único de Contribuyente (RUC) y fotocopia del Padrón Municipal.

II. La Jefatura Distrital del “**SENASAG**”, mediante notificación fijará día y hora de Inspección Técnica, de acuerdo al cronograma aprobado por la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria para aquellos mataderos que cumplan los requisitos señalados en el párrafo anterior, para verificar, el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes y determinar su clasificación de acuerdo a la R.A. N° 013/2004.

Si en la inspección técnica de infraestructura y equipamiento se constata que el matadero no cumple con los requisitos sanitarios vigentes de ninguna de las categorías o de la categoría a la que pretenda pertenecer, la Jefatura Distrital del “**SENASAG**” otorgará un plazo de **TREINTA** (30) días calendario, para su adecuación. Pasado ese plazo se realizará una segunda inspección, luego de la cual, si el matadero no cumple con los requisitos vigentes de ninguna de las categorías o de la categoría a la que pretende pertenecer, se procederá al cierre inmediato.

III. Verificada la infraestructura y equipamiento, el “**SENASAG**” determinará la clasificación a la que corresponde el matadero. Debiendo el representante legal del matadero solicitar a la Jefatura Distrital del “**SENASAG**”, la “Orden de Verificación en Funcionamiento”, la misma que, permitirá el funcionamiento del matadero por un plazo de **TREINTA** (30) días calendario, plazo dentro del cual, la Jefatura Distrital del “**SENASAG**”, realizará la inspección técnica al proceso de faena y determinará su capacidad de faena.

IV. La inspección técnica al proceso de faena, será realizada, conforme a los requisitos establecidos en las Resoluciones Administrativas N°. 087/2001 y 088/2001 y 013/2004, utilizando para ello, el Acta de Inspección de Buenas Prácticas en Mataderos, aprobada en el anexo IV en la presente Resolución Administrativa y la determinación de la capacidad de faena será realizada conforme a la Guía y Acta de Determinación de Capacidad Máxima de Faena de Mataderos, aprobada en Anexo II de la presente resolución.

V. Cuando el dictamen de la inspección técnica al proceso de faena sea **NEGATIVO**, la Jefatura Distrital procederá al cierre del matadero, pudiendo este tramitar una nueva “Orden de Verificación en Funcionamiento” luego de subsanadas las observaciones.

La “Orden de Verificación en Funcionamiento” solo podrá ser emitida **DOS** (2) veces, para la misma razón social o propietario.

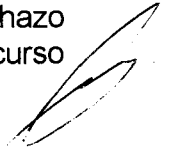


///...

...///

VI. Aprobada la Inspección Técnica al proceso de faena, el SENASAG emitirá el certificado de Registro Sanitario, de acuerdo a procedimiento en vigencia, previo pago del valor de la tasa de Registro Sanitario, en un plazo no mayor a CUARENTA Y CINCO (45) días, tiempo en el cual el matadero podrá continuar su funcionamiento desde que el dictamen de la Inspección técnica al proceso de faena sea POSITIVO.

Otorgado el Registro Sanitario, el matadero quedará sujeto a la fiscalización periódica por parte de la Jefatura Distrital del "**SENASAG**".

VII. Cuando el usuario se crea afectado en sus derechos por las determinaciones emitidas por las Jefaturas Distritales, podrán elevar sus reclamos ante la Dirección Nacional, instancia que previo informe y evaluación decidirá la viabilidad o rechazo del reclamo, estableciendo en su caso las medidas pertinentes, sin ulterior recurso administrativo.



GUIA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD MAXIMA DE FAENA DE MATADEROS

I. ANTECEDENTES

En cumplimiento del Artículo 21 numeral 5 de la Resolución Administrativa 87/2001, al numeral IV del Anexo I de la Resolución Administrativa No.012/2004 y al Artículo Primero de la Resolución Administrativa No.013/2004 se debe determinar la capacidad máxima de faena de los mataderos y frigoríficos.

En este sentido, para determinar la capacidad máxima de faena se debe considerar la capacidad de cada etapa del proceso.

II. DEFINICIONES

Capacidad o Capacidad Máxima.- Las capacidad máxima constituye el límite por sobre el cual se afectan las buenas prácticas de higiene y las buenas practicas de manufactura y en general se pone en riesgo las condiciones sanitarias del producto.

Capacidad de faena.- La capacidad de faena es igual a la mínima capacidad de cualquiera de las capacidades determinadas en el proceso, considerándose a esta el "cuello de botella" del flujo de proceso.

III. DOCUMENTOS

Para facilitar la determinación del capacidad de faena de los mataderos y frigoríficos de animales debe utilizarse el Acta para Determinación de Capacidad Máxima de Faena (UNIA-INSPCTRL-ACT-011).

IV. CAPACIDAD DE CADA ETAPA DEL PROCESO

Para determinar las capacidad máxima de cada una de las etapas de proceso se deben analizar todas y cada una de las capacidades siguientes:

De acuerdo al flujo de faena, las capacidades que deben considerarse son:

1. Capacidad de los corrales.
2. Capacidad de la manga de acceso a la sala de faena.
3. Capacidad de procesamiento.
4. Capacidad de las salas de vísceras.
5. Capacidad de la sala de oreo.
6. Capacidad de la cámara fría.
7. Capacidad del sistema de evacuación de efluentes.
8. Capacidad del sistema de evacuación y eliminación de desechos sólidos.

4.1. Capacidad de los corrales

La capacidad de los corrales se determina bajo los siguientes criterios:

- En lo que se refiere al corral de recepción, deben considerarse un espacio mínimo de 2,0 m² por bovino que se recepciona.
- En lo que se refiere al corral de espera, deben considerarse dos aspectos:
 - El espacio mínimo requerido por bovino es de 2,5 m² y
 - El descanso requerido, previo a la faena, es de 12 a 24 horas de acuerdo al tiempo y tipo de transporte al que haya sido sujeto; lo que

ANEXO II
Resolución Administrativa N°. 012/2004

implica que el corral debe tener capacidad de recepcionar todos los animales de al menos la faena del día y la del día siguiente.

Por ejemplo: "Si van a faenar 20 animales por día, la capacidad de estos corrales será para al menos 40 animales, es decir de 100 m² (40*2.5)".

- El área mínima para un corral de observación es de 15 m².
- El corral de aislamiento requiere un espacio mínimo de 15m².

4.2. Capacidad de la manga de acceso a la sala de faena

Debe permitir el ingreso ordenado de los animales con un largo mínimo de 8 metros (excepto cuarta categoría). En la manga se realiza el lavado y escurrido del animal, el cual requiere de los siguientes tiempos:

- 2 minutos de lavado
- 3 minutos para el escurrido

Ambos tiempos, deben ser verificados por el inspector, de forma que se asegure el cumplimiento, de al menos, los valores establecidos.

4.3. Capacidad de procesamiento

Aturdido. La frecuencia de aturdido de animales, debe ser tal, que cada animal aturdido, sea suspendido para realizar el desangrado antes de aturdir el próximo animal. La acumulación de dos o mas animales aturdidos sin desangrar, es un parámetro que indica que se ha sobrepasado, la capacidad máxima de esta etapa.

Desangrado. Para asegurar el correcto desangrado del animal, se debe otorgar a esta etapa de proceso, al menos 2 minutos por animal. El animal suspendido debe terminar de desangrar en el área destinada para esta operación, por lo cual, no deberá existir coágulos de sangre en el piso donde se realizan las etapas siguientes de la faena.

Desuelle. Debe realizarse con el animal suspendido, evitando que el lado externo de la piel, vale decir la que lleva pelo, entre en contacto con la carne, por este motivo, el operario, debe tener el espacio y tiempo suficientes para realizar esta operación, de forma de asegurar lo indicado.

Evisceración. De igual forma, esta etapa, se realiza con el animal suspendido. Además la Evisceración, debe asegurar que las vísceras abdominales, no entren en contacto con las vísceras torácicas.

Desde el desangrado hasta la evisceración, no debe transcurrir un tiempo mayor a 30 minutos.

Inspección veterinaria. El inspector veterinario debe tener espacio y condiciones (mesa de material inoxidable, iluminación, etc) para poder realizar la correcta inspección de vísceras y canales. Todas las canales y sus vísceras deben ser inspeccionadas. En caso de que el flujo de faena sea superior, el inspector veterinario, no podría cumplir con su labor adecuadamente, por lo que, aquello, puede ser considerado una limitante en la capacidad de faena.

4.4. Capacidad de las salas de vísceras

La capacidad de las salas, instalaciones y facilidades destinadas al tratamiento de vísceras, tanto abdominales como torácicas, debe permitir, el correcto

ANEXO II
Resolución Administrativa N°. 012/2004

procesamiento y luego almacenamiento de aquellas que hayan sido limpiadas y preparadas para su consumo; es decir, evitando tiempos de espera excesivos desde su ingreso hasta el tratamiento respectivo. No pudiendo existir, panzas y librillos, sin vaciar por lapsos que superen los 10 minutos, luego de retiradas de la canal.

Asimismo, debe existir el suficiente espacio para el almacenamiento del producto final en condiciones higiénicas. La acumulación del producto que ingresa y producto final, en malas condiciones, es indicio de que la capacidad máxima del sistema ha sido superada.

4.5. Capacidad de la sala de oreo

El oreo tiene por finalidad bajar la temperatura de la canal, hasta una temperatura próxima a la temperatura ambiente. Por lo tanto, deben considerarse los siguientes criterios:

- Una separación entre canal y canal de al menos 10 centímetros
- Una distancia del extremo inferior de la canal, al piso, de 30 centímetros al menos, y
- Un área de 0.5 m² por media o cuarto de canal (según se oree por media o cuarta canal)

Es decir, la capacidad máxima de la sala de oreo, será, el área de la sala de oreo dividida por el valor de 0.5 m². Por ejemplo, una sala de 20 m², tiene capacidad para 40 (20/0.5) medias o cuartos de canal, según la práctica propia del matadero.

4.6. Capacidad de la cámara fría

Deberá contar con el espacio que permita el adecuado almacenamiento de la carne, según lo establecido en el punto anterior, para sala de oreo.

Además, considerando un aislamiento adecuado, el sistema térmico, debe tener la potencia necesaria para garantizar que la carne que ingresa a temperatura ambiente, baje su temperatura por debajo de los 7 grados centígrados, en 24 horas, y, se mantenga a esta temperatura.

Por eso, durante la inspección, el inspector, debe revisar los registros de temperatura y corroborar los mismos, realizando la medición de la temperatura en la carne de la faena del día anterior, así se tienen las 24 horas de enfriamiento citadas. La medición de la temperatura, se realiza a nivel del lomo y la pierna de la canal, insertando el termómetro de aguja, hasta cubrir su parte sensible.

4.7. Capacidad de los sistemas de evacuación de efluentes

En lo que se refiere a la determinación de la capacidad máxima de estos sistemas, debe considerarse que:

- Las canaletas de corrales, playa de faena y salas anexas, destinadas a recibir y eliminar los efluentes del proceso, no deben estar saturados, y, que las cargas, no sobrepasen el 75% de su sección transversal.
- El refluo y rebalse, son signos claros, que el sistema está sobrecargado, ya sea porque el caudal sobrepasa su capacidad de conducción, o, existen obstrucciones por falta de mantenimiento y limpieza.

ANEXO II
Resolución Administrativa N°. 012/2004

NOTA.- El hecho de que se controle la capacidad del sistema de evacuación de efluentes, no debe incidir, en las buenas prácticas de higiene, vale decir, el inspector, debe tener el cuidado de observar que se están desarrollando correctamente todas las etapas que requieren el uso de agua, y, que la cantidad utilizada, sea suficiente para el fin que se persigue.

La evacuación de efluentes deberá evaluarse en todas las etapas de la faena, vale decir:

- La evacuación del agua utilizada en el lavado de los animales, a su ingreso a la playa de faena.
- La evacuación del agua utilizada en la etapa de insensibilización.
- La evacuación de la sangre junto con el agua utilizada para la constante limpieza de la zona de desangrado. En caso que el matadero cuente con un sistema de aprovechamiento de la sangre, el efluente estará compuesto del agua utilizada para la constante limpieza de la zona.
- La evacuación del agua utilizada para la limpieza de los pisos, mientras se faena.
- La evacuación del agua de los lavabos y esterilizadores.
- La evacuación del agua utilizada en el tratamiento (limpieza) de las vísceras abdominales.
- La evacuación del agua utilizada en la limpieza de todas las salas y áreas, conforme el plan de limpieza y desinfección.

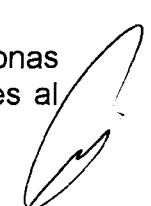
La menor de las capacidades máximas de cada uno de estos sistemas, determinará la capacidad máxima de todo el sistema de evacuación de efluentes.

4.8. Evacuación y eliminación de desechos sólidos

La acumulación de desechos sólidos, ya sea en la zona de faena o en las inmediaciones del matadero, es signo de que el sistema de evacuación, ha sido sobrepasado por la generación de basura y desechos sólidos. Los desechos sólidos generados a considerarse son:

- Camas de los medios de transporte de animales.
- Estiércol de los corrales.
- Rúmen proveniente del vaciado de las vísceras abdominales.
- Carne condenada (que debe tener un sistema totalmente independiente de eliminación, ya sea por incineración o entierro sanitario, u otro, según lo aprobado por la autoridad de medio ambiente).

La evacuación y eliminación de desechos sólidos en la playa de faena y zonas anexas debe realizarse periódicamente durante la jornada y de los exteriores al menos una vez al día.



**ANEXO II
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004**

ACTA PARA DETERMINACION DE LA CAPACIDAD MAXIMA DE FAENA DE MATADEROS				
UNIA-INSPECTRL-ACT-011				
Fecha:				
Hora de inicio de la inspección:				
Hora de finalización de la inspección:				
Tiempo total de inspección:	Jefatura Dist.		No. Secuencia	Año
Nombre de la empresa:				
Registro <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Rutinaria <input type="checkbox"/> Modificación <input type="checkbox"/> Traspaso <input type="checkbox"/> Extraordinaria <input type="checkbox"/>				
Categoría a la que pertenece o postula: Primera <input type="checkbox"/> Segunda <input type="checkbox"/> Tercera <input type="checkbox"/> Cuarta <input type="checkbox"/>				
IMPORTANTE.- ESTA ACTA DEBE SER USADA JUNTO CON EL ACTA DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE LA CATEGORIA DE MATADERO A LA QUE PERTENECE EL MATADERO INSPECCIONADO Y EL ACTA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA				
	CRITERIO DE MEDICION	DIMENSION O AREA	CAPACIDAD	OBSERVACION
1. CAPACIDAD DE LOS CORRALES				
Corral de recepción	2.0 m2 por animal que se recepcione			(no aplica para 4 categoría)
Corral de observación (área mínima)	15 m2			(no aplica para 4 categoría)
Corral de aislamiento (área mínima)	15 m2			(no aplica para 4 categoría)
Corral de espera (se debe considerar la faena de 2 días)	2.5 m2 por animal a faenar			
2. CAPACIDAD DE LA SALA DE OREO				
Sala de oreo (se debe considerar la separación entre canales 10 cm y la distancia del piso 30 cm y paredes a la canal 10 cm, distancia entre riel y riel de 80cm)	0.5 m2 por canal o media canal			(no aplica para 1 y 2 categoría a menos que tenga sala de oreo)
3. CAPACIDAD DE LA CAMARA FRIA				
Cámara fría (se debe considerar la separación entre canales y la distancia del piso y paredes a la canal y entre rieles igual que para la sala de oreo)	0.5 m2 por canal o media canal			(no aplica para 4 categoría y para 3 categoría es necesario solo para el 50% de la faena del día)
Capacidad para refrigerar toda la carne a temperaturas que oscilen entre 0 y 4 oC en 24 horas y la mantengan.	Constatar la temperatura en el Registro			(no aplica en 4 categoría)
4. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				
Capacidad del tanque de almacenamiento	800 litros por animal faenado			(no aplica para 4 categoría)
Provisión de agua en cantidades suficientes	800 litros por animal faenado			
	CRITERIO DE MEDICION	VALOR DETERMINADO	CAPACIDAD	OBSERVACION
5. CAPACIDAD DE LOS SISTEMAS DE EVACUACION DE EFLUENTES				
Canaletas de los corrales, de la manga de ingreso y exteriores, (no puede sobre pasar el 75% de su sección transversal)	Medir la altura de la sección			
Canales o desague de la playa de faena , (no puede sobre pasar el 75% de su sección transversal)	Medir la altura de la sección			

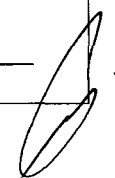
B

[Signature]

Canales o desagüe de las salas anexas, (no puede sobre pasar el 75% de su sección transversal)	Medir la altura de la sección			
	CRITERIO DE EVALUACION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
6. ELIMINACION DE DESECHOS SOLIDOS				
Estiercol en los corrales	No debe existir acumulo que sobre pase el proceso de eliminación			
Contenido ruminal en la sala de vísceras	No debe existir acumulo que sobre pase el proceso de eliminación			
Carne condenada	No debe existir acumulo que sobre pase el proceso de eliminación			
7. PROCESAMIENTO				
Tiempo de lavado y escurrido del animal	Dos minutos para el lavado y 3 para el escurrido			
Adecuada frecuencia de aturdimiento	Se debe aturdir un animal por vez y no puede haber mas de un animal en el piso por vez			
Adecuado tiempo de desangrado	El tiempo de desangrado debe ser 2 minutos por animal			
Adecuado tiempo desde el desangrado hasta la evisceración	No mayor de 30 minutos desde el desangrado hasta la evisceración			
8. SALAS DE VISCERAS				
Sala de vísceras torácicas:	Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento			(no aplica para 4 categoría)
Salas de vísceras abdominales: Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento	no debe transcurrir mas de 10 minutos desde que se retira la panza de la canal hasta su vaciado			Una sola sala para 4 categoría para vísceras torácicas y abdominales
Salas de vaciado de vísceras:	Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento			(no aplica para 3 y 4 categoría)
Sala de productos no comestibles:	Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento			

ANEXO II
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004

LA CAPACIDAD MAXIMA DE FAENA DEL MATADERO ES: (La capacidad máxima de faena, debe ser igual a la mínima capacidad de cualquiera de los ítems considerados)	ANIMALES/DIA
OBSERVACIONES: (Exponer cual es el "cuello de botella" y explicar en extenso las observaciones anotadas en el acta)	
Firma del Inspector:	Firma del Responsable del Establecimiento:
Nombre: _____	Nombre: _____
C.I.: _____	C.I.: _____



**ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004**

ACTA DE INSPECCION REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE PRIMERA CATEGORIA
UNIA-INSPECTRL-ACT-010

Fecha:			
Hora de inicio de la inspección:			
Hora de finalización de la inspección:			
Tiempo total de inspección:			

Jefatura Distrital No. Secuencia Año

Nombre de la empresa o matadero:

Nombre del Represente Legal:

Registro Renovación Rutinaria Modificación Traspaso Extraordinaria

Área construida (sin incluir corrales): Numero de operarios en planta (sin administrativos):

REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No Conforme
--	----------	-------------

1. INFRAESTRUCTURA		
---------------------------	--	--

Ubicación y áreas circundantes

<i>Cuenta con la Autorización del Municipio de su jurisdicción</i>		
<i>Tiene espacio suficiente dentro el perímetro para la realización de sus actividades</i>		
<i>Existe limpieza y buena organización, y esta libre de matorrales dentro el perímetro del establecimiento</i>		
<i>Dentro el perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne</i>		
<i>Perímetro del establecimiento se encuentran circundados con malla olímpica</i>		
<i>Existe una puerta de ingreso al establecimiento para camiones que transporten animales</i>		
<i>Existe una puerta para la salida del establecimiento de vehículos que transporten carne</i>		
<i>Los caminos interiores son de superficie en cementada, con loseta o pavimentada</i>		
<i>Las áreas que no son caminos están cubiertas de un manto verde</i>		
<i>Existe una caseta para el control de ingreso de movilidades</i>		

Corrales

<i>Existe una rampa para el descargo de los animales a los corrales</i>		
<i>Existe al menos un corral para recepción de animales, por especie animal que se faena</i>		
<i>Existe al menos un corral para la observación de los animales, por especie animal que se faena y este es de mampostería</i>		
<i>Existe al menos un corral para el aislamiento de los animales enfermos por especie animal que se faena y esta claramente identificado, construido en mampostería y con drenaje cerrado e independiente.</i>		
<i>Existe al menos un corral para el descanso por especie animal que se faena</i>		
<i>Los corrales de recepción y descanso están contruidos de fierro tubular revestido de pintura antioxidante, piso de material sólido, resistente y antideslizante y con zócalos de mampostería divisorios, de al menos 30cm.</i>		
<i>Existen pasillos en los corrales que eviten el entrecruzamiento de animales sanos con sospechosos</i>		
<i>Existe una manga de acceso de los corrales a planta de al menos 8 mts de largo y construida en mampostería y con un sistema de lavado adecuado</i>		
<i>Están adecuadamente mantenidos</i>		
<i>Existe una sala de faena de emergencia, similar a la playa de faena, de menor dimensión y con cámara fría e incinerador</i>		

Edificios

<i>Existen filtros sanitarios en todos los ingresos a la playa de faena</i>		
<i>Las paredes están contruidas en materiales durables y su lado interior revestido hasta una altura de 1,8 mts con material higienizable</i>		
<i>Los pisos son de material impermeable y durable</i>		
<i>Los techos son de material impermeable y durable y están revestidos internamente con cielos rasos de material que evita desprendimiento y que es fácil de higienizar.</i>		
<i>Las ventanas en la zona de proceso son con vidrio y donde se puedan abrir tienen malla milimétrica</i>		
<i>Existen puertas, con cortinas de aire o plástico, en todos los ingresos a la playa de faena y salas anexas</i>		
<i>Existe una separación física en la zona sucia que evite el paso de efluentes y personal de esta zona a la intermedia y limpia</i>		

ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004

Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras toraxicas, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el vaciado de vísceras abdominales, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el tratamiento ulterior de vísceras abdominales, conectada a la sala de vaciado de vísceras por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala donde se procesan productos no comestibles (cueros y otros) conectada a planta por una ventana.		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el medico veterinario		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje de carne condenada, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el medico veterinario.		
Existen en la playa de faena, lavabos no accionables con la mano para el lavado de manos y esterilizadores para utensilios.		
Existe una cámara frigorífica, con sistema de riel aéreo conectado al sistema general. Con capacidad para enfriar la canal y sus partes a temperaturas que oscilen entre 0 y 4 grados centígrados en 24 horas. Con capacidad para el 100% de la faena del día.		
Existe un área para despacho de la canal y sus partes con piso a nivel del camión y con manga protectora		
Cuentan con servicios higiénicos (baños) y vestidores para uso del personal de planta, en relación adecuada con el numero de trabajadores, y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino en cementado.		
3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS		
Cuentan con dotación en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas		
Cuenta con un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos y residuos sólidos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con incinerador u horno crematorio u otro sistema de disposición final de decomisos aprobado por la autoridad de Medio Ambiente.		
4. EQUIPAMIENTO MINIMO EN LA PLAYA DE FAENA		
La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento por especie animal que faenan, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido. Cuyo material de construcción sea de fierro y/ o mampostería.		
Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento, que asegure que el animal ni la canal entre en contacto con el piso.		
Zona intermedia		
Plataforma, tecle de transferencia, separador de piernas		
Sierra o tenazas para separación de patas		
Plataforma de descuerado		
Sierra partidora de pecho		
Plataforma de evisceración		
Ductos u otro medio de traslado adecuado para patas y manos		
Ductos u otro medio para el traslado de cueros		
Ductos u otro medio para el traslado de visceras abdominales		
Ductos u otro medio para el traslado de visceras toraxicas		
Cuentan con bandejas, toboganes o mesones de material apropiado para la evisceracion independiente para vísceras abdominales y torácicas		
Zona de Limpia		
Sierra para división de las canales		
Plataforma de inspección de canales		
Riel de desvío de canales para inspección sanitaria		
Balanza electronica para el pesaje de canales		
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado como tal		
Las plataformas de trabajo son de material inoxidable o revestido con pintura inoxidable, no poroso y lavable.		
5. SALA DE DESHUESE		
La sala o salas, deben ser capaces de mantener la temperatura controlada, a temperaturas inferiores a 14°C.		
La sala o salas deben ser físicamente separadas de las otras áreas y tener al ingreso un filtro sanitario.		
Debe haber una separación entre el área de deshuesado, cortes y operaciones de envase primario y el área donde se realiza el empaque secundario.		

ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004

6. TRANSPORTE DE CARNE			
<i>La empresa cuenta con un sistema de lavado y desinfección de los vehículos contenedor que se usan en el transportan carne.</i>			
<i>El transporte de carne se realiza en vehículo contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación</i>			
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE PRIMERA CATEGORÍA (Encerrar en un circulo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO)	SI	NO	
Firma del Inspector:	Firma del Representante legal:		
Nombre: _____	Nombre: _____		
C.I.: _____	C.I.: _____		

OBSERVACIONES	
1.- NEGATIVA a firmar por parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Testigo de actuación	Firma
Nombre	
C.I.	
2.- OBJECIONES de parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Nombre	Firma
C.I.	

ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRACIÓN N° 012/2004

ACTA DE INSPECCION REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE SEGUNDA CATEGORIA
UNIA-INSPECTRL-ACT-009

Fecha:					
Hora de inicio de la inspección:					
Hora de finalización de la inspección:					
Tiempo total de inspección:					

Nombre de la empresa o matadero: _____

Nombre del Represente Legal: _____

Registro Renovación Rutinaria Modificación Traspaso Extraordinaria

Área construida (sin incluir corrales): _____ Numero de operarios en planta (sin administrativos): _____

REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No Conforme
I. INFRAESTRUCTURA		

Ubicación y áreas circundantes

Cuenta con la Autorización del Municipio de su jurisdicción		
Tiene espacio suficiente dentro el perímetro para la realización de sus actividades		
Existe limpieza y buena organización, y esta libre de matorrales dentro el perímetro del establecimiento		
Dentro el perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne		
Perímetro del establecimiento se encuentran circundados con malla olímpica		
Existe una puerta de ingreso al establecimiento para camiones que transporten animales		
Existe una puerta para la salida del establecimiento de vehículos que transporten carne		
Los caminos interiores son de superficie en cementada, con loseta o pavimentada		
Las áreas que no son caminos están cubiertas de un manto verde		
Existe una caseta para el control de ingreso de movilidades		

Corrales

Existe una rampa para el descargo de los animales a los corrales		
Existe al menos un corral para recepción de animales, por especie animal que se faena		
Existe al menos un corral para la observación de los animales, por especie animal que se faene y este es de mampostearía		
Existe al menos un corral para el aislamiento de los animales enfermos por especie animal que se faena y esta claramente identificado, construido en mampostería y con drenaje cerrado e independiente.		
Existe al menos un corral para el descanso por especie animal que se faena		
Los corrales de recepción y descanso están contruidos de fierro tubular revestido de pintura antioxidante, piso de material sólido, resistente y antideslizante y con zócalos de mampostería divisorios, de al menos 30cm.		
Existen pasillos en los corrales que eviten el entrecruzamiento de animales sanos con sospechosos		
Existe una manga de acceso de los corrales a planta de al menos 8 mts de largo y construida en mampostería y con un sistema de lavado adecuado		
Están adecuadamente mantenidos		

Edificios

Existen filtros sanitarios en todos los ingresos a la playa de faena		
Las paredes están construidas en materiales durables y su lado interior revestido hasta una altura de 1,8 mts con material higienizable		
Los pisos son de material impermeable y durable		
Los techos son de material impermeable y durable		
Las ventanas en la zona de proceso son con vidrio y donde se puedan abrir tienen malla milimétrica		
Existen puertas, con cortinas de aire o plástico, en todos los ingresos a la playa de faena y salas anexas		
Existe una separación física en la zona sucia que evite el paso de efluentes y personal de esta zona a la intermedia y limpia		

ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRACIÓN N° 012/2004

Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras toraxicas, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el vaciado de vísceras abdominales, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el tratamiento ulterior de vísceras abdominales, conectada a la sala de vaciado de vísceras por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala donde se procesan productos no comestibles (cueros y otros) conectada a planta por una ventana.		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el medico veterinario		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje de carne condenada, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el medico veterinario.		
Existen en la playa de faena, lavabos no accionables con la mano para el lavado de manos y esterilizadores para utensilios.		
Existe una cámara frigorífica, con sistema de riel aéreo conectado al sistema general. Con capacidad para enfriar la canal y sus partes a temperaturas que oscilen entre 0 y 4 grados centígrados en 24 horas. Con capacidad para el 100% de la faena del día.		
Existe un área para despacho de la canal y sus partes con piso a nivel del camión y con manga protectora		
Cuentan con servicios higiénicos (baños) y vestidores para uso del personal de planta, en relación adecuada con el numero de trabajadores, y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino en cementado.		
3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS		
Cuentan con dotación en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas		
Cuenta con un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos y residuos sólidos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con incinerador u horno crematorio u otro sistema de disposición final de decomisos aprobado por la autoridad de Medio Ambiente.		
4. EQUIPAMIENTO MÍNIMO EN LA PLAYA DE FAENA		
La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento por especie animal que faenan, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido. Cuyo material de construcción sea de fierro y/ o mampostería.		
Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento, que asegure que el animal ni la canal entre en contacto con el piso.		
<u>Zona intermedia</u>		
Plataforma, tecla de transferencia, separador de piernas		
Sierra o tenazas para separación de patas		
Plataforma de descuerado		
Sierra partidora de pecho		
Plataforma de evisceración		
Ductos u otro medio de traslado adecuado para patas y manos		
Ductos u otro medio para el traslado de cueros		
Ductos u otro medio para el traslado de visceras abdominales		
Ductos u otro medio para el traslado de visceras toraxicas		
Cuentan con bandejas, toboganes o mesones de material apropiado para la evisceracion independiente para vísceras abdominales y torácicas		
<u>Zona de Terminacion</u>		
Sierra para división de las canales		
Plataforma de inspección de canales		
Riel de desvío de canales para inspección sanitaria		
Balanza electronica para el pesaje de canales		
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado como tal		
Las plataformas de trabajo son de material inoxidable o revestido con pintura inoxidable, no poroso y lavable.		
5. TRANSPORTE DE CARNE		
La empresa cuenta con un sistema de lavado y desinfección de los vehículos contenedor que se usan en el transportan carne o tiene el servicio subcontratado.		
El transporte de carne se realiza en vehículo contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación		

ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRACIÓN N° 012/2004

EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE SEGUNDA CATEGORÍA (Encerrar en un círculo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO)	SI	NO
Firma del Inspector: Nombre: _____ C.I.: _____	Firma del Representante legal: Nombre: _____ C.I.: _____	

OBSERVACIONES	
1.- NEGATIVA a firmar por parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Testigo de actuación	Firma
Nombre	
C.I.	
2.- OBJECIONES de parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Nombre	Firma
C.I.	

**ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004**

ACTA DE INSPECCION REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE TERCERA CATEGORIA
UNIA-INSPCTRL-ACT-008

Fecha:			
Hora de inicio de la inspección:			
Hora de finalización de la inspección:	Jefatura Distrital	No. Secuencia	Año
Tiempo total de inspección:			

Nombre de la empresa o matadero: _____

Nombre del Represente Legal: _____

Registro Renovación Rutinaria Modificación Traspaso Extraordinaria

Área construida (sin incluir corrales): _____ Numero de operarios en planta (sin administrativos): _____

REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No Conforme
---	-----------------	--------------------

1. INFRAESTRUCTURA		
Ubicación y áreas circundantes		
<i>Cuenta con la Autorización del Municipio de su jurisdicción</i>		
<i>Tiene espacio suficiente dentro el perímetro para la realización de sus actividades</i>		
<i>Existe limpieza y buena organización, y esta libre de matorrales dentro el perímetro del establecimiento</i>		
<i>Dentro el perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne</i>		
<i>Perímetro del establecimiento se encuentran circundados con malla olímpica</i>		
<i>Existe una caseta para el control de ingreso de movildades</i>		
Corrales		
<i>Existe al menos un corral para recepción y observación por especie animal que se faena</i>		
<i>Existe al menos un corral para el aislamiento de los animales enfermos por especie animal que se faena y esta claramente identificado</i>		
<i>Existe al menos un corral para el descanso por especie animal que se faena</i>		
<i>Todos los corrales están contruidos con al menos madera, piso rígido y con zócalos divisorios, de al menos 30cm.</i>		
<i>Existe una manga de acceso de los corrales a planta de al menos 8 mts de largo y construida en mampostería y con un sistema de lavado adecuado</i>		
<i>Están adecuadamente mantenidos</i>		
Edificios		
<i>Las paredes están contruidas en materiales durables y su lado interno revestido hasta 1.8 mts de altura con material higienizable.</i>		
<i>Los pisos son de materiales impermeables y durables</i>		
<i>Los techos son de material impermeable y durable</i>		
<i>Las ventanas en la zona de proceso tienen malla milimétrica</i>		
<i>Existen puertas en todos los ingresos a la playa de faena y salas anexas</i>		
<i>Existe una separación física de la zona sucia que evite el paso de efluentes de esta zona a la intermedia y limpia</i>		
<i>Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras toraxicas, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.</i>		
<i>Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras abdominales, conecta a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.</i>		
<i>Existe una sala donde se procesan productos no comestibles (cueros y otros) conectada a planta por una ventana.</i>		
<i>Existe un área exclusivamente para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el medico veterinario</i>		
<i>Existe un área exclusiva para el almacenaje de carne condenada, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el medico veterinario.</i>		
<i>Existen instalaciones para el lavado de manos y utensilios en la playa de faena</i>		
<i>Existe una sala de oreo con sistema de riel aéreo</i>		
<i>Existe una cámara frigorífica, con sistema de riel aéreo conectado al sistema general. Con capacidad para enfriar la canal y sus partes a temperaturas que oscilen entre 0 y 4 grados centígrados en 24 horas. Con capacidad para el 50% de la faena del día.</i>		
<i>Existe un área para el despacho de carne, con techo y piso al nivel del camión</i>		
<i>Cuentan con servicios higiénicos (baños) para uso del personal de planta, en relación adecuada con el numero de trabajadores, y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino en cementado.</i>		

**ANEXO III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004**

3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS		
Cuentan con dotación en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas		
Cuenta con un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos y residuos sólidos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con incinerador u horno crematorio u otro sistema de disposición final de decomisos aprobado por la autoridad de Medio Ambiente.		
4 EQUIPAMIENTO MINIMO EN LA PLAYA DE FAENA		
Cuentan con instalaciones adecuadas para el lavado de manos y botas al ingreso a la planta		
La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento por especie animal que faenan, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido. Cuyo material de construcción sea de fierro y/ o mampostería.		
Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento, que asegure que el animal ni la canal entre en contacto con el piso.		
Cuenta con los equipos y utensilios mínimos como para asegurar que la carne no entre en contacto con el pisos, paredes, o estructuras fijas u otras que no hayan sido diseñadas para este fin.		
Cuentan con bandejas, toboganes o mesones de material apropiado para la evisceracion independiente para vísceras abdominales y torácicas		
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado como tal		
Cuentan con plataformas de trabajo de material inoxidable o revestido con pintura inoxidable, no poroso y lavable.		
5. TRANSPORTE DE CARNE		
La empresa cuenta con un sistema de lavado y desinfección de los vehículos contenedor que se usan en el transportan carne o tiene el servicio subcontratado		
El transporte de carne se realiza en vehículo contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación		
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE TERCERA CATEGORÍA (Encerrar en un circulo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO)	SI	NO
Firma del Inspector:	Firma del Representante legal:	
Nombre: _____	Nombre: _____	
C.I.: _____	C.I.: _____	

OBSERVACIONES	
1.- NEGATIVA a firmar por parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Testigo de actuación	Firma
Nombre	
C.I.	
2.- OBJECIONES de parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Nombre	Firma
C.I.	

Anexo III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004

ACTA DE INSPECCIÓN REQUISITOS CONSTRUCTIVOS Y DE INFRAESTRUCTURA PARA MATADEROS DE CUARTA CATEGORÍA					
		UNIA-INSPECTRL-ACT-007			
Hora de inicio de la inspección:					
Hora de finalización de la inspección:	<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table>				
Tiempo total de inspección:	Jefatura Distrital No. Secuencia Año				
Fecha:					
Nombre de la empresa o matadero:					
Nombre del responsable:					
Registro <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Rutinaria <input type="checkbox"/> Modificación <input type="checkbox"/> Traspaso <input type="checkbox"/> Extraordinaria <input type="checkbox"/>					
Área construida (sin incluir corrales):	Numero de operarios en proceso (sin administración):				
Basada en la Resolución Administrativa No. 87/2001 y la presente Resolución Administrativa					
A. REQUISITOS	Conforme	No Conforme			
1. UBICACIÓN E INFRAESTRUCTURA					
<u>Ubicación y áreas circundantes</u>					
<i>Cuenta con la Autorización del Municipio de su jurisdicción</i>					
<i>Tiene espacio suficiente dentro el perímetro para la realización de sus actividades</i>					
<i>Existe limpieza y buena organización, y esta libre de matorrales dentro el perímetro del establecimiento</i>					
<i>Dentro el perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne</i>					
<i>Perímetro del establecimiento se encuentran circundado con al menos alambrado</i>					
<u>Corrales</u>					
<i>Existe al menos un corral por especie animal que se faena</i>					
<i>Existe una manga de ingreso de los corrales a la planta</i>					
<i>El corral y la manga de ingreso son al menos de madera y su piso de tierra apisonada</i>					
<i>Su disposición permite la adecuada inspección ante-mortem</i>					
<i>Están adecuadamente mantenidos</i>					
<u>Edificios</u>					
<i>Las paredes están construidas en materiales impermeables y durables</i>					
<i>Los pisos son de material impermeable y durable</i>					
<i>Los techos son de material impermeable y durable</i>					
<i>Existe una separación en el espacio de las zonas sucia, intermedia y limpia</i>					
<i>Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras y otros subproductos comestibles.</i>					
<i>Existe una sala donde se procesan productos no comestibles (cueros y otros)</i>					
<i>Existe una sala de oreo con sistema de riel aéreo o caballete que asegure que la canal no entra en contacto con el piso</i>					
<i>Existen instalaciones para el lavado de manos y utensilios en la playa de faena</i>					
<i>Cuentan con servicios higiénicos (baños) para uso del personal de planta</i>					

Anexo III
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°.012/2004

3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS			
<i>Cuentan con abastecimiento de agua en cantidad suficiente</i>			
<i>Cuentan con un sistema de disposición final de aguas servidas</i>			
<i>Existen sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes Aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.</i>			
<i>Cuentan con incinerador u horno crematorio u otro sistema para la disposición final de decomisos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.</i>			
4. EQUIPAMIENTO MINIMO DE LA PLAYA DE FAENA			
<i>En la playa de faena se tiene un cajón de aturdimiento, construido de al menos madera</i>			
<i>Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso, que asegure que ni el animal ni la canal entre en contacto con el piso</i>			
<i>Cuenta con los equipos y utensilios mínimos como para asegurar que la carne no entre en contacto con el piso, paredes, o estructuras fijas u otras que no hayan sido diseñadas para este fin</i>			
<i>En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos</i>			
5. TRANSPORTE DE CARNE			
<i>El transporte de carne se realiza en un vehículo o contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación</i>			
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE CUARTA CATEGORÍA (Encerrar en un círculo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO)		SI	NO
Firma del Inspector:		Firma del responsable del matadero:	
Nombre: _____		Nombre: _____	
C.I.: _____		C.I.: _____	

OBSERVACIONES	
1.- NEGATIVA a firmar por parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Testigo de actuación Nombre	Firma
C.I.	
2.- OBJECIONES de parte del interesado	
Lugar	
Fecha y hora	
Nombre	Firma
C.I.	

ANEXO IV
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004

ACTA DE INSPECCION DE BUENAS PRACTICAS EN MATADEROS								
UNIA-INSPCTRL-ACT-006								
Fecha:								
Hora de inicio de la inspección:	<table border="1" style="width: 100%; height: 20px;"> <tr> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table>							
Hora de finalización de la inspección:								
Tiempo total de inspección:	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">Jefatura Dist.</td> <td style="width: 33%;">No. Secuencia</td> <td style="width: 33%;">Año</td> </tr> </table>					Jefatura Dist.	No. Secuencia	Año
Jefatura Dist.	No. Secuencia	Año						
Nombre de la empresa:								
Registro <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Rutinaria <input type="checkbox"/> Modificación <input type="checkbox"/> Traspaso <input type="checkbox"/> Extraordinaria <input type="checkbox"/>								
Categoría a la que pertenece o postula: Primera <input type="checkbox"/> Segunda <input type="checkbox"/> Tercera <input type="checkbox"/> Cuarta <input type="checkbox"/>								
Capacidad de faena Aprobada (en animales por día)			Numero de operarios en la playa de faena:					
IMPORTANTE.- ESTA ACTA DEBE SER USADA JUNTO CON EL ACTA DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE LA CATEGORÍA DE MATADERO A LA QUE PERTENECE EL MATADERO INSPECCIONADO.								
I. ASPECTOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM's)								
	Sa	III	II	I	R			
	men	May	Crit	G	G			
1.1 INGRESO DE ANIMALES								
Se exige la presentación de la guía de movimiento de animales o notifica al SENASAG la inexistencia de la misma.								
Se toman los cuidados para el mantenimiento de la identificación de animales, durante todo el proceso								
Los animales son inspeccionados en el momento de recepción o en otros pertinentes para determinar su aptitud para el beneficio destinado a la obtención de carne para consumo humano								
El reposo de los animales es adecuado								
Se identifican y segregan a los animales sospechosos								
1.2 PROCESOS								
Se faenan los animales, con la presencia de un inspector veterinario acreditado y se realiza la inspección veterinaria post mortem de acuerdo a la norma en vigencia								
Se aplica la obligatoriedad de la faena a todo animal vivo que ingresa al establecimiento								
El método y proceso de insensibilización es el adecuado								
Las etapas de insensibilización y sangrado se hacen con la misma rapidez que las otras etapas posteriores del proceso.								
Se realiza el desangrado apropiadamente y se recoge y manipula la sangre en forma higiénica								
Se realizará el desuelle antes de efectuar la evisceración y de manera que evita la contaminación de la carne								
Las operaciones de evisceración son las adecuadas y no ponen en riesgo la calidad sanitaria de la carne								
Las vísceras son conducidas de forma adecuada a la sala correspondiente (según categoría de matadero)								
El sentido de flujo de proceso es único, y se evita la contaminación cruzada								
La manipulación de la canal o sus partes es la adecuada y se evita la recontaminación de la misma.								
Existe un control adecuado de productos decomisados resultantes del proceso y se manipulan, almacena y eliminan en forma apropiada.								
Las operaciones de lavado de intestinos y estómagos no ponen en riesgo de contaminación de la carne.								
1.3. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO								
El almacenamiento de la canal permite el correcto descenso de la temperatura								
La carne almacenada, es manipulada y dispuesta de forma que previene el daño y contaminación.								
1.4. HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL								
La empresa se asegura que los empleados estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo referente a prácticas de higiene y sanidad de los alimentos								
La empresa se asegura que los empleados estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo equivalente a su actividad.								
Las normas de la empresa sobre higiene personal están documentadas y son adoptadas por todo el personal, incluyendo los visitantes. Estas son formuladas teniendo en cuenta el riesgo de contaminación de la carne.								
1.5. SUMINISTRO DE AGUA								
La calidad, cantidad y presión del agua; además de los depósitos son los adecuados, se controlan con regularidad y no representan riesgo alguno para la inocuidad de la carne.								

ANEXO IV
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004

1.6. MANEJO DE DESECHOS					
Existen sistemas adecuados para la recolección, colación y eliminación del material residual sólido					
Existen sistemas adecuados para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos					
Se cuenta con un capítulo de "Eliminación de Desechos Sólidos" en el procedimiento de limpieza y desinfección.					
1.7. CONTROL DE PLAGAS					
No hay presencia de plagas en el área de proceso					
La empresa cuenta con un plan de control de plagas para minimizar el riesgo de que proliferen las plagas en la planta, ya sea propio o terciarizado y se aplica					
1.8. TRANSPORTE					
Todos los vehículos utilizados para el transporte de animales son exclusivos y apropiados para su propósito y se mantienen en buenas e higiénicas condiciones.					
Todos los vehículos utilizados para el transporte de carne, son exclusivos y apropiados para su propósito y se mantienen en buenas e higiénicas condiciones.					
II. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANIDAD					
2.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
La empresa tiene en funcionamiento un programa efectivo de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios que previene la contaminación de los productos.					
Se cuenta con un documento del procedimiento de limpieza y desinfección					
III. ASPECTOS A EVALUARSE EN MATADEROS DE SEGUNDA Y PRIMERA CATEGORIAS					
3.1. CONTROL A PROVEEDORES					
El matadero tiene procedimientos para la aprobación y monitorización de sus proveedores de animales					
El matadero tiene procedimientos para la aprobación y monitorización de sus proveedores de insumos (envases)					
Existe control de los materiales de envase y embalaje de modo que no causen peligros biológicos, químicos o físicos.					
3.2. CONTROL DE PROCESO					
El proceso está diseñado para garantizar la inocuidad de la carne y los procesos críticos están definidos					
Existe un sistema de seguimiento de las variables de control de procesos que disminuyen el riesgo					
La empresa identifica al animal para poder rastrear el trabajo en proceso y el producto en todas sus fases, durante la faena, almacenamiento, envío y, donde proceda, distribución al cliente.					
3.3. OPERACIONES EN LA FASE DOS					
Las operaciones de desposte se realizan de forma que se previene la recontaminación de la carne y en condiciones de temperatura apropiadas					
Se efectúa el preempaque inmediatamente después del desposte					
El proceso de envasado es controlado a fin de prevenir contaminación del producto.					
3.4. CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO					
Las operaciones de almacenaje de carne refrigerada y/o congelada, no comprometen la calidad sanitaria de la misma					
La empresa usa métodos suplementarios de evaluación para verificar la inocuidad de la carne					
Se mantiene un registro adecuado del inventario de los productos terminados					
TOTAL PRINCIPIOS 32 o 44 ¹	SATISFACTORIOS	DEFICIENCIAS MENORES III	DEFICIENCIAS MAYORES II	DEFICIENCIAS CRITICAS I	
TOTAL DE CALIFICACION DE LOS PRINCIPIOS²					

¹ Encerrar en un círculo si fueron 32 o 44 los principios evaluados. Son 44 principios para mataderos de primera y segunda categorías.

² Sumar el número de principios que califico como: satisfactorio, deficiencia crítica, mayor y menor y colocar el valor en la casilla correspondiente.

ANEXO IV
RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 012/2004

OBSERVACIONES (Descripción de las deficiencias encontradas)

Firma del Inspector:


Nombre: _____

C.I.: _____

Firma del Responsable del Establecimiento:

Nombre: _____

C.I.: _____



DICTÁMEN DE INSPECCIÓN A MATADEROS **UNIA-REG-DIC-002**

Fecha	<table border="1" style="margin: auto;"><tr><td style="width: 20%; height: 20px;"></td><td style="width: 20%; height: 20px;"></td><td style="width: 20%; height: 20px;"></td></tr></table> Jefatura Dist. No. Secuencia Año Conforme a Informe Técnico No			

Nombre de o razón social de la empresa

El dictamen correspondiente a la inspección, es:

POSITIVO NEGATIVO

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

CLASIFICACION
La matadero esta clasificado en:

CUARTA CATEGORIA
TERCERA CATEGORIA
SEGUNDA CATEGORIA
PRIMERA CATEGORIA

SELLOS Y FIRMAS

Se solicita la emisión de Registro Sanitario del matadero solicitante.

Firma y sello, encargado de Inocuidad Alimentaria (Jefatura Distrital)	Firma y sello Jefe Distrital
---	------------------------------

