

RESOLUCION ADMINISTRATIVA SENASAG N° 0153/2013
Santísima Trinidad, 16 de agosto de 2013

VISTOS Y CONSIDERANDO

Que, mediante Ley de la República N° 2061, se crea el Servicio Nacional De Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, SENASAG, como estructura operativa del Ministerio Rural y Tierras (MDRyT), encargado de administrar el régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la ya referida ley establece en su Art. 2, referido a las competencias del "SENASAG", determina en sus incisos b) extender la Certificación de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria de Productos de Consumo Nacional, de Exportación e Importación, d) El control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades en animales y vegetales e) El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario f) El control de insumos utilizados para la producción agropecuaria, agroindustrial y forestal g) Declarar emergencia pública en asuntos de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

Que, el Decreto Supremo N° 25729, de fecha 07 de abril del año 2000, establece la organización y funcionamiento del "SENASAG" determinando al mismo tiempo su misión institucional.

Que, el ya referido Decreto Supremo 25729 establece en su Art. 3(MISIÓN INSTITUCIONAL).- La misión institucional del SENASAG es administrar el régimen específico de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en todo el territorio nacional; con atribuciones de preservar la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal el mejoramiento sanitario de la producción animal y vegetal y garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario

Que, dentro las atribuciones del SENASAG se encuentran las previstas en el Decreto Supremo 25729 en su Art. 7.-(ATRIBUCIONES) El SENASAG tiene las siguientes atribuciones:

- a) Administrar el régimen legal específico de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.
- b) Resolver los asuntos de su competencia mediante resoluciones administrativas.
- e) Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades.
- i) Reglamentar los procedimientos para la fiscalización control y seguimiento para la inocuidad alimentaria en lo tramos productivos y de procesamiento.
- n) Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios, en materia sanitaria e inocuidad alimentaria.

Que, la Resolución Administrativa del SENASAG No.119/2002 aprueba el Programa Nacional de Control y Erradicación de la Salmonelosis y Sanidad Aviar.

Que, la Resolución Administrativa 232/2011, aprueba el reglamento general de avicultura, resoluciones administrativas que no incluyen requisitos para mataderos avícolas, siendo necesario y oportuno actualizar y aprobar los mismos para su observancia y cumplimiento.

Que, la R.A. 156/2002, aprueba los Requisitos Sanitarios para el Transporte de Aves, Infraestructura y Categorización de Mataderos Avícolas, Proceso, Almacenamiento y Transporte de Carne de Aves, misma que en su Artículo 3 (CATEGORIZACION), clasifica a los mataderos avícolas en primera y segunda categoría, para exportación y para comercialización a nivel nacional, respectivamente.

Que, la R.A. 156/2002, no contempla una 3° categoría para mataderos de comercialización a nivel departamental; considerando la gran cantidad de mataderos avícolas peladores a mano que existen en el país y su producción representa una cantidad importante de la carne de ave, comercializada en los mercados de abasto en todo el país, así como el requerimiento de los mismos para ser registrados por el SENASAG.

Que, el Decreto Supremo 25729, refiere en su Art. 10, el Director del SENASAG, tiene las atribuciones de: b) Dirigir la institución en todas sus actividades técnicos-operativos y administrativas, e) Dictar resoluciones Administrativas sobre asuntos de competencia, m) Otras atribuciones que le permitan el cumplimiento de los objetivos del SENASAG.

Que, el INFORME TÉCNICO, **INFTEC/UNIA-SNCPE/023/2013**, de fecha 16 de agosto de 2013, en el que se propone un nuevo reglamento de **REQUISITOS SANITARIOS PARA EL TRANSPORTE DE AVES, INFRAESTRUCTURA Y CATEGORIZACIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE DE AVES**. Toda vez que la R.A. 156/2002, no contemplaría una **3° CATEGORÍA** para mataderos de comercialización a nivel departamental; considerando la gran cantidad de mataderos y peladores a mano avícolas que existen en el país.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del SENASAG, con las atribuciones conferidas por el Art. 10, inc. e) del Decreto Supremo N° 25729 de 07 de abril de 2000.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Se **ABROGA** la Resolución Administrativa N° 156/2002 de fecha 13 de diciembre del año 2002.

ARTICULO SEGUNDO.- Apruébese el **REGLAMENTO DE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL TRANSPORTE DE AVES, INFRAESTRUCTURA Y CATEGORIZACIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE DE AVES**, el mismo que consta de XI TITULOS y 84 ARTICULOS, formando parte indivisible de la presente resolución.

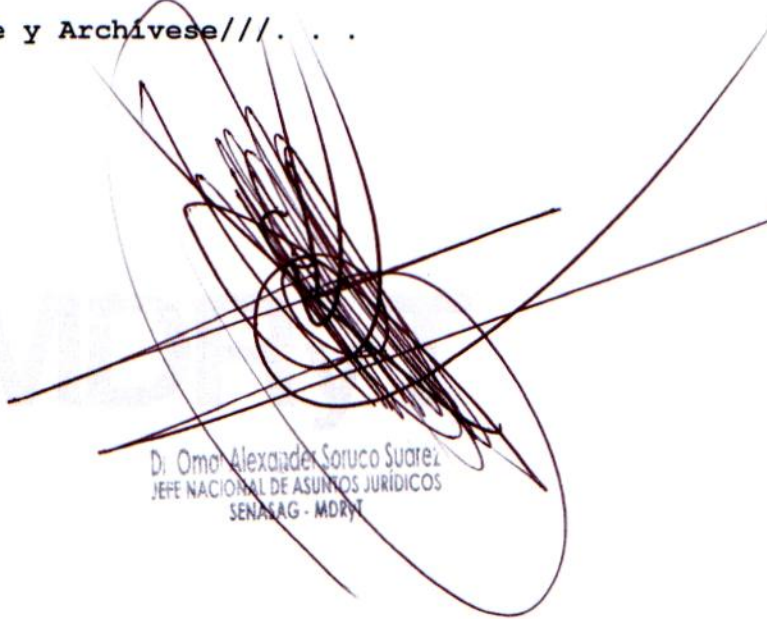
ARTICULO TERCERO.- (DE LA APLICACIÓN) Los requisitos de infraestructura, tecnología y de procesos para mataderos avícolas en sus TRES CATEGORÍAS, se aplicarán a todos aquellos que se construyan o establezcan, con posterioridad, a la fecha de emisión de la presente Resolución Administrativa.

Con referencia a los mataderos existentes, anteriores a la presente Resolución Administrativa. Se les concede 60 días hábiles para su adecuación a lo establecido en el presente **REGLAMENTO DE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL TRANSPORTE DE AVES, INFRAESTRUCTURA Y CATEGORIZACIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS, PROCESO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE DE AVES**, Computables a momento de ser promulgada la presente.

ARTICULO CUARTO.- Los Jefes Nacionales de las Unidades de Sanidad Animal, Sanidad Vegetal e Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del "SENASAG", quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa a partir de su promulgación.///...

Regístrese, Comuníquese, Cúmplase y Archívese///. . .


Ing. Christian Herman Fernandez Andrusa
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRT


Dr. Omar Alexander Soruco Suarez
JEFE NACIONAL DE ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MDRT

C./ Arch.
D.N./Ing. Cristian H. Fernández
UNAJ./ Dr. Alexander O. Soruco
UNAF./Lic. Remy Castro
TEDDY ARIAS C.

Requisitos Sanitarios Para el Transporte de Aves, Infraestructura y Categorización de mataderos Avícolas, Proceso, Almacenamiento y Transporte de Carne de Aves

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- (ALCANCES) Toda persona natural o jurídica que participe o intervenga en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de actividades y servicios relacionados con el beneficio de aves, desposte, procesamiento de subproductos o procesamiento ulterior, deben dar estricto cumplimiento a la presente norma.

Artículo 2.- (DEFINICIONES) Para los efectos de la presente norma a continuación se definen algunos términos:

Agua Potable. Agua que ha sido aprobada por la autoridad sanitaria correspondiente o por otro organismo gubernamental calificado, la cual certifica que cumple con la legislación nacional (Norma Boliviana) para el uso en instalaciones de proceso de productos alimenticios.

Agua De Proceso. Agua que ha sido tratada con un producto químico con el fin de reducir la contaminación microbiológica.

Auditorias Del Sistema De Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control (APPCC). Es la comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema APPCC y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.

Aves de Consumo, Todas las aves domésticas de consumo humano, como ser: pollos, pavos, patos, gansos, avestruces, codornices u otras.

Apto para consumo Humano, significa que la carne ha sido inspeccionada y evaluada favorablemente por el inspector veterinario y no representa un riesgo para la salud humana.

Bienestar Animal. Designa el modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno. Un animal está en buenas condiciones de bienestar si (según indican pruebas científicas) está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego. Las buenas condiciones de bienestar de los animales exigen que se prevengan sus enfermedades y se les administren tratamientos veterinarios; que se les proteja, maneje y alimente correctamente y que se les manipule y sacrifique de manera compasiva. El concepto de bienestar animal se refiere al estado del animal. La forma de tratar a un animal se designa con otros términos como cuidado de los animales, cría de animales o trato compasivo.

Carne de ave, es la parte comestible de cualquier ave doméstica beneficiada en un matadero avícola y que es considerada apta para el consumo humano.

Carne de ave fresca, toda aquella que no ha sido tratada con algún método de conservación, a excepción de los métodos de enfriamiento, tales como refrigeración, congelamiento, envasadas al vacío o en atmósfera controlada.

Carcasa o Canal, es el producto resultado del proceso de faena del ave luego del sangrado, desplumado y eviscerado. Pudiendo contener cuello, cabeza, pulmones, riñones, hígado y corazón.

Condiciones ó Requisitos. Son las exigencias a que deben ajustarse los mataderos para ser autorizados por las Instituciones competentes.

Congelamiento, tratamiento térmico de enfriamiento que se realiza en cámaras con temperaturas inferiores a -18°C .

Contaminación. Es la transmisión directa o indirecta de microorganismos, sustancias químicas y materias extrañas a los productos y subproductos de aves.

Desinfección, reducción, mediante el uso de agentes físicos y/o químicos permitidos del número de microorganismos a un nivel que no de lugar a la contaminación de la carne de aves, sin la disminución de la calidad de la misma.

Despojos comestibles (menudencias), subproducto de faena de aves domésticas, consideradas como aptas para el consumo humano: corazón, hígado, estómago muscular (molleja), cuello, cabeza y patas.

Despojos no comestibles, subproductos no comestibles resultantes de la faena de aves, como sangre, plumas, intestinos y buche.

Establecimiento, es el ambiente que comprende el local de proceso y el área hasta el cerco perimetral que lo rodean, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos, con la finalidad de obtener carne de aves para consumo humano, así como el almacenamiento y venta de la misma.

Envase Primario, es todo material (incluidas envolturas, recipientes, paquetes u otros) que no forman parte de la naturaleza del alimento, pero que entra en contacto directo con el mismo y cuya finalidad es proteger el alimento de la contaminación y facilitar el transporte y su manipulación, el mismo que debe ser de grado alimentario.

Envase Secundario, es todo recipiente destinado a contener el producto en su envase primario.

Faena ó Procesamiento. Es el trabajo realizado desde el sacrificio de las aves, hasta su entrada a las cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las canales, vísceras y subproductos.

Higiene. Es el conjunto de medidas necesarias durante la elaboración, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.

Industrialización. Es el proceso de elaboración a que se someten las aves faenadas, sus partes, fluidos y las materias primas para obtener alimentos.

Inspección Sanitaria. Es el conjunto de acciones y procedimientos aplicados de naturaleza física y anatomo-patológica que el Médico Veterinario Oficial o Acreditado utiliza para examinar con el olfato, vista y tacto, las condiciones y las propiedades organolépticas de los alimentos de origen de aves o sus materias primas.

Limpieza. Es el proceso de eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros.

Lote de Alimentos. Conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado bajo las mismas condiciones de proceso durante un período determinado de tiempo e identificados bajo la misma numeración.

Lote de Aves. Conjunto de aves que perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen de galpón, ingresan al matadero amparado por la misma documentación y marca.

Matadero Avícola, planta de faena de aves donde además de actividades de faena, se pueden desarrollar actividades como el troceado y almacenaje de productos y subproductos de carne avícola, bajo condiciones de ambiente controlado en cámaras de frío de 0 - 5°C.

Matadero autorizado, matadero que cuenta con el Registro Sanitario vigente del SENASAG.

Médico Veterinario Inspector Oficial. Es el encargado por el SENASAG de ejercer, en el matadero, la inspección médico-veterinaria de las aves y de su carne.

Médico Veterinario Acreditado. Es el profesional Médico Veterinario autorizado por el SENASAG, conforme a Resolución Administrativa 06/08 específica del área de Sanidad Animal, asignado a un Matadero para realizar funciones de inspección y fiscalización en representación del SENASAG.

Medio de Transporte. Es el sistema utilizado para el traslado de aves vivas o sus carnes, productos, subproductos y derivados de estas. Los medios de transporte serán aprobados por el SENASAG de acuerdo a normativa vigente, para lo cual deben reunir las condiciones higiénicas sanitarias establecidas.

No Comestible. Es el producto que ha sido objeto de revisión por el Inspector y que ha determinado que no es apto para el consumo humano.

Partes de canal, son los diferentes cortes obtenidos de una canal de acuerdo a los requerimientos de mercado.

Peligro. Designa la presencia de un agente biológico, químico o físico en un animal o en un producto de origen animal, o estado de un animal o de un producto de origen animal que puede provocar efectos adversos en la salud.

Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES). Sistema documentado para garantizar la higiene del personal, la limpieza de las instalaciones, los equipos y los instrumentos y su desinfección para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de las mismas.

Plan APPCC o HACCP. Es el documento escrito basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (APPCC), que define los procedimientos formales que deben seguirse de acuerdo a los principios generales, para garantizar la seguridad de los alimentos.

Productos Avícolas. Son los preparados basándose en carne, sangre, vísceras, u otros subproductos de aves que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionando o no aditivos y especies aprobadas. Estos productos se denominarán según su especie.

Rechazado. Es todo producto, subproducto, derivado, envase o vehículo que por sus condiciones sanitarias no estuviera de acuerdo con lo establecido en este reglamento.

Residuos Químicos. Son residuos de medicamentos de uso veterinario y plaguicidas que están presentes en los productos de aves y que son detectables por procesos analíticos.

Retenido, Detenido ó Intervenido. Es todo producto, subproducto, derivado, envase o vehículo que por sus condiciones sanitarias no estuviera de acuerdo con lo establecido por este reglamento.

Subproductos De Aves. Es cualquier parte apta para usarse como alimento, siendo subproductos elaborados o sin elaborar, comestible para uso humano y/o animal.

Viscera Comestible (menudencia). Aquellas como el hígado, corazón, estomago muscular (molleja), cuello, cabeza y patas que han sido lavados y enfriados bajo inspección sanitaria y que son acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir carne de ave eviscerada con las indicadas vísceras adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o vísceras comestibles envasadas por separado.

Artículo 3.- (CATEGORIZACION) Los mataderos se clasifican en primera, segunda y tercera categoría según los requisitos que se especifican a continuación y cumpliendo los requisitos de Buenas Prácticas de Mataderos y resultados microbiológicos de carne de aves según Norma Boliviana NB-310013 ó la normativa que se encuentre vigente.

Artículo 4.- (NIVEL DE MERCADO)

- **Mataderos de primera categoría:** puede comercializar a nivel nacional y están autorizados para exportación de carne de aves y sus productos.

- **Mataderos de segunda categoría:** están autorizados para comercializar a nacional y pueden faenar más de 4000 aves por día.
- **Mataderos de tercera categoría:** solo comercializarán dentro del departamento de su jurisdicción y su capacidad de faena diaria, será determinada por el SENASAG, al momento de emitir el Dictamen de Inspección a Mataderos Avícolas, no debiendo sobrepasar las 4000 aves por día, en caso que un matadero de tercera categoría, sobrepasare las 4000 aves faenadas por día, tendrá que adecuarse a la segunda categoría, siempre y cuando cumpla con todos los requisitos exigidos para la segunda categoría.

TITULO II

DEL TRANSPORTE DE AVES VIVAS Y TRANSPORTE DE CARNE DE AVES

Artículo 6.- (DISEÑO DEL VEHICULO) En la medida de las posibilidades, el diseño de los vehículos para el transporte de aves vivas debe tomar en cuenta las recomendaciones mencionadas en las normas sobre bienestar animal del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE, Capítulo 7.3. referente al transporte de animales por vía terrestre. Los vehículos destinados al transporte de aves con propósito de faena, deben cumplir mínimamente con los siguientes aspectos:

- a) Se utilice siempre, jaulas para el transporte de aves, de acuerdo a su especie y tamaño.
- b) No se mezclen animales de diferentes especies.
- c) Se asegure una adecuada ventilación.
- d) Sean fáciles de limpiar y desinfectar.
- e) Se respeten disposiciones, sobre el trato de condiciones humanitarias para el transporte de las aves, dotándoles de buena ventilación, protegiéndolas de los rayos solares directos y de toda condición adversa que afecten una adecuada condición de transporte para aves vivas.
- f) Las aves deberán ser transportadas en jaulas resistentes, de fácil limpieza y desinfección y conservarse en buen estado evitando el sobre lote y la densidad debe ser proporcional al tamaño de las aves, al tiempo y/o distancia del traslado.
- g) Se debe contar con un sistema de lavado y desinfección de las jaulas de transporte, a fin de cumplir con los criterios de bioseguridad.

Artículo 7.- (CUIDADOS EN EL TRANSPORTE DE CARNE DE AVES) Se prohíbe completamente el transporte de carne de aves, en jaulas de transporte de aves vivas u otro método no apto para transporte de carne. La carne de aves solo podrá ser transportada de la siguiente manera:

- a) El Vehículo debe contar con el Registro Sanitario de transporte de carne de aves y menudencias, conforme la normativa vigente para tal efecto.
- b) No podrá transportarse carne de ave simultáneamente con otros productos de distinta naturaleza.
- c) No podrán ser transportados simultáneamente productos refrigerados con productos congelados, productos envasados y sin envasar, productos de distintas especies.
- d) El medio de transporte debe estar completamente limpio y desinfectado, antes de su carga.

- e) Si está junto a otros productos comestibles, en una manera que no afecte negativamente la inocuidad de la carne de aves.
- f) Asegurarse que la carne de las aves, no entre en contacto con el piso.
- g) El vehículo o contenedor debe ser cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación.
- h) Se debe asegurar que la temperatura de la carne de aves durante el transporte, no sobrepase los 0 a 4°C en caso de transportar carne congelada y hasta 10°C en caso de transportar carne refrigerada durante todo el recorrido.

TITULO III

REQUISITOS DE LAS AVES DESTINADAS AL BENEFICIO

Artículo 8.- (PROCEDENCIA DE LAS AVES) Las aves destinadas al beneficio deben provenir de granjas que cumplan con las normas sanitarias del SENASAG y cuenten con el registro sanitario vigente, otorgado por el Servicio.

Artículo 9.- (AYUNO DE LAS AVES) Las aves destinadas al sacrificio deberán someterse a una dieta hídrica, en la granja, al menos 8 horas antes del beneficio y deberán ingresar a matanza dentro de las 24 horas luego de su arribo al matadero.

Artículo 10.- (INFORMACIÓN DE ORIGEN) Durante la recepción de las aves en el matadero se debe exigir la Guía de Movimiento de Aves (misma que se pondrá en práctica una vez actualizada, aprobada e implementada la normativa de movimiento de animales) para obtener toda la información necesaria sobre la procedencia de las mismas y las requeridas por programas sanitarios específicos. Debiendo el matadero receptor, solicitar una copia simple del Registro Sanitario de la Granja Avícola de procedencia y mantener actualizado el archivo de procedencia de las aves que faena.

Artículo 11. (REQUISITO DE DICTAMEN) No se sacrificará ningún ave, mientras el Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar de Inspección Sanitaria no haya efectuado la inspección ante-mortem y aprobado su beneficio. Podrán hacerse excepciones en los casos de beneficio de emergencia como se precisa en la norma de inspección ante-mortem y post mortem de aves.

Artículo 12. (MANTENIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN EN PROCESO) Se deben tomar los recaudos necesarios para mantener la identificación de origen y todos los datos generados en el matadero desde la recepción de las aves, durante el proceso para obtención de la carne hasta que la inspección post mortem dictamine que la misma es segura y sana.

Artículo 13. (TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN) Debe implementarse un sistema adecuado que asegure que la información relevante para la inspección post-mortem o para las operaciones en la playa de faena, generada antes del arribo de las aves y en la inspección ante-mortem, se transfiera adecuada y rápidamente al Médico Veterinario Inspector o Técnico Auxiliar en Inspección Sanitaria responsable de la inspección post-mortem.

Artículo 14. (IDENTIFICACIÓN DE AVES SOSPECHOSAS) Si durante la inspección ante-mortem se detecta alguna anomalía que no afecte mayormente la calidad sanitaria de la carne, se debe identificar al ave para su especial atención en la inspección post mortem.

TITULO IV

ACREDITACION DEL MÉDICO VETERINARIO

Artículo 15.- (DE LOS INSPECTORES VETERINARIOS) La inspección sanitaria de las aves para el beneficio, de la canal y vísceras para mataderos de primera, segunda y tercera categoría, será ejecutada por médicos veterinarios acreditados por el SENASAG.

TITULO V

REQUISITOS CONSTRUCTIVOS Y CLASIFICACION

CAPITULO I

REQUISITOS GENERALES

Artículo 16.- (VIAS INTERNAS) Las vías internas y zonas de estacionamiento que circundan el establecimiento deberán tener el piso duro, empedrado, pavimentado, o con loseta y deberán mantenerse en buen estado de conservación y limpieza.

Artículo 17.- (UBICACIÓN)

1. Los mataderos nuevos deberán ubicarse alejados de las granjas como lo establece el Reglamento General de Avicultura del SENASAG **R.A. 232/2011** en actual vigencia.
2. Los mataderos nuevos deben estar situados fuera de radios urbanos o en lugares autorizados por las autoridades competentes para tal fin y localizados en zonas no afectadas por inundaciones, además exenta de humo, polvo u otros elementos contaminantes, tal como lo establece la Ley 1333 de medio ambiente.
3. Contar con espacio suficiente dentro del establecimiento para que las operaciones exteriores se realicen satisfactoriamente.
4. Todos los mataderos avícolas deberán contar con cerco perimetral, debidamente delimitado.
5. No se permitirá la presencia de animales domésticos en el establecimiento.
6. El establecimiento debe contar con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de los vehículos de transporte de aves vivas, como también para el lavado y desinfección de camiones que transportan la carne de aves, debidamente separados.
7. Para mataderos de tercera categoría que no cuenten con las instalaciones para el lavado y desinfección de los vehículos, deberán demostrar este proceso a través de un contrato con una empresa que preste el servicio requerido.
8. Las construcciones deben ser adecuadas, de tal manera que sean completamente cerradas y no presenten goteras, grietas y orificios.

CAPITULO II

REQUISITOS CONSTRUCTIVOS PARA PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORIA

Artículo 18.- (DETALLES CONSTRUCTIVOS) Las salas o secciones destinadas a faena, troceado, procesamiento ulterior, envasado y demás manipulaciones de la carne de ave, excepto las destinadas al comedor y vestidor de los operarios deberán contar con los siguientes requisitos:

1. Pisos impermeables, antideslizantes, de materiales no tóxicos y fáciles de limpiar.
2. Pisos libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, con la finalidad de impedir el acumulo de agua.
3. Los muros deberán estar contruidos con materiales adecuados y permanentes. Interiormente, deberán estar recubiertos de cualquier material impermeable y liso que asegure su limpieza, y que sea de color claro.
4. Las aristas y vértices de las salas (uniones entre paredes, paredes y techos, paredes y pisos) deberán ser redondeadas, para facilitar las operaciones de limpieza.
El interior de los techos que cubren todas las salas deberán ser suficientemente altos y contruidos con diseños y materiales que impidan la acumulación de suciedad y vapores, y que además permitan su fácil limpieza.
5. Las bombillas eléctricas y los soportes suspendidos sobre la carne de ave en todas las etapas de preparación deben ser del tipo llamado de seguridad o estar protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne de ave en caso de rotura.
6. Los pasillos, zonas de tránsito y las puertas deben ser lo suficientemente anchas como para soportar el tráfico con algunos equipos y utensilios.
7. Cada sala deberá estar provista de instalaciones para limpieza y desinfección de manos y utensilios, las cuales deben reunir los siguientes aspectos:
 - a) Estar situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - b) Los efluentes provenientes de ellos, deben dirigirse a los drenajes del matadero.
 - c) Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.
 - d) Estar dotados de jabón y desinfectantes autorizados.
 - e) Dotados con un sistema de secado de manos por aire caliente o toallas de papel desechable.
8. Las puertas de las salas en que se procesa productos comestibles deberán ser sólidas y permanecer cerradas. Las ventanas deberán tener paneles completos de cristal y las que se abran, dispondrán de paneles que eviten el ingreso de insectos u otros, desmontables para su fácil limpieza.

Artículo 19.- (DISEÑO CONSTRUCTIVO)

1. Todas las salas deberán estar diseñadas de forma que se evite el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.
2. En los mataderos deberá existir instalaciones adecuadas para la recepción y evacuación de los desperdicios y despojos que se generen en la faena.

3. El matadero deberá contar con espacio suficiente para diferenciar tres zonas de trabajo: zona sucia (Recepción, aturdido, sacrificio, desangrado, escaldado y pelado), zona semi-sucia (Eviscerado y limpieza) y zona limpia (Enfriado, escurrido, selección, envasado y despacho).
4. El matadero no debe tener conexión directa a viviendas ni con locales en los que se realicen actividades distintas a este tipo de industria.
5. Los diferentes ingresos a la zona intermedia y zona limpia deben estar provistos de cortinas de aire o plásticas, con el respectivo filtro sanitario.
6. Los establecimientos deberán contar con insumos, materiales y equipos para el control, limpieza y desinfección de ingreso y salida de vehículos (ro diluvios, mochilas aspersoras, pediluvios).
7. El ingreso de aves vivas y salida de producto terminado debe garantizar que no exista contaminación cruzada.
8. Deben contar con instalaciones para la generación y distribución de agua caliente.

Artículo 20.- (VESTIDORES Y SERVICIOS HIGIÉNICOS) Las dependencias de servicios higiénicos y vestidores, deberán ser para ambos sexos por separado y no podrán comunicarse directamente con las salas en que se procesan productos comestibles. Deberán estar contruidos con materiales fáciles de higienizar manteniéndolos en buen estado de conservación e higiene y adecuadamente equipados El número de sanitarios, urinarios, lavamanos, duchas, casilleros para ropa, etc., deberá estar en relación adecuada con el número de trabajadores de acuerdo a las normas del Ministerio del Trabajo. Todos los lavamanos deberán estar equipados como se indica en el Artículo 14 inciso 8 d) y e).

Artículo 21.- (ILUMINACIÓN) El establecimiento debe tener iluminación natural o artificial, evitando que se generen sombras, reflejo o encandilamiento. Las luminarias deben estar protegidas en las áreas de proceso para evitar la contaminación, en caso de rotura.

- La intensidad, calidad y distribución de la iluminación, natural y artificial, deben ser de acuerdo al tipo de trabajo.

Artículo 22.- (VENTILACIÓN) La ventilación de los ambientes de trabajo debe asegurar una adecuada temperatura, que reduzca la concentración de bacterias en el aire, la presencia de gases, vapores y olores perjudiciales para la salud y evite la condensación de vapores. La corriente de aire no deberá desplazarse desde una zona sucia a otra limpia. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y extractores y filtros, cuando sea necesario, instaladas de manera que puedan limpiarse fácilmente.

CAPITULO III

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Artículo 23.- (ABASTECIMIENTO DE AGUA)

1. Los mataderos deben asegurar un abastecimiento permanente de agua potable y en cantidad suficiente.
2. El agua no potable podrá usarse solamente para fines tales como la producción de vapor o la extinción de incendios. Esta agua deberá transportarse por cañerías completamente separadas,

identificadas claramente, y sin que haya ninguna conexión ni sifonado de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.

3. Los tanques de depósito de agua y los conductos deberán estar instalados y protegidos de forma tal que se evite al máximo la contaminación y brindar fácil acceso para su inspección, limpieza y control.
4. El agua potable debe cumplir con los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos para aguas del consumo según Norma Boliviana vigente.

CAPITULO IV DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Artículo 24.- (EVACUACIÓN DE DESPERDICIOS) El establecimiento debe asegurar que los desperdicios sólidos y líquidos se eliminen por separado y se traten de tal modo que no constituyan una fuente de contaminación del producto y peligro para la sanidad animal. La disposición final de estos desperdicios sea de acuerdo a lo que determine la autoridad competente.

Artículo 25.- (DE LOS EFLUENTES) Deben tener un eficiente sistema de eliminación de efluentes y aguas servidas, de manera tal que se cumplan los siguientes aspectos:

1. Se mantengan en perfecto estado de funcionamiento.
2. La capacidad de los sistemas de desagüe deberá ser suficiente para soportar cargas máximas
3. El sistema de desagüe debe asegurar que se evite el reflujo.
4. Los canales de desagüe y el sistema de disposición final de efluentes líquidos deberán asegurar que no contamine el agua potable.
5. El sistema de disposición de aguas servidas debe ser una línea independiente de la de disposición de efluentes del matadero.
6. Todo el sistema de eliminación de efluentes y aguas servidas debe ser aprobado por las Autoridades competentes.

CAPITULO V

REQUISITOS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORIA

Artículo 26.- (DISEÑO HIGIENICO) El equipo, las herramientas y los utensilios deben estar diseñados de manera que permitan una fácil y completa limpieza y desinfección de todas las superficies que entran en contacto directo con los productos y subproductos (molleja, hígado, corazón y otros) de la faena de aves. El equipo deberá, en caso necesario, instalarse de forma que sea fácil desmontar a fin de poderlos limpiar adecuadamente y resolver las fallas en forma apropiada.

Artículo 27.- (MATERIAL) Deben estar fabricados de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas, ni impregnen los productos y subproductos (molleja, hígado, corazón y otros) comestibles con olores o sabores desagradables o extraños; que no sean absorbentes; que sean resistentes a la corrosión y sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección, que sean de material liso y duro.

Artículo 28.- (REQUISITOS DE AREAS Y EQUIPAMENTOS).

El matadero debe contar con las siguientes áreas y equipos:

ZONA SUCIA:

1. Área recepción que comprende la plataforma de desembarque de aves vivas y de lavado de jaulas de aves vivas;
2. Área e sacrificio, donde se realice el aturrido (Equipo de aturdimiento);
3. Área de sangrado y desplumado, El escaldado deberá realizarse en instalaciones que cuenten con procesos de transporte mecánicos en línea y con sistemas de limpieza de cadenas y de correas transportadoras. Deberá contar con equipo para el desplume mecánico y con sistemas que eviten al máximo la dispersión de plumas y faciliten la evacuación de las mismas.
4. Sala de necropsia con equipos y utensilios necesarios, incluso contar con medios para la toma de muestras para el laboratorio. También deberá contar con un recipiente de acero inoxidable, con sistema de cerrado hermético para la colocación de aves y/o sus despojos después de las necropsias

ZONA SEMI-SUCIA O INTERMEDIA

5. Área de eviscerado y de limpieza; dotado de conductos para la recepción y traslado de vísceras y con salidas que sirvan para separar despojos de partes comestibles.

ZONA LIMPIA:

6. Área de enfriamiento rápido ; Debe contemplarse la instalación de tanques (Chiller) para el enfriamiento de la canal y tanques (Chiller) para el enfriamiento de las menudencias
7. Área de almacenamiento, contará obligatoriamente con cámaras frigoríficas y en caso necesario de congelamiento. La capacidad de estas cámaras no debe ser inferior a por lo menos el equivalente de un día de procesamiento;
8. De distribución y despacho;

OTRAS ZONAS

9. Área de incineración y/o tratamiento de residuos. Con equipos para la disposición de aves o partes condenadas;
10. De lavado y desinfección de canastillos.

Filtros sanitarios en todas las zonas de ingreso a la playa de faena, que contemplen al menos las siguientes instalaciones: Receptáculo para el lavado de botas, provisto de agua potable desinfectante autorizados y de escobilla para el aseo de las mismas. Lavamanos provisto de agua potable, con llaves no accionables con las manos, jabón sanitizante, escobilla para uñas y un sistema higiénico para el secado de manos.

TITULO VI
REQUISITOS DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS, CÁMARAS FRIGORÍFICAS, SALAS DE TROCEADO Y
PROCESAMIENTO ULTERIOR

CAPITULO I
REQUISITOS DE LOS ALMACENES FRIGORIFICOS Y CAMARAS FRIGORIFICAS PARA MATADEROS DE
PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORÍA.

Artículo 29.- (AMBIENTES DE ALMACÉN FRIGORÍFICO) Todo almacén frigorífico para la conservación de carne de ave deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:

1. Antecámaras de recepción y despacho de producto, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampla apropiada y de balanza para el pesaje;
2. Cámara frigorífica; y
3. Sala de máquinas.

Artículo 30.- (CAMARA FRIGORÍFICA) Toda cámara frigorífica destinada a la conservación de la carne de ave deberá estar construida de forma tal que asegure el mantenimiento temperatura de la carne de ave entre 0 a 5°C.

Artículo 31.- (REGISTRO DE TEMPERATURA) Todas las cámaras donde se deposita carne de ave para refrigeración, congelamiento o almacenamiento refrigerado, deben tener equipos para el registro automático de temperatura, de no instalarse aparatos automáticos de registro, se registraran las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en un libro de registro.

Artículo 32.- (REQUISITOS DE LAS CÁMARAS) Todas las cámaras donde se coloque carne de aves para refrigeración, deberá cumplir los siguientes aspectos:

1. Tener aislamiento adecuado conforme corresponda a los siguientes puntos:
 - a) Si se colocan los equipos de refrigeración suspendidos, entonces deben tener bandejas para recibir el goteo, colocadas debajo los equipos.
 - b) Si se colocan los equipos de refrigeración en el piso éstos deben instalarse en áreas con depresión y drenaje separado a menos que se coloquen adyacentes a los drenajes de piso.
2. En la cámara se deberá disponer de un sistema de apertura interna y externa.

CAPITULO II
REQUISITOS DE LAS SALAS DE TROCEADO Y PROCESAMIENTO ULTERIOR
EXCLUSIVAMENTE PARA MATADEROS DE PRIMERA CATEGORÍA

Artículo 33.- (REQUISITOS DE SALA TROCEADO) Todos los mataderos y establecimientos que realicen el troceado de la carne de ave o preparación de cortes menores deberán tener implementado el sistema (HACCP):

1. La sala o salas, deben tener capacidad de mantener la temperatura controlada, a temperaturas inferiores a 14°C.
2. La sala o salas deben estar físicamente separadas de las otras áreas.
3. Debe haber una separación entre el área de troceado, cortes y operaciones de envase primario y el área donde se realiza el empaque secundario.

Artículo 34.- (SALA DE PROCESAMIENTO ULTERIOR) Se deben cumplir los mismos requisitos que para la sala de troceado, definidos en el Artículo anterior.

TITULO VII

REQUISITOS DE LOS MATADEROS DE TERCERA CATEGORÍA

Artículo 35.- (DETALLES CONSTRUCTIVOS) Las salas o secciones destinadas a faena deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los pisos deberán ser impermeables, antideslizantes, de materiales no tóxicos y fáciles de limpiar libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, como para impedir el acumulo de agua.
2. Los muros deberán estar contruidos con materiales adecuados y permanentes. Interiormente, deberán estar recubiertos de cualquier material impermeable y liso que asegure su fácil limpieza y que sea de color claro.
3. Las aristas y vértices de las salas (uniones entre paredes, paredes y techos, paredes y pisos) deberán ser redondeadas, para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección.
4. El interior de los techos que cubren todas las salas deberán ser suficientemente altos y contruidos con diseños y materiales que impidan la acumulación de suciedad y vapores, y que además permitan su fácil limpieza y desinfección.
5. Las bombillas eléctricas y los soportes suspendidos sobre la carne de aves en todas las etapas de preparación deben ser del tipo seguro o estar protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne de aves en caso de ruptura.
6. Se debe contar con un Área de lavado y desinfección de canastillos.
7. Los establecimientos deberán contar con insumos, materiales y equipos para el control, limpieza y desinfección de ingreso y salida de vehículos (mochilas aspersoras, pediluvios).
8. Cada sala deberá estar provista de instalaciones para limpieza y desinfección de manos y utensilios, las cuales deben cumplir con los siguientes puntos:
 - a) Estar situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - b) Los efluentes provenientes de ellos, deben dirigirse a los drenajes del matadero.
 - c) Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.
 - d) Estar dotados de jabón y desinfectantes autorizados.
 - e) Dotados con un sistema de secado de manos, que evite la contaminación del producto durante el proceso.
9. Las puertas de las salas en que se procesa productos comestibles deberán ser sólidas y permanecer cerradas. Las ventanas deberán tener paneles completos de cristal y las que se abran,

dispondrán de paneles que eviten el ingreso de insectos u otros, desmontables para la fácil limpieza y desinfección.

Artículo 36.- (DISEÑO CONSTRUCTIVO) Todo matadero de Tercera

categoría, deberá tener las siguientes áreas separadas y diferenciadas físicamente: Zona Sucia (recepción, colgado, desangrado, escaldado y pelado), Zona Semi-sucia (re-escaldado, primer lavado, corte y pelado de patas, eviscerado y segundo lavado) y Zona Limpia (escurrido y empacado en cajas de transporte para tal fin), de acuerdo al siguiente procedimiento:

1. **DESCARGA DEL POLLO VIVO:** Esta área debe contar con ventilación adecuada y estar protegida de las inclemencias del tiempo. Las jaulas deben apilarse separadas para permitir su adecuada ventilación; teniendo en cuenta la temperatura ambiente y el estado de bienestar de las aves. El sacrificio se lo realizará dentro de las 24 horas de su llegada al matadero.
2. **COLGADO DEL POLLO VIVO:** Se debe realizar en embudos ó conos metálicos, los mismos que contienen las aves evitando la fatiga y lesiones a las mismas al momento del sacrificio.
3. **SANGRADO (DESANGRADO):** Se realizará con cuchillos debidamente limpios y con un buen filo, el sangrado deberá durar como **mínimo 3 minutos** (dependiendo del tamaño de las aves) y su desangrado deberá ser completo; asegurando así la muerte de las aves antes del escaldado.
4. **ESCALDADO:** El escaldado se realizará en tanques de material no tóxico, los mismos deben posibilitar la inmersión de las aves en agua limpia y caliente aproximadamente **3 minutos (entre 50 – 60°C)**. El agua debe ser agitada permanentemente junto con las aves para posibilitar un escaldado total, **incluyendo las patas**, de tal manera, que el matadero cuente con un equipo adaptado que garantice la inmersión completa del ave. El agua debe ser renovada gradualmente por lo que se debe disponer de un contenedor de agua fría y caliente. Se debe vaciar los tanques de escaldado a diario, limpiarlos y desinfectarlos adecuadamente.
5. **PELADO:** Debe realizarse sobre mesones de material no tóxico, de fácil limpieza, que no desprenda partículas contaminantes; los cuales deben ser higienizados permanentemente. Debe disponerse de agua potable ó agua limpia, en tanques para el enjuagado durante el pelado y para el lavado posterior al mismo. Las plumas deben derivarse a la zona de residuos periódicamente en contenedores que eviten su diseminación.
6. **RE-ESCALDADO:** El re-escaldado tiene como objeto dejar tensa la piel de la carcasa. se realiza en agua limpia a una **temperatura entre 70 a 80 °C por un lapso de tiempo de 10 a 30 segundos**. El re-escaldado debe ser total, **incluyendo las patas**, utilizando un equipo adaptado similar del escaldado, de tal manera que garantice la inmersión completa del ave. Se debe disponer de un tanque adicional con agua caliente para la renovación de agua de re-escaldado. Además debe disponerse de un tanque de agua potable o agua limpia, con el objeto de obtener un enfriado rápido, de igual manera estos tanques o recipientes deben ser de material no tóxico de fácil limpieza y desinfección.
7. **1er LAVADO:** El primer lavado se lo debe realizar en tanques de material no tóxico, con agua limpia en la cual se sumerjan las carcasas peladas, aproximadamente **por 2 a 3 minutos**, a fin de lograr remover todas las impurezas de la superficie de la carcasa.
8. **CORTE Y PELADO DE PATAS:** Se realizará antes de la evisceración y se colocarán en recipientes exclusivos, el cortado y pelado de las patas es completamente necesario, pues en ellas se concentran

la mayor cantidad de bacterias y microorganismos que pueden producir enfermedades.

9. **EVISCERADO:** Se debe realizar sobre mesones de superficies lisas y de fácil limpieza, provistos de agua potable y contenedores para el depósito de vísceras. Se les practica una incisión por la parte posterior, extrayéndose la cloaca junto con la porción final del intestino. Luego se extrae la totalidad de las vísceras abdominales y torácicas y los pulmones y sacos aéreos. Las vísceras comestibles (hígados, corazón y mollejas) son limpiadas posteriormente. Se debe disponer de un tanque con agua limpia para el lavado de mollejas y otro tanque para el lavado de manos, utensilios de trabajo y limpieza del mesón de eviscerado.
10. **2º LAVADO:** El Segundo lavado se lo debe realizar en tanques de fácil limpieza y desinfección, este lavado se realiza con agua potable y limpia a temperatura ambiente. en la cual se sumergen las carcasas aproximadamente **por 3 a 5 minutos**, se debe cubrir toda la carcasa y asegurar que el agua ingrese dentro de la misma para eliminar residuos de sangre, coágulos, restos de vísceras, plumas, bacterias, etc. Después del segundo lavado, se escurren las carcasas y se embalan en canastillos limpios para su comercialización.
11. **ESCURRIDO:** Se debe realizar sobre mesones diseñados para tal fin de material de fácil limpieza y desinfección a objeto de resguardar las condiciones sanitarias del producto.
12. **CARCAZAS:** Las carcasas una vez limpias y escurridas deben ser dispuestas para el embalado en canastillos limpios teniendo cuidado de no depositar directamente sobre el suelo.
13. **ACONDICIONAMIENTO PARA EL TRANSPORTE:** Las carcasas, una vez lavadas y escurridas, deben ser acondicionadas en canastillos plásticos limpios y lavados para ser transportados a centros de comercialización en contenedores limpios y cerrados.
14. **VISCERAS:** Las vísceras comestibles deben ser lavadas en tanques diferentes al de las carcasas y tratadas separadamente del área donde se procesa carne de aves. Las vísceras no comestibles se dispondrán en contenedores apropiados y conducidos al área apropiada para su eliminación.
15. **DISPOSICIÓN FINAL:** todos los residuos resultantes de la faena deben ser dispuestos en contenedores cerrados que eviten la dispersión y contaminación del medio, ser conducidos a lugares para la eliminación de los mismos, con la debida autorización de las autoridades competentes.

CAPITULO I

REQUISITOS MINIMOS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA MATADEROS AVICOLAS DE TERCERA CATEGORIA

Artículo 37.- (RECIPIENTES) Deberán contar con recipientes que sean no tóxicos e impermeables de superficies de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 38.- (EQUIPO DE ESCALDADO y LAVADO) Deberá contar con recipientes que sean de materiales impermeables no tóxicos de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 39.- (CONOS) Los conos de sacrificio deberán ser de materiales no tóxicos, de superficies de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 40.- (RECOJO DE SANGRE) Los recipientes ó contenedores para el recojo de sangre deberá ser de material no corrosivo de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 41.- (MESONES O MESAS) Estos deben ser fabricados o contruidos de superficie lisa, no tóxicos de fácil limpieza y desinfección y colores claros.

Artículo 42.- (UTENCILIOS ESTÉRILES) Cuchillos, recipientes y accesorios de superficies higienizables de fácil limpieza y desinfección, evitando todo utensilio de madera y sus cabos.

TITULO VIII

REQUISITOS DE LAS OPERACIONES Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS APLICADO A LAS TRES CATEGORIAS

CAPITULO I

SALUD DE LOS OPERARIOS

Artículo 43.- (EXAMEN MEDICO) Todas las personas que manipulen aves, carne de aves y otros que entren en contacto con la carne de aves en el establecimiento, deberán someterse a un examen médico antes de su inicio laboral en la empresa. El examen debe repetirse periódicamente o cuando clínica ó epidemiológicamente esté indicado.

Artículo 44.- (RESTRICCIÓN POR SALUD) La dirección del establecimiento tomará las medidas pertinentes para asegurar que ningún trabajador intervenga en el proceso de faena, cuando se tenga conocimiento, se sospeche que padece de alguna enfermedad ó sea portador de la misma, capaz de transmitirse por la carne de aves y su manipuleo.

Artículo 45.- (CARNET SANITARIO) La dirección del establecimiento debe mantener el “Carnet Sanitario” vigente de los trabajadores a disposición de la Inspección Sanitaria en la oportunidad en que sean requeridos.

CAPITULO II

PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Artículo 46.- (PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN) La dirección del matadero debe establecer un programa de limpieza y sanitización: bajo las siguientes condiciones:

1. Debe estar escrito y documentado, contar con los registros y toda la información de respaldo.
2. Debe estar bajo el control directo de personal calificado y delegado por la dirección del matadero.
3. Debe incluir todas las zonas de trabajo, las zonas de vestidor, baños y comedor.
4. Debe prever que los equipos, utensilios y herramientas sean:
 - Limpiados a intervalos periódicos durante la jornada de trabajo.
 - Inmediata y efectivamente limpiados, luego de que entran en contacto con algún material contaminado.
5. Debe establecer la limpieza y desinfección al inicio y/o final de las operaciones de tal manera que garantice las condiciones óptimas de higiene de cada día.
6. La limpieza debe ser llevada a cabo de acuerdo a lo establecido en la presente norma.
7. Debe prevenir que las canales y la carne de ave no se contaminen durante las operaciones de limpieza y desinfección de salas y utensilios.

8. Que ningún detergente, desinfectante o sanitizante utilizado entre en contacto de forma directa o indirecta en la carne de aves a menos que sea considerado apto para usar en contacto directo con productos comestibles.
9. Todos los residuos de detergentes, desinfectantes o sanitizantes son removidos mediante la utilización de agua potable antes de que la sala, el equipo o los utensilios sean utilizados para manipular carne de aves a menos que sea considerado apto para usar en contacto directo con productos comestibles.
10. Ninguna preparación, material, pintura o superficie tratada, que pueda contaminar la carne de aves, sea usada en ninguna parte del matadero o del establecimiento donde las aves son abatidas, faenadas, mientras la carne de ave sea preparada, manipulada, empaquetada o almacenada.

CAPITULO III

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Artículo 47.- (CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS) El establecimiento debe contar con un programa continuo y efectivo de prevención y lucha contra insectos, roedores, vectores y otras plagas:

1. El programa debe estar escrito y documentado, contar con los registros y toda la información de respaldo.
2. El programa debe estar bajo el control de personal calificado designado por la dirección del matadero.
3. Los mataderos y zonas adyacentes, dentro del perímetro del establecimiento, deben ser examinados con regularidad para detectar posibles indicios de invasión de plagas (insectos, aves, roedores, perros, gatos y otros).
4. Si se detectan plagas, se deben llevar a cabo medidas de control bajo supervisión de personal asignado calificado.
5. Solo se usaran pesticidas registrados por el SENASAG.
6. Se debe asegurar que el uso de dichos químicos no contamine la carne de ave.
7. El uso de pesticidas será el último recurso, solo si otro método de control no funciona.
8. Se debe retirar toda la carne de ave del área donde se va a aplicar el pesticida.
9. Se debe lavar por completo el equipo y los utensilios que estuvieran en la sala que se trató con el pesticida, antes de utilizarlos de nuevo.
10. El almacenamiento de pesticidas u otras sustancias usadas para el control de plagas debe ser en depósitos o cabinas que queden bajo llave y tengan acceso limitado al personal autorizado y entrenado conforme lo indique el programa.

CAPITULO IV

ASPECTOS GENERALES DE HIGIENE

Artículo 48.- (CAPACITACIÓN PERMANENTE) La dirección del matadero debe realizar programas de capacitación permanente para todos los trabajadores en materia de manipulación higiénica de carne de ave, e higiene personal. La instrucción debe incluir las partes relevantes de la presente norma y otras vigentes. En el caso de los mataderos de tercera categoría durante todo el proceso de obtención de

registro sanitario estarán sujetos a capacitaciones constantes por personal oficial del SENASAG obligatoriamente mínimo 2.

Artículo 49.- (USO DE ROPA PROTECTORA) Toda persona, incluyendo las visitas, en el área de faena o cualquier otra área del establecimiento donde se manipule o prepare carne de ave, debe mantener un alto grado de higiene personal, y en todo momento debe usar ropa protectora de color claro, que incluya:

- a) Toga para el cabello,
- b) Cascos, donde corresponda,
- c) Mandil o delantal,
- d) Barbijo,
- e) Botas,

Que sean lavables a menos que sean desechables y que se mantengan en condiciones limpias, de acuerdo al tipo de trabajo que la persona realiza.

Artículo 50.- (EXCLUSIVIDAD DE USO DE LA ROPA) El uso de la ropa de trabajo es exclusiva para el área donde ha sido destinada y el personal que trabaja en la zona sucia (exteriores) debe tener ropa de trabajo de un color diferente al que se utiliza dentro de planta.

Artículo 51.- (DISPOSICION DE LA ROPA Y ACCESORIOS DE TRABAJO) Los efectos personales y ropas del personal no deben ser depositadas ni almacenadas en las áreas del establecimiento donde se abate y faena el ave, o se prepara, manipula, empaqueta o almacena carne de ave o productos comestibles. Las ropas protectoras, los soportes de cuchillos y herramientas, cinturones que no estén en uso deben ser guardados en lugares específicos para este efecto, de manera a disminuir el riesgo de contaminación

Artículo 52.- (LAVADO DE MANOS) Toda persona involucrada en la preparación, manipulación, empaquetado, transporte y almacenamiento de carne de ave debe lavarse las manos, brazos y antebrazos con abundante agua corriente y jabón y cepillarse las uñas, y proceder a la desinfección, cada vez que ingrese a planta y que utilice los servicios higiénicos, después de manipular un material contaminado y cada vez que se considere necesario.

Artículo 53.- (USO DE GUANTES) Los guantes, utilizados para manipular carne de ave, deberán ser mantenidos íntegros, sanos, limpios y en condiciones sanitarias. El uso de guantes no exime a la persona del lavado de manos y guantes. Los guantes serán de material impermeable, excepto en casos en que sean inapropiados e incompatibles con el tipo de trabajo. En todos los casos el material deber ser apto para entrar en contacto con la carne de ave y no dejar residuos.

Artículo 54.- (PROHIBICIÓN DE PRACTICAS ANTIHIGIÉNICAS) La dirección del matadero o de la gerencia de calidad debe prohibir en todo el matadero cualquier comportamiento o práctica antihigiénica que pueda resultar en un factor potencial de contaminación para la carne de ave. Se prohíbe fumar, escupir, mascar coca, mantener uñas sucias y largas, y en general toda actividad que comprometa la higiene.

Artículo 55.- (USO DE VENDAJE) La persona que se corte o lesione las manos, dejará de trabajar con la carne de ave hasta que no se desinfecte y vende adecuadamente la herida, y proteja la misma por una envoltura impermeable y que sea de tal naturaleza que no pueda desprenderse accidentalmente..

Artículo 56.- (USO DE ENVASES REUTILIZABLES) Cuando las canastillas, bandejas y otros, salgan del área donde se manipula productos comestibles, para re ingresar deben ser lavados y desinfectados.

Artículo 57.- (LAVADO DE DELANTALES) Los delantales y otras prendas de la ropa protectora, no pueden ser lavadas en el suelo, excepto las botas.

TITULO IX

ASPECTOS OPERATIVOS

CAPITULO I

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE

Artículo 58.- (EXCLUSIVIDAD DE USO) Los equipos y utensilios utilizados en la faena deben ser de uso exclusivo para esta área y no podrán destinarse para operaciones de troceado o procesamiento ulterior.

Artículo 59.- (PRE REQUISITO DE INSPECCION ANTE MORTEM) Excepto en casos de emergencia y tomando en cuenta las previsiones que se indican en la norma de Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem un animal no puede ser faenado a no ser en la presencia de un inspector veterinario.

Artículo 60.- (OBLIGATORIEDAD DE FAENA) En ningún caso se permitirá que animales que ingresaron al matadero para faena, sean retirados vivos de éste.

Artículo 61.- (FLUJO DE MATANZA) Todos los animales llevados a la sala de matanza serán beneficiados sin demora alguna.

Artículo 62.- (VELOCIDAD DE TRABAJO) No se permitirá que las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales se efectúe con más rapidez que aquella con la que puedan trabajarse las canales en las operaciones de faenado.

Artículo 63.- (DESANGRADO) El desangrado debe ser lo más completo posible y la sangre debe ser recolectada en recipientes de fácil limpieza.

Artículo 64.- (CUIDADOS EN EL ESCALDADO) El agua que se utilice para el escaldado debe ser potable y debe renovarse o reponerse periódicamente de forma de asegurar que no constituya en un vehículo para la contaminación de la canal. Si el sistema de escaldado es continuo se debe asegurar que el ave avance en sentido contrario al ingreso de agua. Los tanques deberán vaciarse y limpiarse a intervalos durante el día o al menos una vez por día según la capacidad de faena y la calidad del agua.

Artículo 65.- (CUIDADOS EN EL DESPLUMADO) Las plumas deben ser retiradas de forma continua o con la frecuencia que se considere adecuada para evitar su dispersión en el ambiente y consecuente contaminación. De ser necesario se deberá contar con recipientes para la recepción y retiro de plumas. Las plumas transportadas por agua deberán separarse del agua por métodos físicos antes de su disposición final.

Artículo 66.- (CUIDADOS EN EL EVISCERADO) En caso de usar conductos para el eviscerado estos deberán tener ingreso permanente de agua potable a diferentes alturas del conducto. Las vísceras deben ser retiradas de la playa de faena apenas extraídas y las menudencias separadas de los despojos.

Artículo 67.- (CUIDADOS EN EL LAVADO) Se debe utilizar obligatoriamente agua limpia hasta que la carcasa quede completamente limpia.

Artículo 68.- (CORTE Y PELADO DE PATAS) se debe realizar antes de la evisceración y colocarlas en recipientes exclusivos.

Artículo 69.- (CUIDADOS CON MATERIAL NO COMESTIBLE) Los despojos deben ser manipulados en recipientes o envases destinados para este fin y diferentes a los utilizados para productos comestibles.

Artículo 70.- (FAENA DE DIFERENTES ESPECIES) Para la faena de diferentes especies de aves, en caso de no contar con líneas separadas para cada especie, se deben tomar los siguientes cuidados: Realizar la faena de una especie de aves por vez; lavar y desinfectar los ambientes, equipos, herramientas y utensilios antes de proceder a la faena de otra especie avícola.

Artículo 71.- (ENFRIAMIENTO DE LA CARNE DE AVES) Después de la evisceración, se debe proceder inmediatamente al enfriamiento. El sistema de enfriamiento debe asegurar que la temperatura de la carne de aves baje a 6 °C en el tiempo más corto posible. El uso de bactericidas, deberá ser los registrados por el SENASAG.

Artículo 72.- (COLORANTES PARA CARNES) Los productos utilizados en la industria avícola para la pigmentación de las canales de aves, deberá ser de grado alimentario y en concentraciones permitidas debidamente evidenciadas a través de una ficha técnica del producto, con el respectivo registro sanitario en el país de origen. El SENASAG periódicamente tomará muestras para su respectivo análisis y determinación de la concentración en carnes de aves faenadas a efectos de garantizar la inocuidad del mismo para el consumo humano.

Artículo 73.- (CUIDADOS EN EL ALMACENAMIENTO) Si se va a conservar carne de ave o menudencias en cámaras frías se deben tener los cuidados siguientes:

1. La temperatura en cámaras de frío debe mantenerse entre 0 a 5°C.
2. Se debe evitar el goteo de agua provocado por la formación de condensados.

Artículo 74.- (CUIDADOS PARA EL ENVASE) Si se va a envolver, embolsar o envasar la canal o parte de ella, se deben tomar los siguientes cuidados:

1. El material primario de envoltura del producto final, debe ser atóxico y de grado alimenticio.
2. Los envases deben almacenarse de forma tal que se prevenga su contaminación y en áreas destinadas para este fin.
3. Todos los envases deben garantizar la inocuidad del producto en todo momento.

Artículo 75.- (CUIDADOS EN EL CONGELAMIENTO) Cuando se coloque carne de aves o menudencias en cámaras para su congelamiento se deberán tener el cuidado de que los contenedores deben ser apilados en forma que permita una adecuada circulación de aire.

Artículo 76.- (ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS) Cuando la carne de aves o menudencias se guarden congelados, se deben tener los siguientes cuidados:

1. No se debe introducir carne de aves alguna en un almacén de congelados, hasta que la temperatura media de la carne, haya sido reducida a un nivel técnicamente aceptable.
2. La carne de aves, por más que se encuentre envuelta, no deberá tener contacto directo con el piso, sino se debe colocar sobre plataformas o sobre bandejas.
3. Se deben evitar las fluctuaciones de temperatura del almacén.

Artículo 77.- (CUIDADOS EN LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO) Se aplicarán las disposiciones siguientes cuando se depositen canales, sus partes o menudencias en cámaras frigoríficas, de congelamiento o almacenes de congelados, según sea el caso:

1. La admisión será restringida a los trabajadores necesarios para efectuar eficazmente las operaciones;
2. No se dejen abiertas las puertas durante periodos de tiempo prolongados y deben ser cerradas inmediatamente después de su uso
3. No se debe llenar las cámaras por encima de su capacidad de almacenamiento adecuado.
4. Debe mantenerse un registro de todas las carnes de aves introducidas o retiradas de la cámara de refrigeración, cámara de congelamiento o almacén de congelados.

TITULO X
CARNES CONDENADAS Y DECOMISOS
CAPITULO I
OPERACIONES HIGIÉNICAS PARA CARNES CONDENADAS O DECLARADAS NO
APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO

Artículo 78.- (CUIDADOS EN EL MANEJO DE DECOMISOS) Las salas, equipos y los utensilios que se utilicen con materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deben ser reservados para ese propósito y no se usarán para otro fin.

Artículo 79.- (OPERACIONES ULTERIORES DE DECOMISOS) La carne que ha sido condenada o declarada no apta para el consumo humano por el inspector veterinario, debe bajo supervisión de éste:

1. Sin demora ser colocada en recipientes, contenedores, camiones, o ganchos claramente identificados, o ser manipulados de acuerdo a otra forma que haya sido provista para este propósito.
2. Debe ser identificada por cortes o marcas que indiquen claramente que la carne ha sido condenada o no apta para el consumo humano.
3. Debe ser retirada para el área de digestores, incineradores u otro sistema de eliminación que este aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

CAPITULO II

SUPERVISIÓN VETERINARIA EN HIGIENE DE LA CARNE

Artículo 80.- (DISPONIBILIDAD DE INSPECCIÓN VETERINARIA) En cada matadero se debe contar con los servicios de al menos un Médico Veterinario inspector o Técnico auxiliar de inspección sanitaria, acreditado por el SENASAG, conforme se indico en los Artículos 18 y 19. En caso de existir más de uno, deberá designarse al Jefe de Inspección Veterinaria, quién será el responsable de esta función. El trabajo y el tipo de inspección a realizar serán de acuerdo a la norma de Inspección Ante Mortem y Post Mortem vigente.

Artículo 81.- (OFICINA Y VESTUARIO PARA INSPECTORES) El matadero debe facilitar al inspector veterinario un espacio destinado para su oficina y vestuario personal, de tamaño acorde con el número de inspectores veterinarios que tenga.

CAPITULO III

PROCEDIMIENTOS DE CONTROL EN EL LABORATORIO

Artículo 82.- (DISPOSICIÓN DE LABORATORIO) Un laboratorio debe estar siempre disponible para los propósitos de uso en higiene de la carne y del servicio de inspección.

Artículo 83.- (PROCEDIMIENTO EN EL LABORATORIO) Es deseable que la dirección del matadero o establecimiento, bajo interés propio, tenga acceso al servicio de laboratorio. Los procedimientos analíticos utilizados deben seguir los métodos o estándares reconocidos de forma que los resultados estén previamente interpretados.

TITULO XI

DISPOSICION FINAL

CAPITULO I

DISPOSICIÓN UNICA

Artículo 84.- (SOBRE EL REGISTRO SANITARIO) El registro sanitario de mataderos avícolas, solo habilitará al matadero, para la faena de aves y dependiendo de su categoría para el despiece ó la separación mecánica de carne. Por lo que: productos y subproductos derivados de carne, que ha sido tratados o modificados mediante algún proceso y son fraccionados y envasados deberán regirse a la normativa vigente para el registro sanitario de empresas del rubro alimenticio en actual vigencia.

ANEXO I		
ACTA DE INSPECCION DE INFRAESTRUCTURA EN MATADEROS AVICOLAS DE TERCERA CATEGORIA		
UNIA-INSPECTRL-ATC-020		
Fecha: Hora de inicio de la inspección: Hora de finalización de la inspección: Tiempo total de inspección:	Jefatura Dist. No. Secuencia Año Conforme con la Solicitud No..... Registro Sanitario No.....	
Nombre de la empresa:		
Registro	Renovación	Rutinaria
Modificación	Traspaso	Extraordinaria
Construcción		
Categoría : Tercera		
Área construida: Numero de operarios:	Capacidad Instalada: (aves beneficiadas/día): Nro. de zonas diferenciadas en planta:	
CONTROL PARA INSPECCION		
Basado en el <i>Reglamento para los requisitos sanitarios para el transporte de aves, infraestructura y categorización de mataderos avícolas, proceso almacenamiento y transporte de carne de ave (R.A 153/20013).</i>		
REQUISITOS GENERALES DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No conforme
1. INFRAESTRUCTURA		
<u>Ubicación y áreas circundantes</u>		
La ubicación es considerada satisfactoria.		
Las vías de acceso, son adecuadas, se encuentran en buen estado y son suficientes.		
Está exenta de conexión directa a viviendas o locales en los que se realicen otras actividades.		
Existe limpieza y buena organización en el perímetro del matadero.		
Está exenta de fuentes de contaminación (ruidos, Inundaciones, humo, polvo, otros.).		
<u>Edificios</u>		
Cuenta con facilidades para el control de ingreso y salida de vehículos.		
Las puertas y ventanas previenen la entrada de insectos, aves o animales.		
Las paredes están construidas en materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de proceso.		

Los pisos son de materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados para las condiciones de procesamiento.		
Los techos, estructuras suspendidas y escaleras han sido contruidos para prevenir contaminación.		
Cuenta con filtros sanitarios en todos los ingresos a la playa de faena y zona de proceso.		
Cuenta con un área de sacrificio donde se realiza el aturrido, separada del resto.		
Existe separación física entre la playa de faena y la recepción de aves vivas.		
Existe separación física entre las diferentes zonas de proceso: zona sucia intermedia y limpia.		
Cuenta con una zona de eviscerado y limpieza, dotada de un método para el traslado de las vísceras; que permita diferenciar las partes comestibles de las no comestibles.		
Se cuenta con instalaciones adecuadas para la evacuación de los desperdicios y despojos que se generan en la faena.		
Cada zona cuenta con instalaciones (lavabos) para el lavado de manos y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero.		
Cada zona cuenta con instalaciones para la limpieza y desinfección de utensilios, equipadas adecuadamente y sus efluentes se encuentran conectados al sistema de drenaje del matadero.		
Las puertas de las zonas donde se procesan productos comestibles son sólidas y permanecen cerradas.		
Las ventanas de las zonas de faena cuentan con paneles de cristal y aquellas que se abren cuentan con paneles de tela metálica fácilmente desmontables para la limpieza.		
Las ventanas están limpias y en buenas condiciones.		
<u>Iluminación</u>		
La iluminación es apropiada para las operaciones de producción e inspección.		
Las luminarias están protegidas y no producen sombras o reflejo sobre el producto.		
<u>Ventilación y humedad</u>		
La ventilación es suficiente para facilitar intercambio de aire que prevenga acumulación inaceptable de vapor, condensación o polvo y para remover aire contaminado.		
<u>Instalaciones para personal</u>		
Las instalaciones para el personal (servicios higiénicos y vestidores) están diseñadas y se operan de forma que se minimiza el riesgo de contaminación de productos.		
Número de servicios sanitarios suficiente.		

<i>Grupos sanitarios ubicados adecuadamente y contruidos con materiales que permiten una adecuada limpieza.</i>		
<i>Las puertas de ingreso a los grupos sanitarios garantizan un cierre adecuado.</i>		
<i>Número de lavabos suficiente.</i>		
<i>Lavabos equipados adecuadamente.</i>		
<i>Basureros y papeleros suficientes.</i>		
<i>Número de duchas suficiente.</i>		
2. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS		
<i>Los equipos y utensilios han sido diseñados, contruidos e instalados para cubrir los requerimientos de los procesos relacionados con la inocuidad.</i>		
<i>El equipo de las zonas de proceso se encuentra en perfecto estado de funcionamiento.</i>		
<i>El matadero cuenta con mobiliario adecuado para el almacenaje y clasificación de los utensilios.</i>		
<i>El matadero cuenta, al menos, con tanques de escaldado y el re-escaldado del pollo.</i>		
<i>El matadero cuenta, al menos, con un método de enfriamiento para la carcasa y para las vísceras, con la finalidad de preservar las</i>		
3. AGUA		
<i>Cuenta con abastecimiento de agua en cantidad y presión suficiente.</i>		
<i>El agua empleada es de calidad sanitaria adecuada.</i>		
<i>No existe conexión cruzada entre el agua potable y no potable</i>		
4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y EFLUENTES		
<i>Los desperdicios sólidos y líquidos se tratan por separado y sus sistemas de evacuación no constituyen un riesgo de contaminación de la carne</i>		
<i>Los drenajes en los pisos son funcionales</i>		
<i>Los drenajes están cubiertos contra un posible reflujo</i>		
<i>Los desperdicios son frecuentemente retirados, sanitariamente</i>		
<i>Existen sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes Aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente</i>		
<i>Cuanta con una zona destinada para la incineración y/o tratamiento de residuos, equipada adecuadamente.</i>		

5. ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE CARNE		
Existe una sección de recepción y despacho de mercadería.		
Las áreas destinadas al almacenamiento de carne, cumplen con los requisitos establecidos para evitar contaminación del producto.		
Existe control y registro adecuado de temperatura.		
Cuenta con un buen sistema de almacenaje de carne de ave y/o envasado		
El personal encargado es adiestrado en procedimientos de almacenaje, rotación de productos, higiene y manipuleo de la carne.		
6. TRANSPORTE		
Todos los vehículos utilizados para el transporte de aves vivas y carne de aves, deberán ser apropiados para su propósito y mantenerse en buenas e higiénicas condiciones.		
Se cuenta con instalaciones para el lavado y desinfección de los vehículos y jaulas de transporte de aves vivas, o bien deberán demostrar este proceso a través de un contrato con una empresa que preste el servicio requerido.		
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE TERCERA 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, debiendo presentar un Plan de Adecuación Para Mataderos Avícolas conforme al anexo I de la R.A. 106/2006, en los campos que corresponda.	SI	NO
Firma:	Firma:	
Nombre del Inspector:.....	Nombre del Representante Legal:.....	
Nº de C.I.:	Nº de C.I.:	
OBSERVACIONES:		
1.- NEGATIVA A FIRMAR POR PARTE DEL INTERESADO		
Lugar Fecha y Hora:		
Testigo de actuación:	Firma:	
Nombre:.....		
Nº de C.I.		
2.- OBJECIONES DE PARTE DEL INTERESADO		
Lugar Fecha y Hora:		
Nombre:.....	Firma:	
Nº de C.I.		