

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA SENASAG N° 0268/2020

Santísima Trinidad, 30 de Octubre de 2020

VISTOS y CONSIDERANDO:

Que, la **Constitución Política del Estado**, indica en su artículo 16 parágrafo II El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población

Que, el **texto Constitucional** establece en su artículo 75 Las usuarias y los usuarios y las consumidoras y los consumidores gozan de los siguientes derechos: 1. Al suministro de alimentos, fármacos y productos en general, en condiciones de inocuidad, calidad, y cantidad disponible adecuada y suficiente, con prestación eficiente y oportuna del suministro. 2. A la información fidedigna sobre las características y contenidos de los productos que consuman y servicios que utilicen.

Que, la **Constitución Política del Estado**, indica en su artículo 298, en el parágrafo II las competencias exclusivas del estado central; numeral 21 la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.

Que, la **Constitución Política del Estado** en su artículo 232 establece que la Administración Pública se rige por los principios de legitimidad, legalidad, imparcialidad, publicidad, compromiso e interés social, ética, transparencia, igualdad, competencia, eficiencia, calidad, calidez, honestidad, responsabilidad y resultados.

Que, mediante Ley de la República N° 2061 del 16 de marzo del 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la **Ley N° 830** del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 4 declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia; de igual manera en su artículo 5 establece la finalidad de la ley, la cual es garantizar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la Ley antes mencionada en su artículo 8 I. declara como autoridad nacional competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, al SENASAG. El artículo 11 contempla los componentes del SENASAG conteniendo los cuales son; Sanidad Vegetal, Sanidad Animal e Inocuidad alimentaria.

Que, la **Ley N° 830** del 06 de septiembre del 2016, en su artículo 15 indica las atribuciones del SENASAG entre las que podemos mencionar; 1. Proteger la condición sanitaria y fitosanitariamente del patrimonio agropecuario y forestal. 2. Proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria. 3. Implementar y administrar el registro sanitario en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, como el único registro oficial del Estado Plurinacional de Bolivia. 4. Elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, en coordinación con las instancias que correspondan. 5. Proponer y administrar el régimen sancionatorio en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 6. Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales,

vegetales, productos y subproductos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 9. Certificar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria para la importación y exportación. 12. Cumplir y hacer cumplir las normativas supranacionales vigentes, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. 22. Cobrar y administrar tasas por la prestación de servicios establecidos en la presente Ley.

Que, la Ley N° 031 LEY MARCO DE AUTONOMÍAS Y DESCENTRALIZACIÓN "ANDRÉS IBÁÑEZ", establece en su artículo 91 parágrafo I inciso b) Formular y aprobar políticas generales de protección a la producción agropecuaria y agroindustrial, que contribuyan a la seguridad y soberanía alimentaria del país; de igual en el paragrafo II indica: De acuerdo a la competencia exclusiva del Numeral 21, Parágrafo II del Artículo 298 de la Constitución Política del Estado, el nivel central del Estado tiene la competencia exclusiva de establecer políticas, normas y estrategias nacionales para garantizar la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria que involucren la participación de los gobiernos departamentales, municipales, pueblos indígena originario campesinos y el sector productivo.

Que, la ley 338 de "ORGANIZACIONES ECONÓMICAS CAMPESINAS, INDÍGENA ORIGINARIAS - OECAS Y DE ORGANIZACIONES ECONÓMICAS COMUNITARIAS - OECOM PARA LA INTEGRACIÓN DE LA AGRICULTURA FAMILIAR SUSTENTABLE Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA" en su artículo 11 establece las características; de La agricultura familiar sustentable se caracteriza por: 2) La contribución a la disponibilidad de alimentos para la nutrición y la alimentación sana de toda la población con soberanía alimentaria

Que, la ley antes mencionada establece en su artículo 21 parágrafo VII. La Ley específica sobre Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, establecerá las disposiciones para proteger y mejorar la condición de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, y los procedimientos y mecanismos ágiles por la prestación de servicios del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, para todos los actores, incluyendo los sujetos de la agricultura familiar sustentable. Asimismo, se establecerá una Ley específica para la creación de las tasas por la prestación de servicios del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, que contemplará la forma y medios de pago

Que, el Decreto Supremo N° 25729 de fecha 07 de abril de 2000, en su Artículo 7, determina que 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.
- n) Emitir las certificaciones sanitarias de exportación e importación correspondientes

Que, el artículo 10 núm. II, del Decreto Supremo N° 25729, establece las atribuciones del Director.

- a) Ejercer la representación legal del "SENASAG".
- b) Dirigir la institución en todas sus actividades técnicas, operativas y administrativas.
- d) conocer y tramitar los asuntos que le son planteados en el marco de sus competencias.

e) dictar Resoluciones administrativas sobre asuntos de su competencia

Que, el artículo 16 del Decreto Supremo N°25729, establece las atribuciones del Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria entre las que podemos mencionar: c) Elaborar la normativa sobre inocuidad de alimentos así como la reglamentación técnica de la calidad de los alimentos en coordinación con otras instituciones del Estado. e) Conducir las actividades relacionadas a la inocuidad alimentaria en el ámbito nacional.

Que, la Resolución Administrativa N°013, de fecha 21 de enero de 2004, Establece la Fiscalización periódica a los mataderos de animales bovinos que cuenten con Registro Sanitario, debiendo verificarse, que los mismos cumplan con las Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias, Mantenimiento de Infraestructura y Equipamiento, Inspección Veterinaria y la Capacidad de Faena, en el beneficio de animales bovinos destinados al consumo humano.

Que, la Resolución Administrativa N°078 de fecha 30 de junio de 2005, aprueba el PROCEDIMIENTO DE CIERRE PARA TODOS AQUELLOS MATADEROS que no cumplen lo establecido en la normativa sanitaria en vigencia.

Que, la Resolución Administrativa N°045/2018, aprueba, el reglamento para la autorización y regularización sanitaria de construcción de mataderos de animales de abasto o aves de corral.

Que, la Resolución Administrativa 046/2018, establece los requisitos y procedimientos para la obtención, renovación, modificación, transferencia y/o cancelación del registro sanitario otorgado a empresas del rubro alimenticio, denominadas mataderos llámese también: plantas de beneficio o plantas de faena, que cumplan con los requisitos documentales y sanitarios establecidos en el presente reglamento.

Que, la Resolución Administrativa N°199/2019 de fecha 15 de Noviembre de 2019, aprueba el "Reglamento de Requisitos Sanitarios para Mataderos de Camélidos Sudamericanos Domésticos, Proceso de Almacenamiento y Transporte de la Carne".

Que, la nota CITE: ANAPCA N° 0177/2020 de 30 de septiembre de 2020, la Asociación Nacional de Productores en Camélidos (ANAPCA) presenta informe de trabajo realizado entre SENASAG - MDRyT y ANAPCA, y expresan su conformidad con el reglamento consensuado.

Que, el informe técnico IT/SENASAG/JNIA N°036/2020, recomienda la aprobación de los requisitos sanitarios para transporte de animales vivos infraestructura, clasificación de mataderos, proceso de beneficio, almacenamiento, transporte y comercialización de la carne de camélidos sudamericanos domésticos.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del SENASAG, M.V.Z. Daniel Alberto Aponte Seoane, designado mediante **Resolución Ministerial N°0248** de fecha 27 de agosto del 2020, y con las atribuciones conferidas por el Decreto Supremo N° 25729 de 07 de abril de 2000.

RESUELVE:



Gobierno del Estado Plurinacional de

BOLIVIA

Ministerio de
Desarrollo Rural y Tierras

ARTICULO PRIMERO. (OBJETO).- I. APRUEBESE, el reglamento de "Requisitos Sanitarios para Transporte de Animales Vivos Infraestructura, Clasificación de Mataderos, Proceso de Beneficio, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de la Carne de Camélidos Sudamericanos Domésticos", documento que consta de quince (15) puntos y dos (2) anexos, documentos que se encuentran adjunto y forman parte indivisible de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO.- (AMBITO DE APLICACIÓN) La presente Resolución Administrativa será de aplicación y cumplimiento obligatorio, en todo el territorio nacional y será aplicable a todas las personas naturales y jurídicas, sean estas públicas o privadas, con o sin fines de lucro, que desarrollen sus actividades o intervengan en cualquiera de los procesos relacionados con el transporte, movimiento de animales, beneficio, deposte de carne procesamiento, transporte y comercialización de carne, productos y subproductos de camélidos sudamericanos domésticos.

ARTICULO TERCERO.- (VIGENCIA).- La presente resolución entrara en vigencia y será de cumplimiento obligatorio a partir de su promulgación

ARTICULO CUARTO. (INCUMPLIMIENTO Y SANCIONES).- El incumplimiento a las disposiciones establecidas dentro del presente reglamento, serán sancionada conforme a lo establecido en las Resoluciones Administrativas N°13/2004 y 78/2005.

ARTICULO QUINTO. (DE LA AUTORIZACION Y REGULARIZACION DE CONSTRUCCION DE MATADERO Y REGISTRO SANITARIO).- Los procedimiento para la autorización de construcción y regularización sanitaria de mataderos así como la obtención de registro del registro sanitario para mataderos, se basara en lo dispuesto en las Resoluciones Administrativas N°045/2018 y N°046/2018 respectivamente

ARTICULO SEXTO. (ABROGACIONES).- Queda abrogada la Resolución administrativa 0199/2019.

ARTICULO SEPTIMO. (DE LA EJECUCION Y CUMPLIMIENTO).- Quedan encargados para su fiel y estricto cumplimiento y ejecución de la presente Resolución Administrativa la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, Las Jefaturas Departamentales del SENASAG.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.


Dr. Daniel Alberto Ponzo del
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRYT


M. María Eugenia Balbian Flores
FE NACIONAL DE ASUNTOS JURIDICOS
RPA No.3139819 MEBF
SENASAG - MDRYT




Abog. Daniel Antonio Mendieta
RESP. NAL. DE ANALISIS JURIDICOS
RPA 6344750RARA-A M.I.C.A.B. 1192
SENASAG - MDRYT

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Av. José Natusch Esq. Felix Sattori
Teléfonos: 591-3-4628105 - Fax: 591-3-4628683Sitio
web: www.senasag.gob.bo
Trinidad - Beni - Bolivia

REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES VIVOS, INFRAESTRUCTURA, CLASIFICACIÓN D E MATADEROS, PROCESOS DE BENEFICIO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LA CARNE DE CAMELIDOS SUDAMERICANOS DOMESTICOS

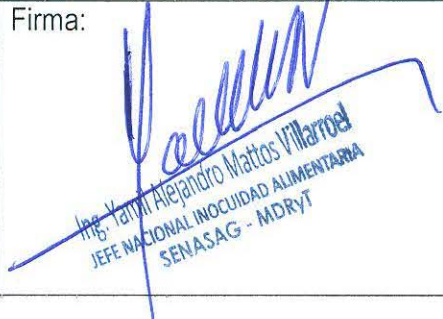
Elaborado Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Ing. Yamil Alejandro Mattos Villarroel JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Dr. Ángel Flores Nuñez RESPONSABLE NACIONAL DE INSPECCION CONTROL	Ing. Yamil Alejandro Mattos Villarroel JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	Ing. Yamil Alejandro Mattos Villarroel JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
		Fecha: 12/10/2020
		Firma:  Ing. Yamil Alejandro Mattos Villarroel JEFE NACIONAL INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDRYT

Tabla de Modificaciones

Versión N°	Fecha	1. Descripción del cambio
0	23/10/2019	Creación del Documento.
1	12/10/2020	Se han realizado modificaciones en cuanto al formato de redacción en todo el documento. Se ha modificado diferentes capítulos en todo el documento.

REQUISITOS SANITARIOS PARA TRANSPORTE DE ANIMALES VIVOS, INFRAESTRUCTURA, CLASIFICACIÓN D E MATADEROS, PROCESOS DE BENEFICIO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE LA CARNE DE CAMELIDOS SUDAMERICANOS DOMESTICOS

1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1 ALCANCE. Todas las personas naturales o jurídicas que participan o intervienen en cualquiera de los procesos u operaciones que involucra el desarrollo de las actividades y servicios relacionados con el transporte y movimiento de animales, beneficio, desposte de carne, procesamiento, transporte y comercialización de carne, productos y subproductos de camélidos sudamericanos CSA domésticos.

1.2 CLASIFICACIÓN Los mataderos de camélidos domésticos se clasifican en primera, segunda, tercera y faena móvil, según los requisitos que se especifican en los puntos posteriores de la presente norma. La clasificación de los mataderos, en relación con el comercio departamental, nacional o internacional de carne y despojos comestibles, tendrá los siguientes efectos.

Primera Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el comercio internacional y para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional, garantizando la calidad higiénica sanitaria, así como la cadena de frío durante su transporte.

Segunda Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional, garantizando la calidad higiénica sanitaria, así como la cadena de frío durante su transporte.

Tercera Categoría: La carne y subproductos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el abastecimiento a nivel departamental y/o Nacional (de acuerdo a la calificación obtenida y si cuenta con condiciones de transporte adecuadas) y con una capacidad máxima de faena de 12 animales/día, garantizando la calidad higiénica sanitaria.

Cuarta Categoría (Matadero móvil): Se entiende por matadero de cuarta categoría (matadero móvil) a un conjunto mínimo pero suficiente de infraestructura, equipos y herramientas, que pueden ser trasladados de un sitio a otro, destinado al faenamiento adecuado del ganado camélido y otras especies menores, cumpliendo las normas básicas de sanidad y bienestar de los animales y preservación higiénica de las carnes y subproductos, serán aptos para el abastecimiento a nivel municipal y/o departamental.

Los requisitos, condiciones y capacidad máxima de faena, serán determinadas en una normativa específica para esta categoría de matadero.



1.3 IMPLEMENTACION DE SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL – APPCC. De manera obligatoria los Mataderos de Primera categoría deben implementar el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC incluyendo el detector de metales, como el último PCC en la línea de producción previo al almacenamiento.

Sin embargo, las demás categorías de mataderos no están restringidos en cuanto a poder implementar el sistema.

2. TRANSPORTE DE CAMELIDOS

2.1 DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

2.1.1 VEHÍCULO Los vehículos que transportan camélidos domésticos vivos, deben cumplir los requisitos y procedimientos detallados en el capítulo 2.7 del Reglamento General de Sanidad Animal.

2.1.2 HIGIENE DE LOS VEHÍCULOS. Los vehículos utilizados para el transporte de camélidos domésticos vivos al matadero deben mantenerse en buen estado de salubridad. Deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de la descarga de animales, no pudiendo reutilizar la cama, la misma que deberá ser destruida.

2.2 MOVIMIENTO DE ANIMALES VIVOS

La guía de movimiento animal GMA tiene una vigencia de 7 días calendarios es el único documento oficial que autoriza el movimiento de los camélidos con destino a matadero con registro sanitario ante el SENASAG tanto origen y destino, la guía de movimiento podrá solicitar en cualquier oficina local del SENASAG de su departamento y en entidades acreditadas, a través del sistema Informático Gran Paititi.

En el Reglamento General de Sanidad Animal REGENSA en su capítulo específico de movimiento animal, regula el movimiento de los camélidos por arreo, los emisores de GMA emitirán guías por arreo, garantizando los principios de bienestar animal, hasta llegar a su destino final.

3. REQUISITOS DE LOS ANIMALES DESTINADOS AL BENEFICIO

3.1 DE LA RECEPCIÓN DE ANIMALES EN LOS MATADEROS

3.1.1 OBLIGATORIEDAD DE LA GUIA DE MOVIMIENTO DE ANIMALES. En el cumplimiento del Reglamento General de Sanidad Animal REGENSA en su capítulo específico de GUIA DE MOVIMIENTO ANIMAL indica que todo ingreso de los animales vivos a los mataderos/frigoríficos es estrictamente con la guía de movimiento animal.

En ningún caso se permitirá que animales que ingresaron al matadero para beneficio, sean retirados vivos de éste.



3.1.2 REQUISITO DE DICTAMEN No se beneficiara ningún animal mientras el Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado, no haya efectuado la inspección *ante-mortem* y aprobado su beneficio, excepto en los casos de beneficio de emergencia en resguardo del bienestar del animal.

3.1.3 MANTENIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN EN PROCESO. Se debe tomar los recaudos para mantener la identificación de origen y todos los datos generados en el matadero desde la recepción del animal y durante el proceso para obtención de la canal, o carne hasta que la inspección *post mortem* dictamine que la misma es segura y sana, en concordancia con el punto 9.4.

3.1.4 TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN Debe implementarse un sistema de información adecuado a través del uso de registros y sistema informático, para transferir con seguridad la información relevante de la inspección *ante-mortem*, las operaciones de beneficio, así como para la inspección *post-mortem*, a cargo del Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado.

3.2 CONDICIONES PARA LOS ANIMALES ANTES DEL BENEFICIO

3.2.1 REPOSO Y AYUNO. Los camélidos deberán reposar al menos 12 horas y mantener un ayuno máximo de 12 horas antes de ser beneficiados, todo este tiempo deberá tener libre disponibilidad de agua.

3.2.2 SEPARACIÓN DE ANIMALES. La separación de animales puede realizarse bajo los siguientes criterios:

- a) **por procedencia:** en este caso deberán permanecer en corrales separados (aplicable principalmente a mataderos de 1ra y 2da categoría) y
- b) **por enfermedad:** los animales sospechosos de portar alguna enfermedad que pueda afectar la inocuidad y sanidad de la carne se deben separar del resto.

3.2.3 IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES SOSPECHOSOS. Si durante la inspección *ante-mortem* se detecta alguna anomalía que no afecte mayormente la calidad sanitaria de la carne, se debe identificar y separar al animal para su especial atención en la inspección *post mortem*.

3.2.4 RESPONSABILIDAD DE LOS MEDICOS VETERINARIOS. La responsabilidad de verificar y hacer cumplir que las condiciones en que se debe beneficiar un animal, estén acordes con lo dispuesto en el presente reglamento, es del Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado, de acuerdo a lo siguiente:

1ra categoría: Médico Veterinario Inspector Oficial y Médico Veterinario Inspector acreditado.

2da categoría: Médico Veterinario Inspector Acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario (técnico superior o medio) que sea competente.

3era categoría: Inspector Acreditado Técnico Auxiliar Veterinario (técnico superior o medio) o Inspector acreditado (agronomo, zootechnista).



4. ACREDITACIÓN DE INSPECTOR VETERINARIO E INSPECCION VETERINARIA

4.1 ACREDITACION VETERINARIA Toda persona que realice la Inspección Veterinaria debe estar acreditado ante el SENASAG, de acuerdo a los Requisitos y procedimientos dispuestos en el marco del Reglamento General de Sanidad Animal – REGENSA, en su capítulo específico de acreditación.

4.2 INSPECCION VETERINARIA. La inspección sanitaria de los animales para beneficio y de la carne y despojos comestibles en los mataderos y demás establecimientos sujetos a inspección sanitaria, será ejecutada, según la categoría del matadero de acuerdo a lo señalado en el punto 3.2.4.

4.3. INFORMES PERIODICOS Los inspectores designados de acuerdo a categoría de matadero son los responsables de emitir informes periódicos sobre la inspección *ante y post mortem* y otros al Encargado Departamental de Mataderos de la Jefatura Departamental del SENASAG correspondiente, de acuerdo al formato oficial.

5. REQUISITOS GENERALES DE UBICACION, CONSTRUCCION, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

5.1 REQUISITOS GENERALES

5.1.1 DISEÑO HIGIÉNICO DE LOS MATADEROS. Los mataderos y establecimientos deben ser diseñados y equipados de tal forma que faciliten la adecuada supervisión higiénica de la carne incluyendo el desarrollo de las actividades de inspección.

5.1.2 REQUISITOS GENERALES DE UBICACION

- a) Los mataderos de camélidos deberán estar ubicados en un sector permitido según el instrumento de planificación territorial respectivo, en un terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental.
- b) Contar con espacio suficiente para que las operaciones se realicen satisfactoriamente.
- c) La ubicación de los mataderos debe permitir un abastecimiento permanente de agua segura, así como la eliminación higiénica y adecuada de las excretas y aguas servidas.
- d) No deberá existir en inmediaciones del matadero crianza de animales. No se permitirá el ingreso al recinto del matadero de otros animales domésticos.
- e) La ubicación del matadero debe facilitar el acceso al mismo.
- f) El recinto deberá estar cerrado en todo su perímetro por un cerco lo suficientemente necesario para que impida la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control.
- g) La construcción y los alrededores deben estar en buen estado de mantenimiento.
- h) Los mataderos deberán contar con medios que faciliten el control de ingreso y salida de vehículos.
- i) Los mataderos deberán contar con un espacio apropiado para una adecuada limpieza y desinfección de vehículos.



5.1.3 DETALLES CONSTRUCTIVOS

- a) Todas las salas o áreas deberán tener dispositivos que eviten el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.
- b) Las salas o áreas en las que se procesan productos no comestibles (piel, fibra, etc.) deberán estar completamente separadas de aquellas en las que se procesa productos comestibles.
- c) Sala o área separada para el almacenamiento de pieles, patas y grasas no comestibles.
- d) Debe existir separación física entre las zonas donde se trabaja con productos comestibles y los corrales.
- e) En todas las zonas de ingreso se deben contar con filtros sanitarios adecuadamente equipados con lavamanos provisto de agua, jabón sanitizante, escobillas para uñas y toallas para el secado de manos.
- f) Todas las dependencias, salas o secciones tendrán un fin específico dentro del proceso productivo y los procedimientos de trabajo. Sus dimensiones, características particulares e instalaciones deberán corresponder adecuadamente a la capacidad total de beneficio y procesamiento.
- g) La sala o áreas de beneficio debe tener espacio suficiente para diferenciar tres áreas de trabajo o zonas, zona sucia, zona intermedia y zona limpia.
- h) Deberá existir una sala o área separada para el tratamiento de vísceras y otros subproductos comestibles.
- i) Las puertas de las salas o áreas en que se procesa productos comestibles deberán ser sólidas, de cierre perfecto, o que permanezcan cerradas. Éstas deben poseer ventanas cerradas.
- j) Los ingresos a planta estarán provistos de cortinas de aire o cortinas de plástico.
- k) Las ventanas deberán tener paneles completos de cristal y las que se abran, dispondrán de malla milimétrica metálica desmontables para la limpieza.
- l) Deberá contar con dependencias exclusivas, ya sea una sala o parte de esta, capaz de ser controlada y sellada cuando se requiera, para el almacenamiento de carne bajo sospecha, y diseñada con el fin de prevenir el riesgo de la contaminación de otra carne y el riesgo de reemplazo, a no ser que existan otros métodos establecidos y adecuados para su eliminación.
- m) Dependencias exclusivas, ya sea una sala o parte de esta con cierre hermético para el mantenimiento apropiado de la carne condenada, a no ser que existan otros métodos establecidos y adecuados para su eliminación.

5.1.4 REQUISITOS CONSTRUCTIVOS En las salas o áreas para el beneficio, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne, excepto las destinadas al comedor y vestidor de los operarios:

- a) Los pisos de las salas deberán ser impermeables, antideslizantes de materiales no tóxicos y fáciles de limpiar.
- b) Los pisos deben estar libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, como para impedir el acumulo de agua.



- c) Los muros serán construidos con materiales adecuados y permanentes. Interiormente las salas tendrán un zócalo mínimo de 1,8 metros de altura de materiales impermeables o recubiertos de cualquier otro material igualmente impermeable y liso, y serán de color claro.
- d) Las aristas y vértices de las salas (uniones entre paredes, paredes y techos, paredes y pisos) deberán ser redondeadas y/o revestida con ángulo de 45°, para facilitar las operaciones de limpieza.
- e) Los cielos rasos de todas las salas deberán ser suficientemente altos y construidos con diseños y materiales que impidan la acumulación de suciedad y vapores, y que además permitan su fácil limpieza.
- f) La iluminación y los soportes suspendidos en los ambientes 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 en caso de rotura.
- g) Los pasillos, zonas de tránsito y las puertas deben ser lo suficientemente anchas como para soportar el tráfico con algunos utensilios y equipos.
- h) Estas salas o áreas deberán estar equipadas con accesorios y materiales para limpieza y desinfección de los utensilios:
 - Situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - Estos accesorios se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios.
 - Los efluentes de ellos provenientes deben dirigirse a los drenajes de planta.
 - Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.

5.1.5 VESTIDORES Y SERVICIOS HIGIÉNICOS. Los mataderos deben contar con dependencias de servicios higiénicos y vestidores, los mismos que no podrán comunicarse directamente con las salas o áreas en que se procesan productos comestibles. Construidos 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 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha, 1 urinario.
- De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas, 1 urinario.
- De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas, 2 urinarios.
- De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas, 4 urinarios.
- Más de 50 personas: 1 aparato urinario adicional, para cada 30 personas.

5.1.6 ABASTECIMIENTO DE AGUA

- a) La dotación de agua segura para cualquier tipo de matadero deberá ser apropiada, para la limpieza e higiene de la canal (en casos excepcionales) y el proceso de beneficio.
- b) La distribución del agua fría en todo el matadero deberá ser a una presión no inferior a dos atmósferas.



- c) 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.
- d) Los tanques de depósito de agua deberán tener como mínimo una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo más un tercio de reserva.

5.1.7 EFLUENTES. Deben tener un sistema eficiente de eliminación de efluentes y aguas servidas, que:

- a) Se mantengan en perfecto estado de funcionamiento.
- b) La capacidad de los sistemas de desagüe deberá ser suficiente para soportar cargas máximas, sin que lleguen a alcanzar más del 75 por ciento de su sección transversal.
- c) Todos los drenajes deberán disponer de trampas y respiraderos adecuados.
- d) Todas las cajas de inspección y recepción de los efluentes, así como las trampas y sifones deberán estar alejadas de las zonas donde se procesa carne.
- e) Las canaletas y el sistema de disposición final deberán asegurar que no se contamine el agua segura.
- f) El sistema de disposición de aguas servidas debe ser una línea independiente de la de disposición de efluentes del matadero.
- g) Todo el sistema de eliminación de efluentes y aguas servidas debe tener medidas de mitigación (biodigestor, biol y otros) amigables con el medio ambiente y aprobado por autoridad medio ambiental competente.

5.1.8 CORRALES

- a) Los corrales deberán estar aislados de la planta de beneficio y conectados a la misma a través de una manga de ingreso, serán separados de acuerdo a un fin específico, como son recepción y descanso o espera, observación y aislamiento. (En el caso de mataderos de Tercera Categoría, deben tener al menos un corral).
- b) Deben tener capacidad suficiente para albergar todos los animales que se requieran.
- c) El o los corrales de espera deberán estar cubiertos para precautelar el bienestar de los animales, en condiciones climáticas adversas y contribuir a minimizar los riesgos de contaminación cruzada posterior.
- d) Estar dispuestos de tal forma que permita realizar adecuadamente la inspección *ante-mortem*.
- e) Debe haber el número suficiente de corrales en los mataderos que permita el trabajo adecuado del Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado.
- f) Los corrales deberán estar adecuadamente contruidos y mantenidos.
- g) Los pisos de los corrales serán de material sólido, resistente, impermeable y áspero, con una inclinación adecuada hacia las canaletas de desagüe en el caso que aplique.
- h) Los corrales deberán tener bebederos suficientes en relación con su capacidad en número de animales.
- i) Los corrales deberán disponer de un número adecuado de conducciones para agua que permitan la limpieza de todas sus instalaciones.



- j) El estercolero y los depósitos de basura deberán tener un plan de mitigación para su uso posterior.

5.2 REQUISITOS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

5.2.1 EQUIPOS Y UTENSILIOS. El equipo, accesorios y utensilios que se utilicen en los mataderos deberán ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no transmita ningún olor ni sabor y ser resistente a la reiterada acción de la limpieza y desinfección normales, deberán tener superficies impermeables, lisas, sin grietas o hendiduras.

- a) El equipo deberá tener un diseño e instalación que permitan un acceso fácil y una limpieza y desinfección completa.
- b) Cuando existan plataformas, escaleras de mano, toboganes y equipos similares deberán ser contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de materiales resistentes a la rotura, desgaste o corrosión. Los toboganes, deberán estar dotados de trampillas para inspección y limpieza.
- c) Las cubiertas de mesas y mesones serán lisas, de material impermeable, inalterable, fáciles de asear y remover.
- d) Los equipos y estantes, destinados a mantener la carne, serán de material inalterable y de fácil aseo.
- e) El equipo y los utensilios para productos no comestibles o decomisados deberán tener una clara identificación que los identifiquen y no se utilizarán para los productos comestibles.
- f) El equipo y los utensilios que se utilizan para el sacrificio y el beneficiado son exclusivos para esos fines y no deberán utilizarse para el corte o deshuesado de la carne ni para su ulterior preparación.
- g) Los utensilios se guardarán protegidos contra cualquier tipo de contaminación, para lo cual se habilitarán los muebles que sean necesarios en cada dependencia.
- h) Todo el equipo, accesorios y utensilios deberán mantenerse siempre en buen estado de funcionamiento y de aseo.

Los equipos y utensilios utilizados en el área de beneficio serán de uso exclusivo y no podrán destinarse a otras actividades.

5.2.2 EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO

- a) La zona o área de beneficio debe tener un cajón de aturdimiento para Mataderos de 1era categoría, sin embargo, para el caso de mataderos de 2da y 3era categoría podrán contar con un área en el que se aplique un método adecuado de inmovilización de los animales que permita una correcta insensibilización o aturdimiento.
- b) Los mataderos deberán contar con Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento,
- c) Debe contar con los equipos y utensilios mínimos como para asegurar que la carne no entre en contacto con los pisos, paredes, o estructuras fijas u otras que no hayan sido diseñadas para este fin.



- d) En el lugar de la inspección de canales existirá un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado como tal.

6. REQUISITOS CONSTRUCTIVOS, INSTALACIONES Y DE EQUIPAMIENTO POR CATEGORIA DE MATADERO

6.1 REQUISITOS GENERALES POR CATEGORÍA

Además del cumplimiento de los requisitos estipulados en el punto 5.1.2, los mataderos de acuerdo a su categoría deberán contar con los siguientes:

6.1.1 REQUISITOS PARA PRIMERA CATEGORÍA

Deberán contar mínimamente con las siguientes instalaciones principales:

- a) Áreas de beneficio separadas.
- b) Salas separadas para: preparación de vísceras torácicas, - vaciado de vísceras abdominales y para la preparación ulterior de tripas y estómagos;
- c) En caso de aprovechar la sangre, contar con sistema apropiado de tratamiento o en su defecto un sistema de retiro diario aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.
- d) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente a la faena diaria.
- e) Salas para el deshuese y empaquetado de la carne.
- f) Cámara de congelamiento de la carne deshuesada, de ser necesario.
- g) Digestor y/o incinerador para el aprovechamiento y disposición de decomisos.
- h) Deberá existir un matadero de emergencia de menores dimensiones al matadero central. Su construcción responderá a las exigencias mínimas de una sala de beneficio con cámara frigorífica e incinerador.
- i) Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes.

6.1.2 REQUISITOS PARA SEGUNDA CATEGORÍA

Deberán contar mínimamente con las siguientes instalaciones principales:

- a) Áreas de beneficio separadas
- b) Salas o áreas separadas para: - preparación de vísceras torácicas, - vaciado de vísceras abdominales y - para la preparación ulterior de tripas y estómagos;
- c) Sala de oreo con capacidad mínima equivalente al beneficiado diario;
- d) Cámara o Sala de frío con capacidad mínima equivalente al beneficiado diario y que permita la conservación de la carne refrigerada entre 1 a 4° C.
- e) En caso de aprovechar la sangre, contar con sistema apropiado de tratamiento o en su defecto un sistema de retiro diario aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.
- f) Incinerador para la disposición de decomisos o algún otro método como el entierro sanitario, debidamente aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.
- g) Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes.



6.1.3 REQUISITOS PARA TERCERA CATEGORÍA

Deberán contar mínimamente con las siguientes instalaciones:

- a) Sala o área de beneficio
- b) Salas o áreas de vísceras comestibles rojas y verdes;
- c) Sala o área de oreo con capacidad mínima equivalente a la faena diaria;
- d) La disposición de decomisos, o algún otro sistema como el entierro sanitario, de acuerdo con la normativa de la Autoridad de Medio Ambiente.
- e) Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes.

6.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS MATADEROS DE PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORÍA

6.2.1 EXTERIORES. Las Instalaciones exteriores para estos mataderos deben tener al menos:

- a) Accesos y patios de maniobras: los mataderos deben contar con, al menos, dos puertas, una para el ingreso y salida de vehículos que transporten ganado y subproductos industriales y otra para el ingreso y salida de vehículos destinados al transporte de productos cárnicos, evitando el entrecruzamiento, entre ganado y carnes.
- b) Los caminos interiores y patios de maniobras deben ser de superficie tratada dura o pavimentada, aquellas superficies que no cumplan la condición anterior deben cubrirse con un manto vegetal de especies nativas.
- c) Rampa de descarga o desembarco: la rampa, que es el mecanismo que permite el desembarco del ganado desde el medio de transporte al matadero

6.2.2 CORRALES

Debe contar con los siguientes corrales:

- a) Corral de recepción
- b) Corral o corrales de espera, los mismos que deberán estar contruidos con piso de concreto y en función del número de animales recepcionados y/o capacidad de faena, podrá tener algunos corrales con piso natural, todos deberán estar provistos de bebederos con agua segura, así mismo, la iluminación debe ser adecuada para permitir una correcta inspección y garantizar las condiciones de bienestar animal.
- c) Corral de observación, sus paredes laterales deberán ser de mampostería de altura adecuada. Debiendo contar con:
 - Una manga con brete,
 - Bebederos similares a los del corral de espera,
 - Además, debe contar con lavamanos con agua segura y provista de antisépticos.
- d) Corral de aislamiento, su construcción será de mampostería revestidas en su interior con material impermeable. Deben:

X



- Ser techados, si el clima lo requiere;
- Disponer de algún sistema para cerrarse con llave
- Deben poseer drenaje independiente y que no conecte con ningún drenaje abierto o de los corrales o jardines. Sus desagües y los líquidos excedentes serán tratados con desinfectantes antes de ir a la red de desagüe, previa interposición de una cámara de decantación.

Las mangas de distribución deberán ser independientes de manera que se impida el contacto entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.

6.2.3 FILTROS SANITARIOS. En todas las zonas de ingreso se deben contar con filtros sanitarios, con al menos las siguientes instalaciones:

- Receptáculo para el lavado de botas, provisto de agua segura y de escobilla para el aseo de las mismas.
- Lavamanos provisto de agua fría y caliente, con llaves no accionables con las manos, jabón sanitizante, escobillas para uñas, y un sistema higiénico para el secado de manos.

6.2.4 FACILIDADES PARA LAVADO Y SANITIZACION DE MANOS. Todas las salas o áreas tendrán lavamanos con grifos accionados con pedales u otros accesorios que evite el uso de las manos, adecuadamente equipados con al menos recipientes para líquido jabonoso, secador de aire caliente para manos o toallas de papel y contenedor cerrado para la eliminación de desechos.

6.2.5 EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE LA ZONA INTERMEDIA. La zona intermedia deberá contar con al menos los siguientes equipos:

- Plataforma, tecla de transferencia, separador de piernas.
- Plataforma de desuelle.
- Sierra o tenazas para separación de patas
- Sierra cortadora de pecho
- Sistema de riel aéreo continuo desde la etapa de desangrado, desollado, eviscerado, hasta la sala de oreo y/o cámara o sala de frío.
- Riel de desvío de canales para inspección sanitaria.
- Sierra sanitaria para el corte en medias canales a lo largo del eje principal. (opcional).
- Sistema de conexión con la sala de pieles.
- Sistema de conexión con las salas de vísceras abdominales y torácicas.

6.2.6 EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE LA ZONA DE TERMINACIÓN. En la zona de terminación deberán existir los siguientes equipos y/o herramientas:

- Riel para el transporte de canales que debe estar instalado en iguales condiciones a las exigidas para el riel de sangría.
- Sierra para separación de las canales
- Plataforma o sistema para el lavado de las canales.
- Plataforma de inspección de canales y riñones.
- Riel de desvío de canales para inspección sanitaria.
- Plataforma fija o gradilla movable para la clasificación de canales.



- g) Balanza electrónica u otra para pesaje de canales.

7. REQUISITOS DE LOS AMBIENTES FRIGORÍFICOS, CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y SALAS DE DESPOSTE

7.1 REQUISITOS DE LOS AMBIENTES FRIGORÍFICOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

7.1.1 AMBIENTES FRIGORÍFICOS. Todo ambiente frigorífico para la conservación de carne deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:

- a) Playas de recepción y despacho de mercaderías, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampa apropiada y de balanza para el pesaje;
- b) Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;
- c) Cámara frigorífica;
- d) Sala de máquinas.

7.1.2 REGISTRO DE TEMPERATURA. Todas las salas donde se coloque carne para refrigeración, congelamiento o almacenamiento refrigerado deben tener instrumentos para el registro automático de la temperatura.

De no instalarse instrumentos de registro, se leerán las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en un libro de registro.

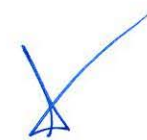
7.1.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS. Todas las salas donde se coloque carne para refrigeración, deben:

- a) Tener aislamiento adecuado y:
 - Si se colocan los equipos de refrigeración suspendidos, entonces deben tener bandejas para recibir el goteo, colocadas debajo los equipos y
 - Si se colocan los equipos de refrigeración en el piso éstos deben instalarse en áreas con inclinación y drenaje separado a menos que se coloquen adyacentes a los drenajes de piso.
- b) En la cámara se deberá disponer de un sistema de alarma que pueda accionarse desde el interior y el exterior.
- c) En la cámara deberá haber un área para productos retenidos por la Inspección Sanitaria, separado de los productos aprobados para el consumo, de forma que se evite la contaminación cruzada. Estos productos estarán identificados, para procesos industriales.

7.2 REQUISITOS DE LAS SALAS DE DESPOSTE

7.2.1 REQUISITOS DE LAS SALAS O AREAS DE DESPOSTE. En todas las categorías de mataderos y establecimientos que se realicen el desposte de la carne o preparación de otros cortes:

- a) Las salas o áreas, deben ser capaces de mantener la temperatura controlada, a temperaturas inferiores a 14°C.



- b) Las salas o áreas deben ser estar físicamente separadas de las otras áreas y tener al ingreso un filtro sanitario.
- c) Debe haber una separación entre el área de deshuesado, cortes y operaciones de envase primario y el área donde se realiza el empaque secundario.

8. REQUISITOS DE LAS OPERACIONES Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

8.1 SALUD DE LOS OPERARIOS

8.1.1 EXAMEN MEDICO Y CARNET SANITARIO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS La dirección del matadero requerirá o solicitará a todas las personas que manipulen carne, inspectores y otros que entren en contacto con la carne, previamente ser sometidos a un examen médico antes de ser empleados, el cual será corroborado a través del "Carnet Sanitario de manipulador de alimentos", dicho examen debe solicitarse anualmente o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

8.1.2 RESTRICCIÓN POR SALUD La dirección del matadero tomará las medidas pertinentes para asegurar de que, a ningún trabajador, que se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne o mientras presente heridas, llagas o diarrea, trabaje directa o indirectamente con la carne, por ser portador de microorganismos patógenos.

8.2 LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

8.2.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN. La dirección del matadero debe establecer un adecuado programa de limpieza y sanitización a fin de asegurar:

- a) Que el programa de limpieza y sanitización incluya todas las zonas incluyendo la de vestidor y comedor.
- b) Que los equipos, utensilios y herramientas son:
 - Limpiados a intervalos periódicos durante la jornada de trabajo.
 - Inmediata y efectivamente limpiados, luego de que entran en contacto con algún material contaminado.
- c) Se establezca la limpieza y desinfección al inicio de las operaciones de cada día.
- d) La limpieza y desinfección son llevadas a cabo de acuerdo a lo establecido en la presente norma.
- e) Que las canales y la carne no se contaminen durante las operaciones de limpieza y desinfección de salas y utensilios.
- f) Que ningún detergente, desinfectante o sanitizante utilizado entre en contacto de forma directa o indirecta en la carne a menos que sea considerado apto para usar en contacto directo con productos comestibles.
- g) Todos los residuos de detergentes, desinfectantes o sanitizantes sean removidos mediante la utilización de agua segura antes de que la sala, el equipo o los utensilios sean utilizados para manipular carne.



- h) Ninguna preparación o material, o pintura o superficie tratada, que pueda contaminar la carne, es usada en ninguna parte del matadero o del establecimiento donde los animales son abatidos, beneficiados, la carne es preparada, manipulada, empaquetada o almacenada.

8.3 CONTROL DE PLAGAS

8.3.1 CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS. Debe mantenerse un programa continuo y efectivo de prevención y control de insectos, roedores, vectores y otras plagas.

- a) El programa debe estar bajo el control directo de un personal calificado.
- b) Los mataderos y zonas adyacentes deben ser examinados con regularidad para detectar posibles indicios de invasión de insectos, aves, roedores, perros, gatos y plagas, así como la formación de moho en los almacenes.
- c) Si se detectan plagas, se deben llevar a cabo medidas de erradicación bajo supervisión de personal calificado y que sea de conocimiento del inspector.
- d) Solo se usarán pesticidas aprobados por el SENASAG, asegurando que el uso de dichos químicos no contamine la carne.
- e) Se debe retirar toda la carne del recinto donde se va a aplicar el pesticida.
- f) 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.
- g) 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.

8.4 ASPECTOS GENERALES DE HIGIENE

8.4.1 CAPACITACIÓN PERMANENTE. La dirección del matadero debe realizar arreglos para el adiestramiento permanente de cada trabajador en materia de manipulación higiénica de la carne, e higiene personal. La instrucción debe incluir las partes relevantes de la presente norma y otras vigentes.

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

- a) Toca para el cabello o cofia.
- b) Cascos,
- 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.



8.4.3 ARMARIO PARA ROPA. Los efectos personales y ropas del personal no deben ser depositadas ni almacenadas en las áreas del establecimiento donde se abate y se haya beneficiado el animal, o se prepara, manipula, empaqueta o almacena carne. Las ropas protectoras, los soportes de cuchillos y herramientas, cinturones que no estén en uso deben ser guardados en lugares específicos para este efecto, con la finalidad de disminuir el riesgo de contaminación

8.4.4 LAVADO Y DESINFECCION DE MANOS. Toda persona involucrada en la preparación, manipulación, empaquetado, transporte y almacenamiento de carne deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con abundante agua corriente y jabón además de cepillarse las uñas y posteriormente realizar la desinfección correspondiente, cada vez que utilice los servicios higiénicos, después de manipular un material contaminado y cada vez que se considere necesario. Cada vez que se manipule material que pueda transmitir alguna enfermedad, las manos deben ser inmediatamente lavadas y desinfectadas.

8.4.5 USO DE GUANTES. Los guantes, utilizados para manipular carne, deberán ser mantenidos íntegros, sanos, limpios y en condiciones sanitarias. El uso de guantes no exime a la persona del lavado de manos. 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 debe ser apto para entrar en contacto con la carne y no dejar residuos.

8.4.6 PROHIBICIÓN DE PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS. La dirección del matadero o la gerencia de calidad deben prohibir en todo el matadero cualquier comportamiento o practica antihigiénica que pueda resultar en un factor potencial de contaminación para la carne. Se prohíbe fumar, escupir, mantener uñas sucias y largas, y en general, toda actividad reñida con la higiene y las buenas costumbres.

8.4.7 USO DE VENDAJE. La persona que se corte o lesione las manos, dejará de trabajar en el matadero hasta que realice los procesos de lavado y desinfección y el vendaje adecuado de la herida, y proteja la misma por una envoltura impermeable de color visible y que sea de tal naturaleza que no pueda desprenderse accidentalmente.

8.4.8 CERRADO DE PUERTAS. Las puertas de las zonas donde se trabaja con productos comestibles, deben permanecer cerradas, en la medida de lo posible, o estar protegidas de una malla apropiada.

8.4.9 CUIDADO CON ROLDANAS. Cuando los ganchos y roldanas, u otro contenedor salga del área donde se manipula productos comestibles, para re ingresar debe ser lavado y desinfectado.

8.4.10 ALMACENAMIENTO Y CUIDADO DEL EMBALAJE. De acuerdo a la categoría del matadero, los embalajes deben ser almacenados adecuadamente en ambientes o áreas separadas, cuando corresponda.

Cuando se ensamblen embalajes en la sala de empaque o donde se manipula carne, se debe contar con procedimientos necesarios para no contaminar la misma.



8.4.11 LAVADO DE ROPA PROTECTORA. Los delantales y otras prendas de la ropa protectora, deben ser adecuadamente lavados en las áreas o lugares asignados, excepto las botas.

8.4.12 VENTILACIÓN. Las salas deben disponer de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo, y que no circule de la zona sucia a la limpia.

8.4.13 ILUMINACIÓN. En toda la extensión del matadero debe preverse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores. La intensidad de luz no deberá ser inferior a:

- 540 lux en todos los puntos de inspección sanitaria.
- 220 lux en locales de trabajo.
- 110 lux en otras zonas.

8.5 AGUA

8.5.1 CALIDAD DEL AGUA. Toda el agua usada en el matadero en general debe ser segura, excepto en casos donde sale de norma por sus características físicas o químicas y su uso no implique un riesgo de contaminación en la carne.

8.5.2 REQUISITOS DEL AGUA PARA EL LAVADO DE MANOS. Las salas deberán estar dotadas de un abastecimiento de agua segura (no estancada) fría o de preferencia agua caliente en cantidad suficiente durante toda la jornada de trabajo.

8.6 HIGIENE OPERACIONAL EN LA ZONA DE BENEFICIO

8.6.1 FLUJO DE BENEFICIO. Todos los animales llevados a la sala de faeno serán beneficiados sin demora alguna, de acuerdo a normativa reposo y ayuno

8.6.2 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 beneficio.

8.6.3 DESANGRADO Y DESTINO DE LA SANGRE. El desangrado debe ser lo más completo posible, el mismo que debe realizarse en un tiempo de 5 a 10 minutos como máximo. Si la sangre se destina a la preparación de alimentos, debe recogerse y manipularse higiénicamente y en ningún caso deberá agitarse con la mano, sino con utensilio previamente higienizados.

8.6.4 CUIDADOS EN EL DESUELLO. Una vez se comienza el desuello o retiro de la piel se debe tomar cuidado para que las canales no entre en contacto unas con otras.

8.6.5 CUIDADOS EN EL DESUELLO Y OPERACIONES POSTERIORES Se deben tomar los siguientes cuidados en el desuelle.

- a) Cuando sea necesario realizar el desuelle, éste se realizará antes de efectuar la evisceración; de manera a evitar la contaminación de la carne.



- b) Se prohíbe la insuflación como método rutinario para facilitar el retiro de la piel de acuerdo a norma. Sin embargo, para poder dar un valor agregado a la piel, se podrá utilizar el insuflado con equipo apropiado de aire seco filtrado (filtros de aceite y UV) para el desuello de la piel de acuerdo a norma para una mejor obtención de la misma.
- c) Durante el resto del beneficio:
- La evisceración debe realizarse sin demora y lo más higiénicamente posible.
 - Debe prevenirse eficazmente, la descarga de cualquier material procedente del esófago con el ligado correspondiente, la panza, los intestinos, el recto, la vejiga urinaria, el útero, o las ubres; para evitar la contaminación de la canal.
 - Durante la evisceración, los intestinos no serán separados por corte del estómago y no se abrirán los intestinos, salvo que lo exijan las operaciones de beneficio. En tal caso, antes de seccionarlos deben ligarse;
 - No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de las canales.
 - En los mataderos, las canales, la carne y los despojos comestibles se lavarán única y exclusivamente con agua segura.
 - El estómago y los intestinos, así como cualquier material no comestible procedente del beneficio y de los animales en conformidad con el procedimiento de inspección, deben retirarse de la sala de beneficio, de tal manera que se evite la contaminación del piso y de las paredes, así como de cualquier canal, carne u otro despojo comestible.
 - El estómago y los intestinos, así como el material no comestible se tratará, en las salas de subproductos destinados a ese fin, con arreglo a prácticas reconocidas, en las que se preste la atención debida a la limpieza y la higiene.
 - Las materias fecales u objetables que hayan contaminado accidentalmente las canales durante el beneficiado, deben separarse con cuidado, cortándose toda parte que haya sido contaminada.
 - Cuando el Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado considere que la manera en que los animales fueron beneficiados o las condiciones en que se manipuló, preparó o empaquetó la carne, pueden afectar adversamente:
 - ✓ La inocuidad o sanidad de la canal o carne;
 - ✓ La higiene en la producción;
 - ✓ La eficiencia en la inspección de carnes;
 - ✓ y la dirección del matadero no ha tomado acciones correctivas para el problema, tiene potestad para solicitar las correcciones necesarias al personal, reducir el ritmo o parar la producción.

8.7 HIGIENE OPERACIONAL DESPUÉS DEL BENEFICIO

8.7.1 MANIPULACIÓN POST INSPECCIÓN VETERINARIA. Después que la carne ha pasado la inspección veterinaria debe:

1. Manipularse, almacenarse o transportarse de manera que se proteja contra la contaminación o deterioro.
2. Ser retirada de la zona de beneficio lo antes posible hacia la sala o área de oreo.



3. Ser mantenida en condiciones que se disminuya su temperatura y/o actividad de agua.

8.7.2 CUIDADOS EN EL ALMACENAMIENTO. Cuando se almacenen en cámaras frigoríficas las canales para su maduración, o se almacenen despojos comestibles, se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las citadas en el numeral precedente:

- a) Se dispondrá de un método seguro de almacenamiento.
- b) La carne se suspenderá en ganchos o colocará en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;
- c) Se mantendrá la carne de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;
- d) La temperatura, grado de humedad ambiental y circulación del aire deben ser mantenidos a un nivel adecuado para la conservación de la carne;
- e) Se evitará el goteo de agua inclusive el provocado por la condensación.

8.7.3 USO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL DESPOSTE DE LA CANAL. Los equipos, utensilios y herramientas destinados al desposte de la canal y preparación de otros cortes o ulterior proceso deben ser utilizados únicamente para estas funciones.

8.7.4 CUIDADOS EN EL EMPAQUETADO. Si la carne va a envolverse o empaquetarse, durante las operaciones, deberá considerarse los siguientes recaudos:

- ✓ El material de envoltura (pre empaque) o empaque debe usarse y almacenarse de forma sanitaria.
- ✓ El pre empaque debe efectuarse inmediatamente después del desposte.
- ✓ Todos los embalajes de pre empaque y empaque deben ser de primer uso.
- ✓ El material del pre empaque no debe alterar las características organolépticas de las carnes, no transmitir sustancias nocivas a la carne poniendo en riesgo la salud de las personas.
- ✓ El material de pre empaque o empaque debe ser resistente a las manipulaciones y al transporte de la carne que contiene.
- ✓ El material destinado al embalaje no debe ingresar a través de la sala de desposte y, en ningún caso, debe depositarse directamente sobre el piso.

8.8 MANEJO EN EL ALMACENAMIENTO

8.8.1 CUIDADOS EN EL CONGELAMIENTO. Cuando se coloque canales, partes de canales, carne o despojos comestibles en cámaras para su congelación se deberán tener los siguientes cuidados:

1. La carne que no esté en cajas de cartón será suspendida o colocada en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor.
2. Las cajas de cartón deben ser apiladas en forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada caja de cartón;
3. La carne que no esté en cajas de cartón debe ser mantenida en forma tal que impida que el goteo de una pieza de carne caiga sobre cualquier otra pieza;



4. Cuando se mantenga la carne en bandejas se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y la carne almacenada debajo;

8.8.2 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS. Cuando la carne o despojos comestibles se guarden congelados, se deben tener los siguientes cuidados:

1. No se introducirá carne alguna en un almacén de congelados hasta que la temperatura media de la carne haya sido reducida a un nivel técnicamente aceptable.
2. Si la carne no está en cajas, no se apilará la carne directamente sobre el piso, sino se colocará sobre plataformas o sobre bandejas. Las pilas de carne en canal o en cajas de cartón, deberán colocarse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire en torno a ellas;
3. El almacén de congelados debe funcionar a una temperatura que proporcione adecuada protección al tipo de producto que en él se encuentre. Las fluctuaciones de temperatura en la cámara de almacenamiento de congelados deben mantenerse al mínimo;

8.8.3 CUIDADOS EN LAS OPERACIONES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELAMIENTO. Se aplicarán las disposiciones siguientes cuando se depositen canales, sus partes o despojos comestibles en cámaras frigoríficas, cámaras de congelación 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 dejarán abiertas las puertas durante períodos de tiempo prolongado y serán cerradas inmediatamente después del uso;
3. No se llenará ninguna cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados por encima de la capacidad límite autorizado;
4. Debe mantenerse un registro de todas las carnes introducidas o retiradas de la cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados.

8.9 HIGIENE EN LAS OPERACIONES PARA EL TRANSPORTE DE LA CARNE

8.9.1 CUIDADOS EN EL TRANSPORTE DE CARNE. Los Requisitos y procedimientos en cuanto al Transporte de la carne proveniente de mataderos de 1era y 2da categoría se registrará de acuerdo al REGLAMENTO DE REGISTRO DE VEHICULOS DE TRANSPORTE Y GUIA DE TRASLADO INTERDEPARTAMENTAL DE CARNES, sin embargo, específicamente y de manera complementaria para el transporte de Carne de camélidos, proveniente de estos mataderos se establece lo siguiente:

a) El vehículo deberá constar con un sistema de frío cuando las distancias sean mayores a 6 horas.

b) La prohibición de:

- El transporte de canales, sin el sello emitido por el matadero y la guía de traslado correspondiente por destino, donde se faeneo los animales.



- Que las canales toquen el piso del vehículo
- Que las canales enteras o cortes mayores sean transportadas en el piso de vehículo superpuesta o no.

Para el transporte de carne de camélidos proveniente de mataderos de 3era categoría se establece las siguientes modalidades:

- **Transporte de la carne de camélidos, del matadero a los centros de acopio y/o ferias**

Las canales y/o medias canales que sean transportadas desde el matadero de **tercera categoría** hacia las ferias locales y/o centros de acopio, considerando que son mínimas cantidades y distancias cortas, podrán cumplir con lo siguiente:

- En caso de contar con un vehículo de servicio eventual o público, las canales transportadas podrán ir apiladas en un número no mayor a 3 filas (de canales enteras y/o medias canales), manteniendo la temperatura en un rango de 2 – 10°C.
- Las canales y/o medias canales no deben ser transportadas en contacto directo con el piso del vehículo, para ello debe implementarse medidas de mitigación de la contaminación cruzada, tales como al menos una lámina de plástico limpio y desinfectado u otro material no contaminante. Así mismo para cubrir estas canales y/o medias Canales, se deberá contar con algún material aislante, limpio y desinfectado.
- Quedará totalmente prohibido transportar canales y/o medias canales, sin el sello emitido por el matadero correspondiente donde se faeneo los animales.

- **Transporte de la carne de camélidos, de las ferias o centros de acopio a las ciudades intermedias o capitales de departamento.**

El transporte de las canales y/o medias canales deberá ser realizado de acuerdo a las siguientes condiciones de transporte:

- El vehículo deberá contar con Registro Sanitario vigente para el producto proveniente del matadero.
- Deberán ser transportadas en contenedores (conservadora) cerrados herméticamente para prevenir cualquier contaminación y además ser isotérmicos, estar en buenas condiciones, adecuadamente mantenidos y sobre todo limpio y desinfectado y además de ser de material impermeable, fácilmente higienizable y de materiales no tóxicos ni corrosivos.
- Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne.
- En el contenedor solo podrá ser transportado carne o bien despojos comestibles de manera separada.



- No debe utilizarse ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos u otro tipo de mercancías que puedan causar contaminación cruzada, quedando completamente prohibida esta práctica.

En el caso de transportar carne o despojos comestibles, deberán contar con la GUIA DE TRASLADO emitida por el SENASAG de acuerdo a su destino.

9. SUPERVISIÓN VETERINARIA EN HIGIENE DE LA CARNE

9.1 OFICINA Y VESTUARIO PARA INSPECTORES. El matadero debe disponer de un espacio adecuado para oficina y vestuario de personal dedicado a la inspección veterinaria, de tamaño acorde con el número de inspectores veterinarios que tenga.

9.2 DISPOSICIÓN DE LABORATORIO. Un laboratorio interno o externo, debe estar siempre disponible para los propósitos de uso en higiene de la carne y del servicio de inspección.

Es deseable que la dirección del matadero o establecimiento, bajo interés propio, principalmente el de 1era categoría, 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.

9.3 DISPONIBILIDAD DE INSPECCIÓN VETERINARIA. En cada matadero se debe contar con los servicios de al menos un Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico auxiliar veterinario, acreditado por el SENASAG, conforme se indicó en el punto 3.2.4. En caso de existir más de uno, deberá designarse al Responsable de Inspección Veterinaria, quién será el responsable de esta función.

El trabajo y el tipo de inspección a realizar por parte de los Inspectores veterinarios serán de acuerdo a la norma de Inspección *Ante mortem* y *Post Mortem* vigente y además de la verificación del cumplimiento de todos los aspectos dispuestos en la presente norma.

Para el caso de mataderos de primera categoría habilitados para la exportación deberá contarse además con Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales del SENASAG con conocimientos y/o especialidad en camélidos.



9.4 MANEJO DE REGISTROS Se debe implementar, por parte de la dirección del matadero y los inspectores veterinarios, los registros en todas etapas de producción que correspondan, la recepción de animales, inspección *ante mortem*, inspección *post mortem*, pesado, de la carne refrigerada y/o congelada de manera de controlar los tiempos y procesos de congelamiento y refrigeración así como el control de higiene y Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Así también con el registro de las salidas (entrega de carne o despojos a través de las guías de traslado) con destino a la comercialización.

10. IDENTIFICACION DE LAS CANALES ACORDE A LA CATEGORIA DE MATADERO

10.1 IDENTIFICACION DE LAS CANALES Y DESIGNACIÓN DE SELLOS. Se contará con sellos para identificación de las canales y subproductos, procedentes de las tres categorías de mataderos de acuerdo al Anexo I, así como las planillas de Inspección *Ante y Post Mortem* para el levantamiento de información relevante y de vital interés en Salud Pública y Sanidad Animal.

El sello correspondiente permitirá identificar que la canal correspondiente ha sido inspeccionada y que corresponde a un matadero bajo control oficial.

Así mismo este sello, permitirá la identificación de las canales de acuerdo a su calidad, clasificadas en: Extra, Primera, Segunda, tercera e Industrial de acuerdo al siguiente detalle:

Sello modelo 1: para mataderos de Primera Categoría;

Sello modelo 2: para mataderos de Segunda Categoría;

Sello modelo 3: para mataderos de Tercera Categoría;

En la parte central del sello deberá figurar la categorización de la canal en cuanto a calidad de acuerdo al siguiente criterio:

Calidad Extra: Canales de machos enteros o Capones entre 2 años, buen desarrollo y distribución de la masa muscular (buena conformación) y con una buena distribución del tejido adiposo, riñones, cavidad pelviana de color blanco y cremoso, además debe tener infiltración muscular (buen acabado). Sin presencia de quistes de *Sarcocystis camelidae*.

En este caso el sello será enteramente de color verde.

Calidad Primera: Canales de capones y reproductores de saca (machos y hembras) menores de 4 años, con buen desarrollo y distribución de la masa muscular, buena distribución de grasa de color blanco cremoso. Sin presencia de quistes de *Sarcocystis camelidae*, excepto si se presenta en el cuello este corte será castigado a la categoría inmediata inferior.

En este caso el sello será enteramente de color azul.



Calidad Segunda: Canales de machos mayores a 4 años y hembras menores de 7 años, con regular desarrollo y distribución de masa muscular y con presencia no mayor a 5 quistes por decímetro cuadrado en la región de los espacios intercostales.

En este caso el sello será enteramente de color rojo.

Calidad Tercera: Canales de animales mayores a 4 años de ambos sexos, con presencia mayor de 5 quistes por decímetro cuadrado y con regular a bajo desarrollo y distribución de la masa muscular.

En este caso el sello será enteramente de color amarillo.

Calidad Industrial: Canales de animales de ambos sexos que no alcanzan la clasificación anterior que corresponde a animales mayores de 10 años. Esta carne directamente es destinada a procesamiento industrial para la elaboración de otros subproductos.

Es de notar que la carne dictaminada como industrial no podrá ser comercializada como tal, en cortes mayores ni menores ni especiales.

En este caso el sello será enteramente de color negro.

10.2 OTROS METODOS DE IDENTIFICACION. Si el matadero define otro sistema de identificación de canales en cuanto a la inspección veterinaria, así como la clasificación por calidad, deberá informar al SENASAG presentado los respaldos correspondientes, el mismo que evaluará para considerar su aprobación.

11. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM EN MATADEROS DE CAMÉLIDOS SUDAMERICANOS

11.1 PRINCIPIOS Y OBJETIVOS

11.1.1 OBJETIVO La inspección *ante-mortem* y *post-mortem*, así como las prácticas de higiene tienen como objetivo principal verificar y hacer cumplir las condiciones mínimas necesarias para obtener un abastecimiento de carne y subproductos comestibles inocuos para el consumo humano.

11.1.2 ALCANCE. La inspección *ante-mortem* y *post-mortem* de los camélidos de abasto, se hará bajo la responsabilidad de un Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado y su equipo técnico, de acuerdo a los puntos detallados posteriormente en la presente Norma.

11.1.3 RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS. La dirección del matadero deberá velar para que sus productos sean inocuos. Los sistemas de control de procesos y procedimientos deberán reducir al mínimo posible la contaminación de la carne, debiendo realizar una evaluación de riesgos, basados en la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad.



El cumplimiento de estas normas será de responsabilidad del Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado en todos los mataderos de primera, segunda y de los técnicos auxiliares veterinarios de inspección en mataderos de tercera categoría, debidamente acreditados por SENASAG.

11.1.4 INDEPENDENCIA TÉCNICA. La autoridad de inspección es independiente de la dirección del matadero inspeccionado y de otros intereses a fin de que sus juicios sean autónomos y pueda ejercer sus atribuciones en el interés de la salud pública (a través de las planillas formularios de inspección *Ante y Post Mortem*).



11.1.5 GENERACIÓN DE INFORMACIÓN. La inspección médico veterinaria de los establecimientos que benefician camélidos de abasto deberá generar información a través del uso de registros sobre las enfermedades parasitarias y enfermedades infecto contagiosas que son zoonóticas y de importancia en Salud Pública, así como otras alteraciones fisiológicas y patológicas del animal.

Las normas sobre higiene de la carne, así como las de inspección y dictamen *ante y post-mortem* que tienen como objetivo proteger la salud de los consumidores, han sido armonizadas con el **Códex Alimentarius y la Organización Mundial de Sanidad Animal O.I.E.**

11.2 INSPECCION VETERINARIA ANTE MORTEM

11.2.1 REQUISITOS PREVIOS AL BENEFICIO. 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 beneficiado a no ser en la presencia de un inspector acreditado.

Todo animal destinado al beneficio debe reunir los siguientes requisitos:

- a) Es admitido en el matadero e identificado según lo dispone el punto 3 de la presente norma.
- b) Haber descansado por lo menos 12 horas antes del beneficio en corrales limpios, bien ventilados y que dispongan de bebederos con agua segura.
- c) Haber pasado la inspección *ante-mortem*.

11.2.2 OBJETIVOS DE LA INSPECCION. Los propósitos de la inspección *ante-mortem* son:

- a) Identificar a los animales que estén debidamente descansados y que después del beneficio puedan proporcionar carne apta para el consumo humano.
- b) Aislar, para un examen clínico detallado, a los animales enfermos, sospechosos o susceptibles de presentar anomalías.
- c) Impedir la contaminación de los locales de beneficio por animales en estado de excesiva suciedad.
- d) Impedir la contaminación de los locales, equipo y personal debido a los animales afectados por una enfermedad transmisible.
- e) Obtener la información a través del uso de registros que pueda ser necesaria para la inspección *post-mortem*, el dictamen y la evaluación sanitaria de los canales y despojos.

11.2.3 LAPSO DE VALIDEZ DE LA INSPECCION. Los animales deben ser inspeccionados dentro de las 24 horas de su llegada al matadero. Si permanecen en el matadero más de 24 horas, después de la inspección *ante mortem* inicial, debe repetirse la inspección *ante mortem* el día de beneficio.



Por bienestar animal en conformidad con el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la OIE, CAPÍTULO 7.5. SACRIFICIO DE ANIMALES, Artículo 7.5.4., el tiempo de espera deberá ser mínimo y no superar las 12 horas. Si los animales no van a ser sacrificados en ese plazo, se pondrán a su disposición los alimentos necesarios a su llegada y posteriormente ser alimentados a intervalos apropiados.

11.2.4 FACILIDADES PARA INSPECCION. Incumbe a la Dirección del matadero otorgar las condiciones para que los animales se sometan a la inspección *ante-mortem* en forma adecuada.

11.2.5 TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN. Corresponde al Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado, que realice la Inspección *ante-mortem*, comunicar los resultados de la misma al Médico Veterinario Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado en Inspección Sanitaria en el *post mortem* para que se cumplan las disposiciones relativas a las precauciones especiales en el beneficio y en la inspección *post-mortem*.

11.3 PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM

11.3.1 RECEPCIÓN DE ANIMALES. Cuando un animal o un lote de animales para beneficio llegue al matadero, incumbe al Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado en Inspección Sanitaria, examinar los documentos respectivos y verificar si la identidad del lote corresponde a los mismos, antes que se permita la entrada de los animales en el recinto del matadero. Decidirá sin demora, y registrará el caso, si dicho lote:

- a) Debe ser admitido para su beneficio normal,
- b) Debe ser admitido bajo control especial.

11.3.2 OBSERVACIONES A REALIZAR Los animales deben inspeccionarse en reposo, en pie, en movimiento y se debe observar lo siguiente:

- a) Anomalías, signos y síntomas de enfermedades,
- b) Comportamiento de los animales; en el caso de animales enfermos o sospechosos debe anotarse la edad, el color y marcas específicas que permitan identificarlos;
- c) estado de limpieza de los animales.

11.3.3 ASPECTOS A OBSERVAR. Debe darse particular atención a los siguientes detalles:

- a) Forma de permanecer en pie y en movimiento;
- b) estado de nutrición;
- c) reacción al medio ambiente;
- d) estado de la piel, mucosas, así como la fibra;
- e) aparato digestivo: salivación, consistencia y color de las heces;
- f) aspecto sistema urogenital, incluido la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y el escroto;
- g) aparato respiratorio; orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, si hubiere secreción sanguinolenta por los ollares, frecuencia y tipo de respiración;
- h) lesiones, tumefacción o edemas;
- i) temperatura corporal; sólo en los animales sospechosos o evidentemente enfermos;
- j) frotis de sangre; sólo en los casos en que sospeche una enfermedad que podría diagnosticarse examinando la sangre;



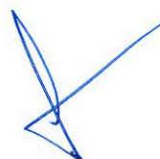
- k) se prestará atención particular a posibles manifestaciones de las enfermedades vesiculares.

11.3.4 DICTÁMENES Y EJECUCIÓN. Al terminar la inspección *ante-mortem*, el Médico Veterinario Inspector dictaminará:

- a) La autorización para beneficio o faena normal;
- b) el sacrificio bajo precauciones especiales;
- c) la faena de emergencia;
- d) el decomiso;
- e) el aplazamiento de la faena.

11.3.5 AUTORIZACIÓN. Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o el Técnico Auxiliar Veterinario en Inspección Sanitaria, autorizará el beneficio normal de un animal cuando:

- a) La inspección *ante-mortem* no ha revelado ningún indicio de enfermedad o estado anormal que justifique otro dictamen;
- b) el animal puede ser sacrificado en el matadero bajo la condición de que se apliquen precauciones especiales; y el animal haya descansado adecuadamente.



11.3.6 BENEFICIO BAJO CONTROL ESPECIAL. El Responsable de Inspección Sanitaria dispondrá que un animal o lote de animales sea sacrificado bajo control especial en los siguientes casos:

- c) Cuando la inspección *ante-mortem* motive la sospecha de una enfermedad o estado anormal que si fuera confirmada en la inspección *post-mortem* justificara el de comiso total;
- d) cuando la inspección *ante-mortem* revele o dé motivo para sospechar la presencia de una enfermedad o estado anormal grave que si fuera confirmado durante la inspección *post-mortem*, justificara el decomiso parcial o la aprobación condicional;
- e) cuando el animal o lote de animales hubieren sido admitidos en el matadero bajo la condición que se apliquen precauciones especiales, enfermedades parasitarias o infecto contagiosas de interés en Salud Pública.

11.3.7 PROCESO DE BENEFICIADO BAJO CONTROL ESPECIAL. El beneficio bajo control especial en mataderos de primera categoría será priorizado y será efectuada en el área de emergencia. En conformidad con las instrucciones que emita el responsable de inspección sanitaria se tomarán precauciones especiales durante el sacrificio, la inspección *post mortem* y, cuando sea el caso, para la protección de la salud del personal de faeneo e inspectores, así como en la desinfección de las instalaciones y utensilios.

11.3.8 DECOMISO EN INSPECCION ANTE MORTEM El decomiso durante la inspección *ante-mortem* procede en los siguientes casos:



- a) Cuando la inspección *ante-mortem* revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que motive el decomiso total de la canal y de los despojos si fuera detectada durante la inspección *post-mortem*;
- b) cuando constituya un riesgo para la salud de los manipuladores o implique el riesgo de contaminación de los locales y equipos del matadero y de otras canales.
- c) en el caso de presencia de enfermedades zoonóticas, el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario, dictaminará el decomiso del animal afectado y dispondrá que la destrucción del animal se efectúe sin sangría y bajo su supervisión. Además, se procederá inmediatamente a la desinfección de los corrales, salas, equipos y utensilios.

11.3.9 LUGAR DE BENEFICIO DE ANIMALES DECOMISADOS El beneficio y destrucción o transformación de los animales decomisados se efectuará en el lugar destinado a tal fin. Incumbe al Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario en Inspección Veterinaria determinar, según sea el caso, si los animales sacrificados pueden ser:

- a) destruidos en el incinerador;
- b) eliminados mediante otros procedimientos autorizados bajo las normas de la autoridad de medio ambiente competente.
- c) En el caso de enfermedades zoonóticas, los cadáveres enteros de los animales afectados serán incinerados.

11.3.10 MEDIDAS PARA EL CONTROL. La Inspección Sanitaria adoptará las medidas necesarias para asegurar que:

- a) El dictamen, sea ejecutado y las carnes de los animales decomisados no se utilicen para otros fines y en particular que se evite su uso para la alimentación humana;
- b) se evite la diseminación de agentes patógenos en el ambiente del matadero;
- c) se evite la contaminación de los productos transformados.

11.3.11 APLAZAMIENTO DE LA FAENA. El Médico Veterinario Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado en Inspección Sanitaria, dictaminará el aplazamiento de la faena en los casos que se citan a continuación; siempre que ello sea factible y no implique peligro para la salud humana y animal, en particular en los casos en que el animal no haya ingresado al recinto del matadero y esté disponible un corral por el plazo que fuere necesario:

- a) Cuando el período de descanso no haya sido suficiente;
- b) si el animal adolece de una enfermedad curable y no transmisible u otro estado anormal que limite temporalmente la aptitud de sus carnes para el consumo humano;
- c) si hubiere sido vacunado o tratado en los días precedentes sin que hayan transcurrido los plazos requeridos por las normas vigentes;
- d) si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impidiera una evaluación razonable sobre la salud,
- e) si se requiere información adicional o resultados de pruebas de laboratorio.
- f) En tales casos, el animal será mantenido en aislamiento, bajo la custodia del inspector y el encargado del matadero,



11.3.12 RE-INSPECCION. En todos los casos de sacrificio aplazada, la inspección *ante-mortem* será repetida cuando el animal se presente de nuevo para su sacrificio.

11.4 INSPECCIÓN POST-MORTEM

11.4.1 GENERALIDADES. El objeto de la inspección *post-mortem* es detectar anomalías y autorizar como alimento, solamente carne que sea apta para el consumo humano.

11.4.2 RESPONSABILIDADES. Antes de dar el permiso para el sacrificio, el Médico Veterinario Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado en Inspección Sanitaria tiene la obligación de enterarse del resultado de la inspección *ante-mortem* y asegurarse de que las condiciones del local, equipo o instalaciones sean apropiadas para efectuar el beneficiado higiénico y una inspección eficaz: Incumbe a la dirección del matadero presentar las canales y vísceras higiénicamente y de manera que pueda efectuarse una inspección.

Así mismo se debe tomar especial cuidado en las operaciones de beneficio que se realicen con animales observados por la inspección veterinaria, por lo que se realizan en un ambiente totalmente independiente del matadero, aquellos animales que a la inspección *ante mortem*, debelen sospecha de enfermedades infecto contagiosas o parasitarias de importancia en zoonosis y que pongan en riesgo sanitario al personal y el resto de las operaciones de beneficiado.

11.4.3 PROCEDIMIENTOS PRELIMINARES. La inspección *post- mortem* debe incluir el examen visual, la palpación y la incisión. Esta inspección se llevará a cabo en forma sistémica e higiénica.

11.4.4 CUIDADOS EN LA INCISION Cuando el Médico Veterinario Inspector o el Técnico Auxiliar en Inspección Veterinaria practiquen una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal, la superficie cortada debe ser lisa y nítida para que presente una imagen que no está deformada. Al practicar la incisión se tomará el mayor cuidado para evitar todo riesgo de contaminación.

11.4.5 IDENTIFICACIÓN DE DESPOJOS COMESTIBLES. La cabeza, los órganos, las vísceras y cualquier otra parte de la canal en que haya de practicarse la inspección *post-mortem* deben identificarse claramente con la correspondiente canal hasta que la inspección haya quedado terminada. La sangre de los animales sacrificados destinada al consumo humano debe retenerse hasta que se haya terminado la inspección, con objeto de que pueda identificarse con la canal o canales de donde dicha sangre proviene.

11.4.6 PROHIBICIONES. Antes de terminar la inspección no se permitirá hacer lo siguiente, a menos que sea autorizado por el Médico Veterinario Inspector o Técnico Auxiliar en Inspección Veterinaria.

- a) Extraer ninguna membrana serosa o cualquier otra parte de la canal; o extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad en la canal o en un órgano, lavando, raspando, cortando, desgarrando o tratando la canal u órgano;



- b) Eliminar cualquier marca o identificación de la canal, la cabeza o las vísceras hasta que el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario haya finalizado su inspección y emitido el dictamen final.
- c) Nadie podrá retirar de la zona de inspección ninguna parte de la canal, órgano o víscera mientras el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario no haya terminado su examen, emitido su dictamen y sellado las canales.

11.4.7 MOMENTO PARA LA INSPECCION. Las vísceras deben examinarse:

- a) En el momento de la evisceración;
- b) después de la evisceración, en cuyo caso deberán identificarse claramente con la canal a que corresponden, hasta que se termine la inspección.

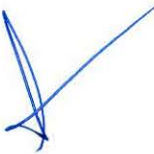
11.4.8 CONTROL DEL SEGUIMIENTO. El Inspector Veterinario Oficial y/o Acreditado en Inspección Sanitaria indicará los métodos que se utilizan para poder identificar la canal de un animal con su cabeza y vísceras, hasta que sea emitido el dictamen final.

11.4.9 INSPECCION DE CABEZA. En la inspección de cabezas se tomará en cuenta que:

- a) La cabeza, incluyendo las cavidades, oral y nasal, deben ser examinadas.
- b) Los ganglios linfáticos submaxilares deben ser examinados visualmente y por incisión múltiple.
- c) Debe examinarse visualmente y palparse la lengua y si es necesario, hacer una incisión en la base de la misma; pero sin mutilar el borde. Deben examinarse visualmente los labios y la cavidad bucal.

11.4.10 INSPECCION DE VISCERAS. En la inspección de las vísceras se tendrá presente:

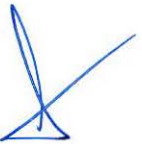
- a) Aparato gastro-intestinal: Examen visual de estómagos e intestinos y palpación si es necesario. Examen visual y si es necesario, palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos siempre que no presenten alteraciones evidentes. El esófago debe separarse de la tráquea y examinarse visualmente. Si se practican incisiones en los ganglios mesentéricos, debe tomarse precauciones para evitar la contaminación de las carnes, los locales el equipo y el personal;
- b) bazo: examen visual, palpación y, si es necesario se efectúa la incisión;
- c) hígado: examen visual y palpación de todo el órgano. Obligatoriamente debe hacerse una incisión en los ganglios retro-hepáticos portal o hepático, siempre que no presenten alteraciones evidentes.
- d) pulmones: examen visual y palpación de ambos órganos. Examen siempre que no presenten alteraciones evidentes, obligatoriamente debe hacerse una incisión longitudinal debe abrirse la laringe, tráquea y bronquios. Una incisión transversal, en la parte inferior del lóbulo diafragmático, debe abrir los bronquios;
- e) corazón: examen visual del corazón después de haber abierto el pericardio. Deben hacerse obligatoriamente una o más incisiones desde la base hasta el vértice, de manera que puedan inspeccionarse el endocardio, las válvulas y el tejido muscular.



- f) útero: examen visual, palpación y, si es necesario, incisión, tomándose el mayor cuidado, en tal caso, para evitar cualquier contaminación;
- g) riñones: enucleación en caso de alteración o tuberculosis en otro órgano, examen visual y obligatoriamente debe realizarse la palpación e incisión;
- h) testículos: examen visual y palpación.

11.4.11 INSPECCION DE LA CANAL. En la inspección de las canales se tendrá presente que:

- a) Debe examinarse para precisar:
 - ✓ Estado general;
 - ✓ Eficacia del desangrado;
 - ✓ Color en general;
 - ✓ Estado de las membranas serosas pleura y peritoneo;
 - ✓ Anormalidades;
 - ✓ Limpieza y lavado de la canal, esta última si fuera necesario;
 - ✓ Características organolépticas normales o alteradas de la canal.
- b) Debe examinarse visualmente y si fuere necesario palpar y hacer una incisión en los músculos del esqueleto, incluyendo la grasa y los tejidos conjuntivos adheridos, los huesos, especialmente los que han sido cortados y expuestos al dividir la canal, las articulaciones, las vainas de los tendones, el diafragma, la pleura y el peritoneo. Las incisiones se practicarán de manera que se evite cualquier contaminación y cualquier mutilación innecesaria de la canal.
- c) Deben examinarse visualmente, palpase y seccionarse los siguientes ganglios linfáticos o linfonódulos:
 - a) Linfonódulos inguinales superficiales (supra mamarios e inguinal superficial);
 - b) Linfonódulos pre crurales e iliaco interno
 - c) Linfonódulos pre-escapulares cervicales profundi caudales),
 - d) Linfonódulos renales
- d) En todos los animales que reaccionen positivamente a la prueba de la tuberculina y en las canales y vísceras que presenten lesiones tuberculosas, deberán examinarse los principales ganglios linfáticos de la canal. Deberá procederse análogamente en todos los casos en que se sospeche una enfermedad sistémica generalizada y en base a los programas sanitarios del SENASAG.
- e) Debe examinarse la presencia de quistes (fase larvaria) de *Sarcocystiosis*, de acuerdo a los criterios establecidos en el punto 10.1



11.4.12 DICTÁMENES Y SU EJECUCIÓN Inmediatamente después de terminar la inspección *post-mortem* el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario procederá a emitir el dictamen final. Basándose en la inspección *ante-mortem* y *post-mortem*, asignará a las carnes una de las siguientes seis categorías de dictamen que determinan su utilización o eliminación:

- a) Aprobada;
- b) decomiso total;
- c) decomiso parcial;
- d) aprobada condicionalmente;
- e) carne industrial;



- f) distribución restringida.

11.4.13 APROBADA La canal y los despojos comestibles serán aprobados para el consumo humano sin restricción, si:

- a) La inspección ante y *post-mortem* no ha revelado ninguna evidencia de cualquier enfermedad zoonótica o estado anormal, que puedan limitar su aptitud para el consumo humano;
- b) El beneficiado se ha llevado a cabo de acuerdo con los requisitos de higiene detallados en la presente norma;
- c) No deban aplicarse restricciones por motivo de sanidad animal.

11.4.14 DECOMISO TOTAL. La canal y los despojos serán sujetos a decomiso total en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- a) que la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o enfermedades zoonóticas que bajo la presente norma son considerados peligrosos para los manipuladores de la carne, los consumidores y/o el ganado, y para tal efecto han sido identificados.
- b) que existan modificaciones importantes en las características organolépticas en comparación con la carne normal;
- c) que la carne haya sido aprobada condicionalmente; sin que se le haya sometido al tratamiento previsto en la presente norma.

11.4.15 DECOMISO PARCIAL. La canal, partes de la canal, vísceras, partes de órganos y/u otros despojos serán decomisados parcialmente, cuando la inspección haya revelado la existencia de uno de los estados anormales o enfermedades que bajo la presente norma son considerados que afectan solamente a una parte de la canal o de los despojos.

1.4.16 DESTINO DE CARNE DECOMISADA La carne decomisada permanecerá bajo custodia de la Inspección Sanitaria hasta que se haya aplicado un tratamiento de desnaturalización o un método de eliminación seguro e inocuo. Las carnes decomisadas se retirarán inmediatamente de la sala de beneficio en recipientes cerrados, destinados exclusivamente a tal fin, o, cuando se trate de canales, colgadas en los rieles y marcadas claramente como "decomisadas".

11.4.17 ELIMINACIÓN DE DECOMISOS. Se reconocen las siguientes formas de eliminación de las carnes y vísceras decomisadas:

- a) Su incineración y otro método de destrucción completa;
- b) Su desnaturalización mediante el digestor.

Se procede a su eliminación según método aprobado por la autoridad de medio ambiente.



11.4.18 ELECCIÓN DEL METODO. El Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario decidirá cuál de los métodos de eliminación, mencionados en el numeral precedente, debe emplearse teniendo en cuenta lo siguiente: Que los métodos de eliminación o tratamiento y utilización que se adopten, deben impedir, en una forma segura, que la carne decomisada contamine el medio ambiente; poniendo en peligro la salud humana o que vuelva a entrar, de forma ilegal, en la comercialización de alimentos.

11.4.19 PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA. En ningún caso se permitirá que carnes y despojos comestibles decomisadas entren nuevamente en las salas o tengan destino para el consumo humano, sea antes, durante o después de su tratamiento.

11.4.20 CONTROL DE TRATAMIENTOS. Hasta que se haya aplicado el tratamiento requerido, la carne permanecerá bajo la custodia de la inspección sanitaria bajo llave. La carne será decomisada, sino se aplica el tratamiento en la forma establecida y dentro de los plazos que dicha autoridad disponga.

Una vez que se haya aplicado el tratamiento requerido, la Inspección Veterinaria dictaminará si la carne o el producto obtenido de la misma se encuentran apto para el consumo humano.

11.4.21 CARNE INDUSTRIAL. El Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario dictaminará como "carne industrial" cuando la inspección haya revelado que la carne es inocua desde un punto de vista higiénico, pero presenta características que se apartan de las propiedades organolépticas de la carne normal, a condición de que las desviaciones no sean tan marcadas que justifiquen el decomiso.

11.4.22 DESTINO CARNE INDUSTRIAL. La "carne industrial" se utilizará en la elaboración de subproductos comestibles dentro de lo que establecen las normas de cada tipo de producto cárnico.

11.4.23 RE-INSPECCION. La carne será retenida provisionalmente para su inspección ulterior, cuando en la inspección *post-mortem* se descubran coloración y olores ligeramente anormales u otros elementos cuyo significado no pueda evaluarse en forma precisa, inmediatamente después del sacrificio. En dicho caso, el dictamen final será adoptado después de una inspección efectuada 24 horas más tarde o después de haber llevado a cabo exámenes de Laboratorio, si el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario los considera necesario.

11.4.24 RETENCIÓN PROVISIONAL. La carne será retenida provisionalmente, pendiente de examen de laboratorio, en los siguientes casos:

- a) Si se requiere un examen microbiológico dado que los resultados de la inspección *ante-mortem* y *post-mortem* justificaran su decomiso; a menos que pueda descartarse con seguridad la sospecha de una afección infecciosa mediante un examen de laboratorio;
- b) si el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario exige un examen de laboratorio químico toxicológico, o de otra índole, para aclarar sospechas que hayan surgido.



- c) La carne retenida provisionalmente será marcada convenientemente y permanecerá bajo la custodia de la Inspección Sanitaria en el local destinado a este fin, separada de otras carnes hasta que se emita el dictamen final.

11.4.25 EXAMEN DE LABORATORIO. El examen de laboratorio servirá, para confirmar o rechazar diagnósticos sospechosos de enfermedades.

El Responsable de la inspección Sanitaria y el personal a su cargo tendrán a su disposición un laboratorio o acceso a los servicios de un laboratorio oficial de la Red de Laboratorios Oficiales en Análisis de Alimentos RELOAA, según lo disponga el SENASAG.

11.4.26 RESULTADOS DE LABORATORIO. Los resultados de laboratorio debe confirmar o denegar el diagnóstico presuntivo ante y post mortem.

11.4.27 MARCADO DE CANALES Y VISCERAS Al momento de emitir el dictamen final, el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario, marcará las canales y los despojos comestibles con el sello correspondiente a los dictámenes, además con el sello de inspección según los modelos de sello de norma vigente detallados anteriormente, usando para este efecto tinta de origen vegetal o cualquier otra que sea comestible.

El marcado de la canal debe realizarse en los cuartos traseros.

11.4.28 USO EXCLUSIVO Las marcas y sellos que lleven los signos de inspección deben mantenerse limpios durante su uso. El Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario debe custodiarlos y solamente utilizarlos bajo su responsabilidad.

12. FAENA DE EMERGENCIA

12.1 BENEFICIADO DE EMERGENCIA El Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario en Inspección Sanitaria dispondrán que se proceda el sacrificio de emergencia en los siguientes casos:

- a) Si durante la inspección *ante-mortem* regular, o en cualquier momento un animal sufre de una afección que no impide un dictamen aprobatorio, al menos parcial o condicional durante la inspección *post-mortem*, y cuando pueda temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente;
- b) En los casos de traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro al animal o que con el transcurso del tiempo pudiera causar la inaptitud de su carne para el consumo humano. En caso de suma urgencia y cuando no esté disponible el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario, la dirección del matadero podrá disponer el sacrificio de emergencia, siendo este el único caso en que se excuse la inspección *ante-mortem*.



12.2 PROCESO DE BENEFICIO DE EMERGENCIA El sacrificio de emergencia se efectuará en:

- Un Matadero de Emergencia para Mataderos de 1era Categoría.
- Un lugar adecuado dispuesto para tal efecto para las demás categorías de matadero, siempre y cuando se cumplan los procedimientos de separación e identificación de los animales.

12.3 CANALES APROBADAS. Las canales obtenidas en esta sala y que sean aprobadas por la inspección veterinaria como carne industrial y sean aptas para el consumo, se enviarán por un sistema de traslado higiénico a las cámaras frigoríficas del establecimiento.

12.4 DECOMISOS. Los decomisos que se originen en esta sala deben ser enviados, previa aprobación de la inspección veterinaria a la sección tratamiento de decomisos en contenedores de material inoxidable, perfectamente sellados e identificados como tales.

13. MANEJO DE DECOMISOS DE CARNES CONDENADAS O DECLARADAS NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO

13.1 CUIDADOS EN EL MANEJO DE DECOMISOS. Las salas, equipos y los utensilios que se utilicen con productos no comestibles, contaminados o decomisados, deben ser reservados para ese propósito y no se usarán para otro fin, (casos de decomisos).

13.2 OPERACIONES ULTERIORES DE DECOMISOS. La carne que ha sido condenada o declarada no apta para el consumo humano por el inspector acreditado, debe:

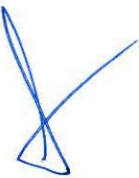
- a) Sin demora ser colocada en recipientes, contenedores, camiones, o ganchos claramente identificados, o ser manipulados de acuerdo a otra forma que haya sido provista para este propósito.
- b) Debe ser identificada por cortes o marcas que indiquen claramente que la carne ha sido condenada o no apta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

14. BENEFICIADO DE VARIAS ESPECIES

14.1 BENEFICIO DE VARIAS ESPECIES. - Se podrá realizar el beneficio de diferentes especies en un mismo lugar siempre y cuando se cuente con líneas de beneficio separadas para cada especie y se obtenga el registro sanitario por cada una de las especies a beneficiar.

Excepcionalmente el SENASAG previa evaluación de los requisitos y procedimientos específicos en cuanto a infraestructura, condiciones de beneficio, horarios, higiene y sanidad cuando se utilice una zona o zonas en común, permitirá el beneficio de diferentes especies animales, el proceso a seguir debe contemplar:

- 1) El beneficio de una especie animal por vez.



- 2) El lavado y desinfección del espacio, equipos, utensilios y herramientas antes de pasar a otra especie.
- 3) El vaciado total de sus cámaras frigoríficas y sala de oreo, antes de pasar a la otra especie a beneficiar.

Esta condición será aplicable a mataderos definidos como Segunda y Tercera categoría, sin embargo los mataderos de Primera categoría que deseen acogerse a este procedimiento, bajo responsabilidad de la empresa queda el cumplimiento de requisitos sanitarios del país destino de exportación, con referencia al punto de beneficio de varias especies, para tal efecto el matadero solicitante deberá firmar el salvo de riesgo de responsabilidades al SENASAG, por cualquier incumplimiento con los requisitos sanitarios de país destino en cuanto al beneficio de diversas especies se refiere.

15. REQUISITOS Y CONDICIONES EN LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE CAMELIDOS.

15.1 DE LOS ACTORES INVOLUCRADOS PARA SU CUMPLIMIENTO

Se establece para el cumplimiento de la presente norma la responsabilidad compartida de los siguientes actores institucionales:

- **Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG:** pondrá en conocimiento de los municipios las normas relacionadas para este fin como el cumplimiento de la cadena de higiene, cadena de frío y otras que atingen a la conservación de la calidad del producto antes de llegar al consumidor final.
- **Gobiernos Autónomos Municipales – G.A.M:** a través de su repartición de la Intendencia municipal en el ejercicio de sus atribuciones y competencias asumirá el control directo para el cumplimiento de las normas sanitarias emitidas para este fin por el SENASAG.
- **Asociación Nacional de Productores en Camélidos - ANAPCA,** institución matriz del sector que coadyuvará a la difusión y cumplimiento progresivo de la norma a través de sus filiales departamentales (ADEPCAS) y las asociaciones que la conforman.

15.2 CONDICIONES DE LOS PUESTOS Y LOCALES DE COMERCIALIZACION

Los puestos y locales de comercialización de la carne de camélidos, como recomendación deberían ser identificados y registrados por los G.A.M, para que estos puedan cumplir las siguientes condiciones mínimas para su venta, de acuerdo a sus competencias.

- i. Las instalaciones de los locales y puestos de venta deberán contar con infraestructura adecuada que permita fácil lavado (paredes, techos, mesones, etc.) así como ganchos inoxidables que permitan el colgado de las canales o de los cortes mayores que eviten de sobre manera su contacto con el suelo. Así mismo deben contar con medidas que permitan proteger a la carne de cualquier tipo de contaminación cruzada (aire, polvo, insectos, entre otros).
- ii. Deberán contar con una fuente de agua potable en cantidad suficiente para la limpieza del local o puesto de comercialización.



- iii. Deberá contar con acceso a servicios higiénicos y en buen estado de funcionamiento.
- iv. Los locales o puesto de comercialización deberán contar con ventilación suficiente o contar con ventanas para facilitar el flujo de aire que evite malos olores y concentración de gérmenes.
- v. Las canales deberán contar con el sello correspondiente al matadero de su procedencia que garantice que son aptas para el consumo.
- vi. Los puestos o locales de venta establecidos en mercados municipales, mercados modelo, friales o supermercados deberán ser identificados y registrados bajo las normas internas de los Gobiernos Autónomos Municipales, en el marco de sus competencias.

15.3 DE LOS VENDEDORES

En el marco de la seguridad e inocuidad alimentaria, se asume que en función de las normas municipales de expendio de productos cárnicos; para la venta de la carne de llama, los vendedores al menos deberán cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

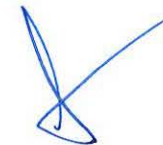
De la salud y comportamiento del vendedor:

- a) Contar con el CARNET SANITARIO emitido por el SEDES.
- b) Debe cumplir con las normas de higiene en cuanto a sus actitudes, hábitos y comportamientos
- c) Debe mantener un elevado grado de aseo personal.
- d) Si tuviera cortes accidentales cubrir las heridas con vendajes impermeables
- e) Debe lavarse las manos preferentemente con agua caliente y jabón, tantas veces como sea necesario después de usar los baños higiénicos, esto se considera uno de los hábitos más importantes para la manipulación de la carne.
- f) No está permitido el consumo o masticado de cualquier alimento y otros además de fumar cerca del lugar donde se expone la carne para comercialización.
- g) No debe estornudar o toser cerca de las carnes
- h) No es permitido el uso de objetos como: anillos, pulseras, pírsines, relojes, etc. que potencialmente puedan constituirse como contaminantes para carne
- i) A la sospecha, presencia o síntomas en el vendedor de alguna enfermedad infecciosa, cutánea o fisiológica (diarrea) que pueda causar contaminación directa o indirecta a las carnes, esta debe ser reportada inmediatamente al propietario o responsable del puesto de venta y someterlo a un examen médico y ser suspendido temporalmente en sus funciones.

De la indumentaria:

La indumentaria usada en la manipulación de la carne de llama deberá ser de uso exclusivo para esta tarea y sea empleado solo en el recinto o área de trabajo y deberá constar de lo siguiente:

- Gorra o cofia, que cubre el pelo para evitar su caída o contacto con la carne, superficies de trabajo, equipos y herramientas



- Mascarilla o barbijo, que tape la nariz y boca
- Guardapolvo o chaqueta, con cuello y mangas cerradas que evite el contacto de la ropa de calle con las carnes
- Delantal de plástico
- Pantalón largo para cubrir la parte inferior del vendedor y evitar contacto con la ropa de calle
- Guantes, que deben estar limpios y sin roturas, cuyo uso no eximirá el lavado de las manos, las veces que la actividad lo exija.

El vendedor deberá contar con:

- Calzados de uso exclusivo, deber ser fácil de limpiar y desinfectar, de preferencia con una suela antideslizante para evitar accidentes por resbalones y debe ser desinfectado cada vez que se ingrese a la tienda o área de comercialización de la carne.
- Toda la indumentaria deberá ser preferiblemente de color blanco o claro, para visualizar mejor y rápidamente su limpieza, que no cuente con bolsillos y sea de un material liso.
- Toda la indumentaria debe estar limpia y de ser posible cambiarse cada día
- Toda la indumentaria debe ser cómoda, ligera y amplia para que el vendedor pueda moverse con facilidad y manipular adecuadamente la carne



ANEXO I
MODELOS DE SELLOS POR CATEGORIA DE MATADERO

En todos los modelos que a continuación se muestran, en la parte central variara la leyenda de acuerdo a la calidad: EXTRA, PRIMERA, SEGÚNDA, TERCERA, CARNE INDUSTRIAL.

Además en la parte inferior la leyenda SENASAG debe ser reemplazada por el Número de Registro Sanitario del Matadero.

1. Modelo de sello par mataderos de 1era categoría

Colores de acuerdo a IBNORCA
La parte central deberá ser más grande la letra



2. Modelo de sello par mataderos de 2da categoría



3. Modelo de sello par mataderos de 3era categoría



ANEXO II GLOSARIO Y TERMINOS

Almacén o cámara frigorífica; es el recinto donde se recibe y se almacena canales o carne despostada para su posterior proceso o distribución.

La Cámara Frigorífica es una instalación que permite conservar la carne por medio del frío, se constituye esencial para un matadero pudiendo o no contar con túneles y cámaras de congelamiento.

Apto para el consumo humano; es la carne que ha sido inspeccionada y evaluada favorablemente y es un producto que no causará daño al consumidor cuando se prepara o es ingerido y según su uso al que se destine.

Además, se refiere a la carne que ha sido dictaminada como apta para el consumo humano, en base a los siguientes criterios:

- a) que no va a causar ninguna infección o intoxicación si ha sido manipulado adecuadamente,
- b) está libre de contaminación visible,
- c) está libre de defectos que puedan ser objetados por los consumidores,
- d) que ha sido producido bajo un adecuado control higiénico y que no ha sido tratada con sustancias ilegales o especificadas como tal por la legislación vigente.

Agua Segura; es el agua que por su condición y tratamiento no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud de las personas, en concordancia con los requerimientos señalados por la OMS "Organización Mundial de la Salud" y la normativa nacional vigente.

Agua Potable; es el agua salubre en el momento de su empleo, de conformidad con los requisitos que figuran en la publicación de la O.M.S. "Directrices para la calidad del agua potable" y la normativa nacional vigente.

Beneficio; Acción de preparar y faenar animales para el consumo humano

Camélidos Sudamericanos CSA; Existen cuatro especies de Camélidos Sudamericanos, cada uno con características únicas y propias, estos son: Alpaca, Llama, (especies domesticas).

La vicuña y el guanaco son especies silvestres protegidas por biodiversidad, en consecuencia, su beneficio está prohibido de acuerdo a norma vigente de la autoridad competente en esta materia.

Carcasa o Canal del animal; es el producto resultado del proceso de beneficiado, luego de la extracción de sangre, vísceras, cabeza, y otros tejidos.



Carne; es la parte comestible de los camélidos sudamericanos beneficiados en un matadero e incluye despojos comestibles, concluido el proceso de maduración. La carne comprende todos los tejidos blandos conformados por músculos estriados esqueléticos, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, correspondiente a diferentes cortes.

Carne Fresca; es la parte comestible de los camélidos sudamericanos beneficiados en un matadero, que no ha sido tratada de otra forma que no sea empaquetada al vacío o en atmósfera controlada, para asegurar su conservación, incluso si ha sido sujeta a refrigeración continúa siendo considerada fresca para los propósitos de la presente norma.

Carne Condenada; es aquella que han sido inspeccionada y dictaminada como no apta para el consumo humano y que por lo tanto requieren el decomiso para su destrucción definitiva.

Contaminación; presencia de cualquier material objetable, incluye sustancias y/o microorganismos, así como parasitosis masiva y sus quistes, que hacen que la carne fresca no sea segura para el consumo humano.

Commercialization: Proceso por el cual los productos pasan de los centros de producción a sus destinos de consumo, a través de diferentes fases u operaciones de compra venta de mayoristas o minoristas.

Dictamen Final; Juicio respecto de la aptitud de la carne para el consumo humano, emitido por el Médico Veterinario Inspector Oficial y/o Médico Veterinario Inspector acreditado o Técnico Auxiliar Veterinario, sobre la base de la información recabada durante la inspección *ante y post mortem* y de los resultados de los análisis que fuere necesario.

Despojo o Subproducto Comestible; son las partes que no están comprendidas en la canal y que son biológica e higiénicamente aptas para el consumo humano, denominadas subproductos comestibles (Vísceras y Apéndices).

Desinfección; reducción al mínimo del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación de la carne, mediante el uso de agentes físicos adecuados y/o agentes químicos permitidos para este fin.

Decomiso parcial; acción, producto de la inspección que revele la existencia de estados anormales o enfermedades que se considera puedan afectar solamente a una parte de la canal o de los despojos cuyo resultado será su decomiso, asumiendo que las partes restantes podrán ser aprobadas para el consumo humano sin restricción.

Defecto; Imperfección o falta que tiene un animal en alguna parte de una cualidad o una característica.



Enfermedad; es la alteración leve o grave del funcionamiento normal de un organismo o de alguna de sus partes debida a una causa interna o externa.

Beneficiado; Descuartizamiento progresivo de un animal convertido en la canal, hemi canal (1/2 canal) y 1/4 canal, despojos comestibles y sub productos no comestibles

Infestación; es la presencia de parásitos y/o formas larvarias, que hacen que la carne fresca no sea segura para el consumo humano.

Matadero; es el establecimiento que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos, con la finalidad de obtener carne y sub productos para consumo humano, así como el almacenamiento y transporte de la misma.

Ropa de trabajo o de protección; es la indumentaria especial utilizada para prevenir la contaminación de la carne y utilizadas por las personas del matadero o establecimiento; la cual incluye cofia, barbijos, cascos, delantales y calzados apropiados entre otros

