



**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."

///...



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.

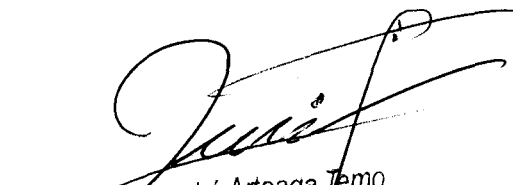
**ARTICULO TERCERO.-** Los mataderos de animales bovinos que no cuenten con Registro Sanitario emitido por el **"SENASAG"** como Organismo Oficial Competente del Estado Boliviano en esta materia, serán clausurados y los infractores estarán sujetos a las sanciones civiles, penales y otras que correspondieren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



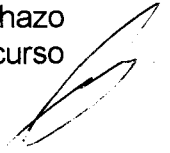
///...

...///

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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> (40\*2.5)".

- El área mínima para un corral de observación es de 15 m<sup>2</sup>.
- El corral de aislamiento requiere un espacio mínimo de 15m<sup>2</sup>.

#### **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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>. Por ejemplo, una sala de 20 m<sup>2</sup>, 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.

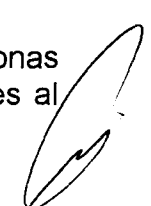
La menor de las capacidades máximas de cada uno de estos sistemas, determinará la capacidad máxima de todo el sistema de evacuación de efluentes.

#### **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 Nº 012/2004**

<b>ACTA PARA DETERMINACION DE LA CAPACIDAD MAXIMA DE FAENA DE MATADEROS</b>				
<b>UNIA-INSPECTRL-ACT-011</b>				
Fecha:				
Hora de inicio de la inspección: .....				
Hora de finalización de la inspección: .....				
Tiempo total de inspección: .....	<b>Jefatura Dist. No. Secuencia Año</b>			
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"/>				
<b>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</b>				
	<b>CRITERIO DE MEDICION</b>	<b>DIMENSION O AREA</b>	<b>CAPACIDAD</b>	<b>OBSERVACION</b>
<b>1. CAPACIDAD DE LOS CORRALES</b>				
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			
<b>2. CAPACIDAD DE LA SALA DE OREO</b>				
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)
<b>3. CAPACIDAD DE LA CAMARA FRIA</b>				
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)
<b>4. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE AGUA</b>				
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			
	<b>CRITERIO DE MEDICION</b>	<b>VALOR DETERMINADO</b>	<b>CAPACIDAD</b>	<b>OBSERVACION</b>
<b>5. CAPACIDAD DE LOS SISTEMAS DE EVACUACION DE EFLUENTES</b>				
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 desagüe 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 desague 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
<b>6. ELIMINACION DE DESECHOS SOLIDOS</b>				
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			
<b>7. PROCESAMIENTO</b>				
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			
<b>8. SALAS DE VISCERAS</b>				
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
<b>OBSERVACIONES:</b> (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.: _____

