



RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA SENASAG N° 0230/2024.

Santísima Trinidad, 16 de septiembre de 2024.

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, la **Constitución Política del Estado**, señala 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, la **Constitución Política del Estado**, prevé 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, el mismo **Cuerpo Constitucional**, establece en su Artículo 298°, parágrafo II. Las competencias exclusivas del Estado Central; siendo uno de ellos el Numeral 21. La Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, la **Ley N°031 Ley Marco de Autonomías y Descentralización "Andrés Bóñez"**, 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 parágrafo 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, mediante **Ley N° 2061 de 16 de marzo de 2000**, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, como estructura operativa del entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, hoy denominado Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, el Artículo 2° de la antes referida Ley, establece que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, tiene entre otras competencias: **a)** La protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal; **b)** La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo, de exportación e importación; **d)** el control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades en animales y vegetales.

Que, la **Ley N°830 de 06 de septiembre de 2016**, de "Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria", señala que: La presente Ley tiene por objeto establecer el marco normativo en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, y la creación de tasas por servicios prestados, contribuyendo de manera integral a la seguridad alimentaria con soberanía.

Que, por mandato del Artículo 4° de la Ley de "**Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria**", se declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia, debiéndose asignar recursos para la prevención, control y erradicación de plagas, enfermedades y contaminantes.

Que, el Artículo 5° de la **Ley N°830**, dispone que: La presente Ley tiene como finalidad, garantizar la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, el Artículo 8° de la **Ley N°830**, determina I. La Autoridad Nacional Competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, es el Servicio Nacional de





Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG. II. El alcance del SENASAG, en el ámbito de sus atribuciones, se circunscribe a los servicios de alcance nacional, en los tramos productivos y de procesamiento en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.

Que, el Artículo 11° de la **Ley N°830**, índice iii. (Inocuidad Alimentaria) tiene por objetivo garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento, regulando las buenas prácticas en la producción primaria y transformación, registro y vigilancia.

Que, el Artículo 13° de la **Ley N°830**, establece la naturaleza jurídica del SENASAG, como una institución pública desconcentrada del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, con independencia de gestión técnica, legal, financiera y administrativa.

Que, la tantas veces referida Ley en su Artículo 15° señala las atribuciones del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG: **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, mediante **Decreto Supremo N°25729 del 07 de abril del 2000**, se reglamenta la organización y atribuciones del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.

Que, el antes referido D.S., señala en su Artículo 3, la misión Institucional del SENASAG, es administrar el régimen específico de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en todo el territorio nacional con atribuciones de preservar la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal, el mejoramiento sanitario de la producción animal y vegetal y garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que corresponden al sector agropecuario.

Que, el Artículo 7° del **Decreto Supremo N°25729**, dispone 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. **e)** Administrar programas de control y erradicación de plagas y enfermedades. **i)** Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento, para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario. **j)** Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios. **l)** Declarar zonas libres o de baja prevalencia de plagas o enfermedades e implantar estados de emergencia. **m)** Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios y plantas industrializadoras de productos agropecuarios en materia sanitaria e inocuidad alimentaria.

Que, el Artículo 10° núm. II, del antes referido D.S., prevé 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 **Decreto Supremo N°26510 de 21 de febrero de 2002**, tiene por objeto establecer las normas relativas a la protección de la salud humana y los derechos de los consumidores en el mercado nacional, que sean producidos en el mercado interno o importados.

Que, la **Resolución Administrativa SENASAG N°0168/2022** de 11 de agosto de 2022, aprueba el **REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO**, el cual consta de siete (7) Capítulos y Ocho (8) Anexos.

CONSIDERANDO I:

Que, mediante **INFORME TÉCNICO SENASAG/JNIA/048/2024**, de 26 de agosto de 2024, perfilado por el M.V.Z. Diego Alejandro Cortez Gonzales; **RESPONSABLE NACIONAL DE INSPECCION Y CONTROL**, se hace conocer la necesidad de actualizar el Reglamento Técnico Sanitario para Mataderos de Animales de Abasto, el contexto global habría impuesto nuevos desafíos a los mercados internacionales, donde los requisitos de calidad y sanidad para la exportación de productos cárnicos habrían evolucionado, por ende el Estado Plurinacional de Bolivia, en su intención de mantener y expandir su presencia en estos mercados, ha visto la necesidad de alinear sus normativas nacionales con los estándares internacionales vigentes, al respecto recomienda la actualización del Reglamento Técnico Sanitario para Mataderos de Animales de Abasto, para así adaptarse a las exigencias actuales y futuras del comercio internacional de carne y subproductos bovinos. Debido a que representa un paso fundamental para la consolidación de Bolivia en los mercados internacionales de productos cárnicos, asegurando así que el País cumpla con los exigentes estándares globales y fortalezca su posición como exportador confiable.

Que, el **INFORME LEGAL INF/SENASAG/UNAJ/ N°0635/2024**, de 16 de septiembre de 2024, advierte que la Ley Suprema, ha establecido como Derecho Fundamental de toda persona, la alimentación, en donde el Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población. En ese entendido siendo el SENASAG parte del Estado, no podría ir en sentido opuesto de las garantías previstas como la alimentación y la seguridad alimentaria, sino más bien allanarse y coadyuvar con el bienestar de la colectividad.

De manera que una vez analizado y valorado el Informe Técnico SENASAG/JNIA/048/2024, concluye señalando que el SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, es encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia, cuya misión institucional es **"Mejorar y proteger la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal y la inocuidad alimentaria, para contribuir al desarrollo sustentable y sostenible del sector agropecuario con soberanía y seguridad alimentaria"**, de manera que corresponde viabilizar la emisión de una Resolución Administrativa, para la Actualización del Reglamento Técnico Sanitario para Mataderos de Animales de Abasto, en virtud que la misma se encuentra dentro el marco de la dinámica de la aplicación de su normativa interna contenidas en la Ley N°830 y D.S. N°25729, siendo por lo tanto legalmente procedente, debiendo emitirse para tal efecto la Resolución Administrativa correspondiente.

Por consiguiente, recomienda proceder con la emisión de una Resolución Administrativa, mediante la cual se apruebe la Actualización del Reglamento Técnico Sanitario para Mataderos de Animales de Abasto, el cual consta de Ocho (8) Capítulos y Ocho (8) Anexos, asimismo la abrogación de la Resolución Administrativa SENASAG N°168/2022 de 11 de agosto de 2022, la cual aprueba el Reglamento Técnico Sanitario para Mataderos de Animales de Abasto, el cual consta de siete (7) Capítulos y Ocho (8) Anexos.

POR TANTO:

La Directora General Ejecutiva a.i. del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, Lic. Mary Laura Rivero Mamani, designada mediante Resolución Ministerial N° 231, de 16 de septiembre de 2024, con la facultades conferidas por el Artículo 10° del Decreto Supremo N°25729 de 07 de Abril de 2000.



RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - (APRUÉBESE), la ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO, el cual consta de Ocho (8) Capítulos y Ocho (8) Anexos, documentos que se encuentran adjuntos y forman parte indivisible de la presente Resolución Administrativa.

ARTÍCULO SEGUNDO. - (ABRÓGUESE), la Resolución Administrativa SENASAG N°0168/2022 del 11 de agosto de 2022, que aprueba el "REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO", el cual consta de siete (7) Capítulos y Ocho (8) Anexos.

ARTÍCULO TERCERO.- (AMBITO DE APLICACIÓN), la presente Resolución Administrativa será de aplicación y cumplimiento obligatorio, en todo el territorio nacional y será aplicable a toda persona natural y jurídica, nacional o extranjera, que sea propietario o poseedor público o privado de mataderos de animales de abasto y procesamiento de subproductos, que establece su Clasificación, Infraestructura, Instalaciones y Equipamiento, Almacenamiento de la Carne y Subproductos, Buenas Prácticas de Manufactura BPM's en Mataderos, otros procedimientos sanitarios obligatorios, análisis de peligro y puntos críticos de control (appcc/haccp) y Capacidad Máxima de Faena.

ARTÍCULO CUARTO. - (VIGENCIA). La presente Resolución Administrativa, entrará en vigencia y será de cumplimiento obligatorio a partir de su publicación en la página Web del SENASAG.

ARTICULO QUINTO. - Quedan encargadas de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa, la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria del SENASAG, el responsable Nacional de Inspección y Control, y las Jefaturas Departamentales del SENASAG.

REGÍSTRESE, COMUNIQUESE, CÚMPLASE Y ARCHIVESE.

Lic. Mary Laura Rivera Mamani
DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA a.i.
SENASAG - MDRYT

Juan Carlos X. Calvo Burgos
JEFE NACIONAL DE ASUNTOS
JURIDICOS
SENASAG - MDRYT





REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado	
M.V.Z. Diego Alejandro Cortez Gonzales RESPONSABLE NACIONAL DE INSPECCION Y CONTROL	M.V.Z. Gonzalo Coímbra Correa JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	M.V.Z. Gonzalo Coímbra Correa JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	
		Fecha: 26/08/2024	Firma:

Tabla de Modificaciones		
Versión N°	Fecha	Descripción del cambio
0	11/08/2022	Creación del Documento
1	26/08/2024	Actualización del Documento

M.V.Z. Diego Alejandro Cortez Gonzales
RESP. NAL. DE INSPECCIÓN Y CONTROL
INOCUIDAD ALIMENTARIA
Mat. 388.18n
SENASAG-MDRYT

M.V.Z. Gonzalo Coímbra Correa
JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG - MDRYT

ÍNDICE

	Página
CAPÍTULO I (Alcances y Glosario)	2
CAPÍTULO II (Clasificación de los Mataderos)	4
CAPÍTULO III (Infraestructura General)	4
CAPÍTULO IV (Instalaciones y Equipamiento por Categoría)	5
CAPÍTULO V (Buenas Prácticas de Manufactura BPM's en Mataderos)	32
CAPÍTULO VI (Otros Procedimientos Sanitarios Obligatorios)	36
CAPÍTULO VII (Análisis de peligros y puntos críticos de control)	41
CAPÍTULO VIII (Capacidad Máxima de Faena)	47
ANEXOS	47
ANEXO I (Acta de Inspección de Requisitos de Infraestructura y Equipamiento para Mataderos de Primera Categoría)	49
ANEXO II (Acta de Inspección de Requisitos de Infraestructura y Equipamiento para Mataderos de Segunda Categoría)	54
ANEXO III (Acta de Inspección de Requisitos de Infraestructura y Equipamiento para Mataderos de Tercera Categoría)	59
ANEXO IV (Acta de Inspección de Requisitos de Infraestructura y Equipamiento para Mataderos de Cuarta Categoría)	63
ANEXO V (Acta de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura BPM's en Mataderos)	67
ANEXO VI (Dictamen de Inspección a Mataderos)	72
ANEXO VII (Acta para Determinación de la Capacidad Máxima de Faena de Mataderos)	74
ANEXO VIII (Flujograma de Proceso de Faena)	79



REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO

CAPÍTULO I

Artículo 1. (DEL ALCANCE)

Toda persona natural y jurídica, nacional o extranjera, que sea propietario o poseedor, público o privado, de mataderos de animales de abasto y procesamiento de subproductos, cumplir el presente reglamento que establece su **Clasificación, Infraestructura, Instalaciones y Equipamiento, Almacenamiento de la Carne y Subproductos, Buenas Prácticas de Manufactura BPM's en Mataderos, otros procedimientos sanitarios obligatorios, análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc/haccp) y Capacidad Máxima de Faena.**

Artículo 2. (GLOSARIO)

Para los efectos del presente reglamento técnico, se definen los términos siguientes:

Almacén Frigorífico. - Es el recinto donde se recibe la carne en canal o deshuesada para su posterior proceso o distribución.

Animal de Abasto. - Comprende a los animales de las especies bovinos, bufalinos, equinos, ovinos, caprinos, suínos y camélidos sudamericanos, que son introducidos al matadero para su correspondiente faena.

Agua Potable. - Es el agua pura y segura en el momento del uso en concordancia con los requerimientos señalados por la Norma Boliviana NB 512 – 04 "Agua potable – Requisitos" o en su defecto por la Organización Mundial de la Salud.

Área de Proceso. - Ambiente físico donde se realiza actividades relacionadas que cuando se implementan en conjunto satisfacen objetivos considerados importantes en el proceso.

Bienestar Animal. - Se define al estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en las que vive y muere.

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

Capacidad de Faena. - Es igual a la mínima capacidad de cualquiera de las capacidades determinadas en el proceso, considerándose a ésta el "cuello de botella" del flujo de proceso.

Carcasa o Canal del Animal. - Es el producto que resulta del proceso de faena, luego de la extracción de sangre, vísceras, cabeza (no en todas las especies), pelo o lana (según la especie) y otros tejidos.

Carne. - Es la parte comestible de cualquier animal beneficiado en un matadero e incluye despojos comestibles.

Carne Fresca. - Es la carne 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 continua siendo considerada fresca para los propósitos de la presente norma.

Condenado. - Con relación a la canal o carne, significa que éstas han sido inspeccionadas y dictaminadas como no aptas para el consumo humano, por lo tanto requieren destrucción.

Contaminación. - Presencia de cualquier material objetable, incluye sustancias y/o microorganismos que hacen que la carne no sea segura para el consumo humano.

Contaminación cruzada. - Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está, a través de manos, superficies en contacto con el alimento, esponjas, toallas de tela y utensilios que entran en contacto con el alimento.

Despojo o Subproducto Comestible. - El animal de abasto produce además de su carne, una considerable cantidad de partes que no están comprendidas en la canal y que son biológica e higiénicamente aptas para el consumo humano.

Desinfección. - Reducción, sin menoscabo de la calidad de la carne, mediante el uso de agentes físicos y/o químicos permitidos, del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación de la carne.

Enfermedad. - O defecto significa un cambio patológico y otra anomalía.

Escaldado. - Es un proceso térmico que consiste en ablandar la piel del animal para facilitar el depilado.

Evisceración. - Es el proceso de extracción por diéresis de las vísceras abdominales y torácicas de la canal del animal.

Frigorífico. - Es el matadero que además cuenta con cámaras frías para la conservación de la carne, pudiendo o no contar con túneles y cámaras de congelamiento.

Faenado. - Es la separación progresiva del cuerpo de un animal en canal u otras partes comestibles y no comestibles.

Filtro sanitario. - Barrera de bioseguridad cuyo objetivo principal es impedir o disminuir el riesgo de ingreso y salida de algún agente patógeno a las áreas de procesamiento de carne.

Inspección. - Implica realizar la constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación para evaluar su conformidad con unos requisitos en momentos determinados.

Inspección ante mortem. - La inspección ante-mortem es el examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica, o por el contrario, si presentan alguna anomalía que pudiera ser determinante de que las carnes que se van a obtener de ellos no son aptas para el consumo.

Inspección post mortem. - Es la verificación de las canales que se basa en la inspección visual, la palpación y la incisión para detectar anomalías y autorizar como alimento, solamente carne y despojos comestibles que sea apta para el consumo humano.

Matadero. - Es el recinto donde se desarrollan las actividades y servicios relacionados con el beneficio o faena de animales de abasto.

Matadero frigorífico. - Es el establecimiento donde se benefician o faenan animales posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

Un matadero frigorífico es una instalación industrial diseñada para llevar a cabo el sacrificio, procesamiento y almacenamiento de animales destinados a la producción de carne. Estos mataderos están equipados con sistemas de refrigeración y congelación que garantizan la preservación adecuada de la carne, manteniendo su calidad y seguridad alimentaria en todo momento, desde el sacrificio hasta su distribución y venta. El término "frigorífico" se refiere a la capacidad de estas instalaciones para mantener temperaturas bajas, lo que resulta fundamental para prevenir la proliferación de bacterias y asegurar la frescura de la carne.

Médico Veterinario Acreditado (MVA). - También denominados Inspectores Veterinarios, son responsables de ejecutar actividades específicas, bajo criterios en los cuales se enmarcará en normas vigentes del SENASAG, contribuyendo al aseguramiento de procesamiento de productos y subproductos pecuarios.

Médico Veterinario Oficial (MVO). - Inspectores Veterinarios Fiscalizadores de Mataderos del SENASAG.

MER. - Material Específico de Riesgo, que son los tejidos de los animales que constituyen un grupo de enfermedades transmisibles de baja incidencia cuyo agente patógeno es una proteína denominada *Prión*.

Pediluvio. - El pediluvio consiste en una bandeja de material resistente a la solución desinfectante de tamaño adecuado.

Ropa de trabajo o de protección. - Prendas de vestir que además de cumplir la función básica de toda vestimenta, son aptas para realizar trabajos, actividades por razón de su resistencia y protección a la persona contra uno o más riesgos de trabajos y actividades.

La inocuidad o sanidad de la canal o carne. - Es la garantía de que el alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Refiérase 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 se ha manipulado y preparado 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
- e) que no ha sido tratada con sustancias ilegales o especificadas como tal por la legislación vigente.

- f) inspeccionada y evaluada favorablemente por el inspector veterinario dictaminado apto para el consumo humano.

Vísceras Abdominales. - Vísceras comestibles de la cavidad abdominal (estómagos, intestinos delgados e intestino grueso)

Vísceras Torácicas. - Vísceras de la cavidad torácica y algunas de la cavidad abdominal (Corazón, pulmones, hígado, bazo y riñones).

Trazabilidad. - Son métodos que permiten la operación de rastreo a lo largo de la producción animal y de la cadena alimentaria, teniendo en cuenta las normas pertinentes de la OIE y del *Codex Alimentarius*.

CAPÍTULO II CLASIFICACIÓN DE LOS MATADEROS

Artículo 3. (CLASIFICACIÓN DE CATEGORÍA)

Los mataderos se clasifican en primera, segunda, tercera y cuarta categoría en relación al comercio del mercado siguiente:

- a. **Primera Categoría:** Aplicable a Mataderos de animales de abasto, los productos y subproductos comestibles producidos, serán aptos para el abastecimiento a nivel nacional y habilitado para el comercio internacional. Para su funcionamiento será requisito indispensable que el encargado del matadero esté desempeñado por un profesional con experiencia en inocuidad alimentaria y sanidad animal.
- b. **Segunda Categoría:** Aplicable a Mataderos de animales de abasto, los productos y subproductos comestibles producidos, serán aptos para el abastecimiento a nivel nacional. Para el funcionamiento de los mataderos de segunda categoría será requisito que el encargado del matadero esté desempeñado por un profesional con experiencia en inocuidad alimentaria y sanidad animal.
- c. **Tercera Categoría:** Aplicable a Mataderos de animales de abasto, los productos y subproductos comestibles producidos, serán aptos únicamente para el abastecimiento a nivel departamental. Hasta 350.000 habitantes, encargado del matadero esté desempeñado por un profesional con experiencia en inocuidad alimentaria y sanidad animal.
- d. **Cuarta Categoría:** Aplicable a Mataderos de animales de abasto, los productos y subproductos comestibles producidos, serán aptos únicamente para el abastecimiento a nivel municipal, local o comunal, su capacidad máxima de faena no podrá sobrepasar los 20 animales por día. Hasta 80.000 habitantes, encargado del matadero esté desempeñado por un profesional con experiencia en inocuidad alimentaria y sanidad animal.

Para mataderos de tercera categoría que se encuentren en una zona limítrofe municipal o departamental podrán comercializar sus productos y subproductos comestibles en radio no mayor a 100 km., previa consulta y aprobación por el SENASAG.

Matadero de cuarta categoría que se encuentre en una zona limítrofe municipal o departamental podrá comercializar sus productos y subproductos comestibles en radio no mayor a 50 km., cuando no existan mataderos registrados en la jurisdicción cercana o aledaña, previa consulta y aprobación por el SENASAG.

CAPÍTULO III INFRAESTRUCTURA GENERAL

Artículo 4. (REQUISITOS GENERALES DE INFRAESTRUCTURA DE MATADEROS)

1. Contar con Certificado de autorización sanitaria o regularización sanitaria de construcción.

2. Los mataderos nuevos deben estar situados fuera del ámbito de los centros poblados y localizados en zonas no afectadas por inundaciones, exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes. (Para Nuevas Infraestructuras).
3. Contar con espacio suficiente para que las operaciones se realicen satisfactoriamente.
4. Debe existir limpieza y buena organización, libre de matorrales dentro del perímetro del establecimiento.
5. Dentro del perímetro del establecimiento no se realizará otra actividad que pueda afectar la inocuidad de la carne.
6. Contar con cerco perimetral que encierre todas las dependencias del matadero incluyendo los corrales, con el fin de evitar el ingreso de personas y animales ajenos al establecimiento, mínimamente deberá tener una altura de 2 metros.
7. Disponer de agua potable suficiente.
8. Contar con un sistema de eliminación higiénica y adecuada de las excretas y aguas servidas.
9. No deberá existir en la vecindad inmediata del matadero crianza de animales o contar con un programa de mitigación garantizando la inocuidad del producto.
10. La ubicación del matadero debe facilitar el acceso al mismo por vías adecuadamente mantenidas.
11. Contar con una puerta de ingreso, salida y portería para el control de camiones con animales vivos.
12. Contar con una puerta para ingreso y salida de vehículos que transporten carne y subproductos.
13. Tener implementado facilidades apropiadas para una adecuada limpieza y desinfección de vehículos de transporte de carne y/o contar con un servicio tercerizado.
14. Disponer de corrales de recepción y descanso, aislamiento e inspección, separados por especie animal.
15. Incinerador, digestor u horno crematorio para la disposición de decomisos, o algún otro sistema como el entierro sanitario, debidamente aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.
16. Contar con servicios higiénicos diferenciados para varones y mujeres debidamente identificados y equipados.
17. Contar con vestidores diferenciados para varones y mujeres debidamente equipados.
18. Contar con oficinas administrativas.
19. Área de almacén de equipos y maquinarias.
20. Área de lavado, desinfección de ganchos y roldanas.
21. Deben colocar señaléticas en todos los ambientes de procesos.

CAPÍTULO IV

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO POR CATEGORÍA

Artículo 5. (INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS PARA MATADEROS DE PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORÍA)

Aplicable a Mataderos de animales de abasto, los productos y subproductos comestibles producidos que serán aptos para el abastecimiento a nivel nacional y habilitado para el comercio internacional, si fuese de primera categoría.

Artículo 6. (REQUISITOS CONSTRUCTIVOS DE LAS INSTALACIONES DE PROCESOS)

En las salas o secciones para las zonas de faena, desposte, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne:

1. **Los pisos.-** Deberán ser de material impermeable, antideslizantes, resistentes no tóxicos, de fácil limpieza y desinfección, libres de grietas, sin rajaduras, con inclinación suficiente hacia los drenajes, para impedir el acúmulo de agua, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.
2. **Las paredes.-** Serán construidas con materiales sólidos y durables, las salas en su interior tendrán revestimiento de material impermeable mínimamente de 2.0 metros de altura, de color claro, que



permita su fácil limpieza y desinfección, sin grietas o rajaduras. Si en la inspección el inspector definiera insuficiente la altura del revestimiento impermeable, este tendrá que modificarse a la altura necesaria, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán objeto de su plan de adecuación.

3. **Las aristas y vértices de las saias.-** Uniones entre paredes, paredes, techos y pisos deben tener curvatura sanitaria, para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección.
4. **Los cielos rasos.-** Todas las salas deberán ser suficientemente altas, construidas de materiales que impidan la acumulación de suciedad, humedad y vapores, además permita su higienización y que impidan desprendimientos de partículas.
5. **Ventanas.-** Aberturas construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que se comuniquen al exterior deberán contar con protecciones que impidan el ingreso de insectos y vectores con cierre hermético. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de partículas.
6. **Puertas.-** Deben ser fácil para desmontar, superficie lisa, no absorbente, con facilidad de limpieza y desinfección.
7. **Iluminación.-** Natural o artificial adecuada que no modifique los colores, en todas las áreas donde se realice el proceso de faena, las luminarias y soporte deben estar protegidos a fin de impedir la contaminación en caso de ruptura accidental. La intensidad de luz no deberá ser inferior a:
 - 540 Lux en todos los puntos de inspección sanitaria.
 - 220 Lux en locales de proceso.
 - 110 Lux en otras zonas de trabajo.
8. **Los pasillos.-** Deben estar claramente demarcados para identificar las rutas de circulación de productos y del personal, zonas de tránsito y las puertas deben ser lo suficientemente anchas y funcionales como para soportar el tráfico con algunos envases y equipos.
9. **Ventilación.-** La corriente del aire debe circular de la zona limpia a la sucia, se debe controlar la temperatura ambiente, los olores y la humedad.
10. **Sala de limpieza de utensilios.-** Deberán estar provistas de:
 - a) Situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - b) Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios.
 - c) Los efluentes provenientes de las mismas deben dirigirse a los drenajes principales de la planta.
 - d) Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.
11. **Las estructuras de soporte.-** Deberá estar construidas de tal forma que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros vectores.
12. **Sistema de riel.-** Sistema de transporte aéreo de las canales, debe estar distanciado al menos 40 cm. de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, excepto de las plataformas de trabajo, las que se ubicará a una distancia que facilite la operación de faena. La riel debe estar a una altura, donde el extremo inferior de la res o la canal quede a una distancia mínima de 30 cm. del piso durante todos los procesos hasta despacho del producto final.
Deben ser mantenidos adecuadamente aplicando insumos no tóxicos de grado alimenticio, para evitar contaminación de las canales en todo el proceso.
13. **Separación de áreas o zonas.-** Los mataderos contarán con una separación física entre área sucia, intermedia y limpia que permitan solo el paso de la res o canal en el riel aéreo conectada en el proceso, impidiendo el paso de efluentes y personal entre áreas evitando la contaminación cruzada, cada una de ellas debe contar con un ingreso independiente a las mismas (no afectando a establecimiento anteriores a esta norma).
14. **Puertas de áreas o zonas.-** deberán contar con cortinas sanitarias de aire o de plástico para cada ingreso a áreas (Sucia, Intermedia y Limpia) de la playa de faena y salas anexas.
15. **Lavabos.-** En el proceso de salida los grifos estarán instalados aproximadamente a 30 cm. sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal. Estarán provistos de jabón líquido.



16. **Filtro Sanitario.**- Están ubicados en los ingresos a la playa de faena, deben estar equipados con agua, provistos de jabón líquido, escobilla lava botas de manera manual o con equipos de pediluvio automatizado. Dispondrán de jabón líquido y desinfectante para manos con cepillos para el lavado de uñas y toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagüe principal.

Artículo 7. (EXTERIORES)

Las Instalaciones exteriores para estos mataderos deben tener al menos:

- a) **Accesos y patios de maniobras:** Los mataderos deberán contar con, al menos, dos puertas, una para el ingreso y salida de vehículos que transporten animales vivos y otra para el ingreso y salida de vehículos destinados al transporte de productos cárnicos y subproductos, evitando el entrecruzamiento, entre animales vivos y productos.
- b) **Los caminos interiores y patios de maniobras:** Deben ser de superficie tratada dura o pavimentada, los espacios que no son caminos deben estar cubiertos por un manto vegetal verde y/o superficie rígida.

Artículo 8. (LOS CORRALES)

Los mataderos deben contar con corrales, que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal de acuerdo a las recomendaciones descritas en el Capítulo 7.5, artículo 7.5.3 del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Los corrales deberán estar identificado con señalética, iluminación suficiente que permitir una buena observación, además con las condiciones siguientes:

1. Están aislados de la planta y serán separados por especie animal, con bebederos suficientes en relación con su capacidad en número de animales.
2. **Rampa:** Para el descargo de los animales direccionada a los corrales que pueden ser fijas de material lavable, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal.
3. **Pasillos de corrales:** Distribución de forma que se impida el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedad.
4. **Bebederos:** Cada corral dispondrá de uno propio, alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos deberán ser potables, cambiadas por cada lote de ingreso de animales al corral, no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático o flotante de desborde por tuberías con descarga directa al sistema de desagüe y/o boquillas en mataderos de cerdos, luego de la salida de los animales del corral, deberán realizar el cambio para los nuevos animales que ingresen y gocen de agua fresca. El largo útil de los bebederos no deberá ser menos de 1 m. por cada 50 m². de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral no será menor de 50 cm. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre 50 y 80 cm.
5. **Corral de recepción:** Lugar de llegada de los animales al matadero, donde se realiza la separación de los mismos.
 - a) Su capacidad de recepción se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta.
 - b) El corral de recepción tendrá comunicación directa con los corrales de espera, observación y aislamiento.
 - c) Deben estar contruidos de fierro tubular revestido de pintura antioxidante, piso de material sólido, resistente, antideslizante y con zócalos de mampostería divisorios, de al menos 30cm.
 - d) Debe garantizar el bienestar animal.



6. **Corral de espera:** Tiene por objetivo la mantención del ganado previo a su faena.
 - a) Su capacidad de albergue se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta.
 - b) En el caso de existir más de uno, deberán ser numerados. Contar con bebederos provistos de agua potable.
 - c) La iluminación mínima debe ser suficiente para permitir una buena inspección.
 - d) Todos los corrales deben estar contruidos de fierro tubular revestido de pintura antioxidante y otro material (mampostería para cercos divisorios en cerdos), piso de material sólido, resistente, antideslizante, con zócalos de mampostería divisorios, de al menos 30 cm.
7. **Corral de observación:** Estará destinado a mantener animales sospechosos de portar enfermedades. Sus paredes laterales deberán ser de mampostería de altura adecuada dependiendo de las especies. Debiendo contar con:
 - a. Una manga con brete;
 - b. Comederos y bebederos
 - c. Además, debe contar con lavamanos con agua potable y provisto de antisépticos.
8. **Corral de aislamiento:** Para animales sospechosos de alguna enfermedad, estará contruido de mampostería, de hormigón o material similar, con una altura no menor de 2 m. desde el punto más alto del piso. Este corral estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, contando con curvatura sanitaria (redondeado). Deben:
 - a. Ser techados, si el clima lo requiere;
 - b. Disponer de algún sistema para cerrarse con llave
 - c. Poseen drenaje independiente y que no conecte con ningún drenaje abierto o de los corrales o jardines.
 - d. 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.
9. **Pasarelas de observación:** Con una altura adecuada de forma que permita realizar la inspección ante-mortem. Si el caso amerite, según la disposición de los corrales.
10. **Pisos y desagüe de corrales:** Serán de material sólido, resistente, impermeable y áspero, con un declive mínimo de 20° hacia los sumideros o canaletas de desagüe. No deberán presentar baches, grietas ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.
11. Disponer de un número adecuado de conducciones para agua que permitan la limpieza de todas sus instalaciones.
12. Los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado mínima de animales:
 - a) 2.0 m² por cada bovino, bufalino o equino.
 - b) 1.50 m² por cada camélido.
 - c) 1.10 m² por cada porcino, ovino o caprino.
13. Deben contar con un sistema adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de rampa de recepción, corrales, manga de acceso al matadero y camiones, en el que reunirá las siguientes condiciones mínimas:
 - Paredes de mampostería con revoque impermeable.
 - Piso impermeable con desagüe y tapa con tejido anti-insecto
 - La puerta no deberá permitir la salida de líquidos.
 - El estiércol no deberá permanecer más de 48 horas dentro del estercolero. Luego del retiro del estiércol del depósito deberá ser lavado y desinfectado.

Artículo 9. (MANGA DE ACCESO A LA SALA DE FAENA)

La manga de acceso de los corrales al matadero deberá tener al menos 8 m. de largo y una altura de 1,8 m. para bovinos, bufalinos, equinos y camélidos en adelante ganado mayor y de 1,3 m. para ovinos, porcinos y



caprinos en adelante, ganado menor, construida en mampostería u otros materiales lavables, impermeables y desinfectables, piso rígido, sólido antideslizante, con un sistema de lavado de agua con presión adecuado para los animales mínimamente de 2 minutos y escurrido de 3 minutos o hasta que el operario vea al animal limpio.

Artículo 10. (ZONA/ÁREA SUCIA)

La zona o área sucia destinada a la insensibilización, volteo, izado y sangría de los animales, en caso de cerdos: escaldado, pelado y flameado.

Artículo 11. (CAJÓN DE ATURDIMIENTO)

La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento por especie animal que faena, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido. Cuyo material de construcción será de fierro y/o mampostería. El cual deberá contar con una plancha de volteo para la manipulación del animal insensibilizado en el momento de su caída.

Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitar dolor o sufrimiento innecesario de acuerdo a las recomendaciones descritas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Artículo 12. (MÉTODO DE INSENSIBILIZACIÓN O ATURDIMIENTO)

Es todo procedimiento mecánico y eléctrico dependiendo la especie, que provoque la inmediata insensibilización hasta que el sacrificio cause la muerte, de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la (OMSA).

- a) **Aturdimiento mecánico.** - El instrumento mecánico (pistola de aire comprimido con perno cautivo no penetrante) se aplicará en general a la parte frontal de la cabeza y perpendicularmente a la superficie ósea.
- b) **Aturdimiento eléctrico.** - Utilizando la electronarcosis, este aturdimiento eléctrico es de manera efectiva, el resultado es básicamente el mismo que un ataque epiléptico en un humano, conocido como un ataque epiléptico mayor, durante el que el cerebro se ve gravemente estimulado, el cuerpo muestra actividad tónica/clónica y hay una pérdida total de conciencia. Durante la primera fase (tónica), cuando la corriente fluye por el cerebro, el animal cae colapsado y deja de respirar, con las patas delanteras extendidas y rígidas y las patas traseras flexionadas hacia el cuerpo. En la segunda fase (clónica) el animal se relaja y comienza a dar patadas involuntarias con las cuatro patas. A medida que remite la actividad clónica, el animal pasa a la tercera fase (recuperación o agotamiento). En la fase uno es el momento indicado para el desangrado, esto aplicable para las especies porcinas, ovinas y caprinas.

Tratándose de procesamiento para colectividades religiosas reconocidas o constituidas en conformidad con el ordenamiento jurídico, está permitido utilizar los métodos rituales aceptados por ellas; sin embargo, deberán realizarse correctamente según las recomendaciones nacionales y/o de la organización internacional de referencia, de manera de evitar al máximo el dolor innecesario de los animales.

Artículo 13. (IZADO, DEGÜELLE, DESANGRADO, ANUDADO DE ESOFAGO)

- a) **Izado.** - Con ayuda del polipasto eléctrico (guinche) que es un equipo de trabajo indispensable se sujeta del tren posterior o pata trasera (derecha), para ser izado sobre la riel del flujo del proceso, evitando la contaminación al siguiente animal.



- b) **Degüelle.-** Este punto debe tener implementado sistemas para el lavado de manos, esterilizador y afilador de cuchillo. Se debe hacer uso de dos cuchillos (uno para cortar piel y otro para cortar músculo), en caso de cerdo un solo corte por animal, alternando un cuchillo por cada cerdo, cuando es utilizado uno el otro debe estar en la esterilizadora minimamente a 82 °C.
- c) **Desangrado.-** Se debe dejar al animal que desangre hasta la muerte por anoxia cerebral, considerando de 3 a 5 minutos después del corte. Se debe considerar en caso de recolección de sangre, el Procedimiento Recolección, Transporte y Conservación. En este proceso el matadero deberá contar con un receptáculo para la recepción de la sangre u otro mecanismo funcional.
- d) **Escaldado.-** Los recipientes pueden ser de concreto, hierro negro u otro material que sea recomendado para este fin.

Los mataderos que faenen porcinos deben contar con un ambiente exclusivo para su escaldado y pelado, esta sección debe contar con un tanque o tina para escaldar, con rebose y sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura de 65°C a 68°C.

- e) **Anudado de esófago.-** Para ello, se debe ligar los terminales expuestos del sistema digestivo (esófago y recto), para evitar contaminación cruzada y mantener las condiciones de inocuidad de la carne; al retirar la cabeza. Todos los materiales (liga, precinto y/o hilo) utilizados para esta operación deberán estar previamente desinfectados.

Artículo 14. (SEPARACIÓN DE PATAS, CUERNOS Y CABEZA)

Después del desangrado se procede a la separación de patas delanteras y traseras con sierra o tenaza, cuando corresponda al corte de cuernos realizado con sierra eléctrica, siguiendo con el corte de la cabeza separando, el cuerpo del animal con la ayuda de un cuchillo cortando a nivel de la articulación atlanto-occipital. En esta zona se deberá contar con un ducto u otro medio de traslado de patas y cabezas de forma adecuada a la sala correspondiente, además se deberá contar con un método de identificación para seguir su trazabilidad si este se hiciera en otra sala. (siendo opcional para la especie porcina)

Artículo 15. (DESUELLE)

Una vez se comienza el desuelle o retiro del cuero se deben tomar cuidado para que las canales no tengan contacto unas con otras. Debe tener cuidado al separar la glándula mamaria en animales lactantes (la extracción de ubres y aparatos reproductores, deberán de realizarse antes de desollar).

Se deberá tomar en cuenta los siguientes cuidados en el desuelle y operaciones posteriores:

- 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 para facilitar el retiro del cuero.
- c. Los animales desollados no deben lavarse en forma que el agua pueda penetrar en la cavidad abdominal o torácica, antes de la evisceración.
- d. No se permitirá que la secreción de ubres para evitar la contaminación de la canal; para ello, deben separarse de tal manera que la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galactóforo, estas deberán ser colocados en recipientes identificados.
- e. Para los cueros se deberá contar con un ducto u otro medio de traslado adecuado hacia una sala para su almacenamiento en esta zona.
- f. Para animales que requieran de escaldado, flameado o tratado de alguna forma similar, deberán ser limpiados de forma a remover todos los pelos, suciedades y otros.
- g. Los equipos y utensilios utilizados para realizar el escaldado y posterior depilado deben ser seguros de material inoxidable adecuadamente construido y mantenidos.



- h. El agua que se utiliza para escaldar debe ser potable y debe cambiarse tan frecuentemente como sea necesario para asegurar la higiene de la misma.

Artículo 16. (ZONA INTERMEDIA)

La zona intermedia destinada a las operaciones de eviscerado, corte de pecho donde el animal pasa por una riel desde el desuelle.

Artículo 17. (CORTE DE PECHO, EVISCERADO Y CORTE DE MEDIA CANAL)

El proceso de corte de pecho, eviscerado y corte de media canal es realizado por operadores que se encuentran sobre plataformas, pudiendo ser fijas o hidráulicas que faciliten el proceso, de materiales de fácil limpieza, desinfección, resistentes a la rotura y no corrosivos.

Artículo 18. (CORTE DE PECHO)

Consiste en la abertura del pecho (esternón) con la sierra de pecho, se divide el esternón longitudinalmente de arriba hacia abajo, seguido se esteriliza la sierra de pecho con el recipiente destinado a esta función a 82 °C.

Seguidamente con el uso de un cuchillo diferenciado se corta la línea media desde la zona inguinal hasta la zona del esternón evitando la ruptura de órganos y estómagos. Después de cada operación el cuchillo deberá ser lavado y esterilizado para su uso alternado por cada canal, además del lavado de manos por cada canal, en cerdos los cuchillos deben ser alternados.

Artículo 19. (EVISCERACIÓN DE LOS ÓRGANOS ABDOMINALES)

Se deberá prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero, utilizando cuchillo diferenciado por canal. La evisceración, a excepción de la especie porcina, se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados o utilizando otro sistema que cumpla el mismo objetivo. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del sangrado. Estas deben ser descargadas en toboganes o sistemas de traslado para ser conducidas a la **sala de vísceras abdominales**. Mismas que deben contar con los siguientes equipamientos:

- *Mesones metálicos de acero inoxidable o de otro material que cumpla con igual función, y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faena.*
- *Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable fría, caliente y con desagües directos a la red general.*
- *Cuando corresponda, cocedores o escaldadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.*
- *Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.*
- *Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano.*
- *De existir tratamientos ulteriores de vísceras abdominales esta debe estar conectada a la sala de vaciado de vísceras por una ventana o toboganes u otro sistema de traslado que asegure el ingreso solo de estas, de fácil limpieza y desinfección.*

Artículo 20. (EVISCERACIÓN DE LAS VÍSCERAS TORÁCICAS)

Corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón, hígado, riñón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma con cuchillos debidamente esterilizados



y diferenciados por canal. Estas deben ser descargadas en toboganes o sistemas de traslado para ser conducidas a la **sala de vísceras torácicas**. Mismas que deben contar con los siguientes equipamientos:

- Mesones metálicos acero inoxidable o de otro material que deberán ser inalterables que permitan un fácil lavado y desinfección, cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faena.
- Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.
- Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano.

Artículo 21. (EL RETIRO DE LOS SUBPRODUCTOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO)

El canal deberá ser manipulado cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas. Estos productos deberán colocarse en un recipiente de material de acero inoxidable e identificado para su uso. Los mataderos que elaboren grasa comestible deberán contar, para este efecto, con una dependencia aislada de cualquier otra sección del establecimiento. El equipo mínimo para la elaboración de grasa será el siguiente:

- Toma de agua o estanques fabricados de material inalterable.
- Autoclave para fundir la grasa.
- Estanque de decantación y refinamiento u otro sistema que cumpla con el mismo objetivo.
- Un lugar especial para el empaque de las grasas fundidas.

Artículo 22. (CORTE DE MEDIA CANAL)

Se realiza el corte longitudinal de la columna vertebral de los animales de abasto, entre cada animal se debe lavar y esterilizar la sierra dorsal donde el operario debe estar en una plataforma fija o hidráulica que facilite el corte.

Artículo 23. (RETIRO DE MATERIAL ESPECÍFICO DE RIESGO)

La retirada de MER en los mataderos constituye la medida de seguridad más importante para la protección de los consumidores, la extracción de la médula espinal se realice tras la apertura del canal vertebral y retiro de esta, estos despojos no comestibles deben ser puestos en un recipiente identificado exclusivo, de fácil lavado y desinfectado, retirado al finalizar el turno o proceso de faena

Artículo 24. (ZONA LIMPIA)

La zona limpia comienza después de la separación de las medias canales donde se encuentra las plataformas de inspección post mortem, lavado de canales, pesado, desvío de rieles a sala de observación, sala de condena y a las áreas de oreo, cámara frigorífica y área de despacho.

Para cerdos comenzará desde la inspección post mortem ingreso antecámaras, cámaras de refrigeración, desposte, túnel de congelado, cámaras de congelado y despacho..

Artículo 25. (INSPECCIÓN POST MORTEM)

El MVO en coordinación con el equipo de MVAs que cuente el frigorífico realizarán las inspecciones ante mortem de animales y post mortem de cabezas, canales, vísceras y desposte.

Artículo 26. (SALA DE CANAL OBSERVADA)

Cuando el MVO y MVA consideren sospechosa la canal debe ser conducida mediante el sistema de riel a una dependencia exclusiva para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el MVA, este área debe contar mínimamente con un sistema de riel conectada al proceso, plataforma fija o movable de material metálicos acero inoxidable o de otro material que deberán ser inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección, por último un carro de decomiso identificado y cerrado para casos de decomisos parciales y estos fueran traslado para su posterior desnaturalización.

Artículo 27. (SALA DE CARNE CONDENADA)

La carne que ha sido condenada o declarada no apta para el consumo humano por el Inspector Veterinario debe ser conducida mediante el sistema de riel a una dependencia exclusiva para su tratado, bajo supervisión de éste:

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

Artículo 28. (PESADO, LAVADO Y SELLADO DE CANALES)

La canal o media canal aprobada por el MVA apto para consumo humano será manipulado por los operarios procediendo al pesado, lavado con agua potable. La presión debe ser la adecuada y suficiente para asegurar la correcta higienización. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las canales, así también el empleo de aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) acero inoxidable.

Posteriormente, se pulverizará la solución de ácido láctico por medio de aspersores pistolas a presión. El pesado se debe realizar con balanza electrónica o mecánica aérea para la canal o media canal y su posterior sellado con tinta vegetal de grado alimentario.

Oreo de canales.

En esta zona, estará en relación a la capacidad de faena diaria, aplicables a mataderos de segunda categoría. Las canales deben permanecer por un mínimo de 3 a 5 horas en zona de oreo, según la temperatura, escurrido y secado del mismo.

Artículo 29. (CÁMARAS FRIGORÍFICAS)

Las carcasas o canales deben ser conducidas mediante el sistema de riel aéreo y permanecerán como mínimo 8 horas en oreo, garantizando el correcto descenso a una temperatura no mayor a 7 °C., para alcanzar rangos de pH aceptables.

Pasadas las 8 horas de oreo, las cámaras frigoríficas deben mantener las temperaturas recomendadas para productos refrigerados entre 0 y 7°C y/o congelados -18°C y/o mercado destino para mataderos de primera categoría. teniendo registro automático de la temperatura. De no instalarse aparatos de registro, se leerán las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en un libro de registro, el cual será fiscalizado por el MVO para determinar el destino final de la canal.

Toda cámara frigorífica para la conservación de carne deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:



1. Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;
2. Cámara frigorífica.
3. Sala de máquinas.

El almacenamiento de las vísceras comestibles, para mataderos de primera y segunda categoría, deberán ser ubicadas en cámaras frigoríficas de uso exclusivo, almacenados en bolsas de grado alimenticio de uso único pudiendo estar empaquetados, respetando la separación entre racks o parrillas de material de fácil limpieza, desinfección, inalterable, no poroso, mínimamente de 10 cm. separada una de otra, de la misma manera con la pared, permitiendo la adecuada refrigeración y/o congelación además la libre circulación de los operarios en la manipulación.

Artículo 30. (REQUISITOS DE CÁMARA FRIGORIFICA)

Todas las cámaras frigoríficas, donde se dispongan carne para refrigeración y/o congelación, deben contar con lo siguiente:

1. Aislamiento adecuado:
 - a) Si se instalan los equipos de generación de frío suspendidos, entonces deben tener bandejas para recibir el goteo, colocadas debajo de los equipos evitando la condensación hacia el suelo o el producto almacenado.
 - b) Si se instalan los equipos de generación de frío en el piso, deben estar en áreas con depresión y drenaje separado, a menos que se coloquen adyacentes a los drenajes de piso.
2. En la cámara frigorífica se deberá disponer de un sistema de alarma.
3. En la cámara frigorífica deberá haber un recipiente o área identificada para productos retenidos por la inspección veterinaria separado de los productos aprobados para el consumo en caso de ser necesario, de forma que se evite la contaminación cruzada. Estos productos estarán marcados, para diferenciarse de los aptos para consumo humano.

Artículo 31. (TUNELES DE CONGELACION, PRIMERA CATEGORÍA)

Los túneles de congelación deberán alcanzar temperaturas mínimas de -28°C (menos veintiocho grados centígrados), con alta ventilación, y hacer que la temperatura en el centro de los productos llegue mínimo a -15°C (menos quince grados centígrados) en un periodo aproximado de 36 a 40 horas, el cual será verificado por el MVO.

Pueden construirse en mampostería o íntegramente en isopaneles metálicos. En cualquier caso, llevarán una capa de material aislante, compuesto por poliestireno, con un espesor mínimo de 0,20 cm (veinte centímetros). También se está utilizando resina de poliuretano expandido, con mejores resultados como material aislante. El aislamiento deberá cubrir el suelo, paredes y techo de los túneles de congelación, utilizando siempre material aislante del mismo espesor.

Cuando se construyan en mampostería, los túneles de congelación tendrán paredes lisas y sin pintar para facilitar la limpieza. Sus puertas serán siempre de metal o material plástico resistente a impactos y bajas temperaturas.

Artículo 32. (CÁMARA DE ALMACENAMIENTO CONGELADO)

Construido en mampostería o íntegramente en isopaneles metálicos. En cualquier caso, tendrás un aislamiento de poliestireno de 0,20 cm (veinte centímetros de espesor).

El aislamiento, como en los túneles de congelación, cubrirá el suelo, paredes y techo, utilizando siempre material aislante del mismo espesor. Las paredes siempre serán lisas, impermeables y de fácil higiene, no utilizándose ningún tipo de pintura. La iluminación será con lámparas equipadas con protectores contra roturas.



Las puertas siempre serán metálicas o de material plástico resistente a la intemperie, impactos y cambios bruscos de temperatura.

Los productos aquí depositados deberán estar completamente congelados y debidamente envasados e identificados. Sólo serán transferidos desde los túneles de congelamiento para la cámara de almacenamiento los productos que ya hayan alcanzado -15 (menos quince veinte grados centígrados) en el interior.

En esta cámara los productos serán almacenados sobre pallets o sobre pisos de PVC, alejados de paredes y techo mínimamente de 10 cm y a una temperatura de -28 °C (menos veinte y ocho grados centígrados) hasta el envío.

Artículo 33. (DESPACHO)

Esta área deberá contar con playas de recepción y despacho de mercaderías, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una plataforma apropiada con piso a nivel del camión frigorífico y balanza para el pesaje, con cierre o manga hermética.

Artículo 34. (SALA DE DESPOSTE)

La sala de desposte es la instalación específica donde se efectúa el procesamiento de la canal, o parte de las mismas, en las plantas despostadoras y en los mataderos que cuentan con ella. En todos los mataderos y establecimientos que se realicen el desposte de la carne o preparación de cortes menores deben cumplir lo siguiente:

- a) El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal deberá efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para las cámaras frigoríficas.
- b) Las áreas de procesamiento deberán tener un flujo unidireccional de operaciones, con accesos separados para el ingreso de materias primas y para la salida de los productos. El acceso del personal a las áreas de procesos será a través de puertas independientes, distintas de las anteriores. Las plantas despostadoras deberán contar con andén de recepción de materias primas (canales, cuartos, carnes y subproductos), distinto del andén de despacho.
- c) En la entrada del personal deberá existir un filtro sanitario.
- d) Deberán contar con equipos y mesones de material inalterable, de fácil higienización. En el traslado de las carnes se podrán utilizar cintas transportadoras de material inalterable y de fácil higienización. Las carnes no deberán tomar contacto con el suelo y paredes.
- e) Contar con un sistema de disposición de huesos y desperdicios que garantice la mantención de la higiene, y evite la acumulación de los mismos.
- f) Disponer de mecanismos que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe. Deben existir en esta área sistemas de esterilización de cuchillos y astiles.
- g) Las plantas despostadoras y salas de desposte deberán contar, para el empaque o envase definitivo, una dependencia contigua físicamente separada de los lugares de desposte y de pre-empaque. El material destinado al embalaje no debe ingresar a través de la sala de desposte.
- h) En condiciones especiales, se autorizará que el empaque o envasado definitivo se realice en la misma sala de proceso, siempre y cuando ésta sea lo suficientemente amplia y se encuentre distribuida de forma tal que garantice el carácter higiénico de las operaciones. En este caso, el material de embalaje ingresará listo para su uso y en buenas condiciones higiénicas.
- i) Los materiales de embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de las carnes, que no transmita a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a las manipulaciones y al transporte de la carne que contienen.



Los embalajes deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.

- j) La sala de desposte deberá mantenerse a una temperatura menor a 12°C. La temperatura de las carnes refrigeradas no deben superar los 7 °C.

Artículo 35. (MATADERO O SALA DE URGENCIA)

Los mataderos de primera categoría deberán contar con instalación de matadero o sala de faena de urgencia, para animales enfermos que se encuentran en el corral de aislamiento, separados del matadero, estos permanecerán cerrados con llave, bajo la responsabilidad del Médico Veterinario Acreditado. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en tales instalaciones, deberán desaguar en su respectivo sumidero, evitando el cruzamiento con otras secciones.

- a) Los decomisos obtenidos en esta sala y aprobadas por la inspección veterinaria, como aptas para el consumo, se enviarán por un sistema de transporte higiénico, a las cámaras frigoríficas del establecimiento.
- b) De no contar con los elementos citados en el artículo anterior, los decomisos que se originen en esta sala deben ser enviados, previa aprobación y dictamen (aprobado, decomiso total, decomisa parcial, restringido, uso industrial) realizado por la inspección veterinaria a la sección de tratamiento de decomisos en contenedores de material acero inoxidable, perfectamente sellados e identificados como tales.
- c) Deben contar con un protocolo de manejo de bovinos fracturados o con incapacidad para movilizarse, contando con un carro de traslado de emergencia para estos casos, con diámetro que de la comodidad al operario y al animal en su traslado.
- d) Deberá contar con un medio adecuado preservando el bienestar animal que se pueda conectar al camión que traslada animales para el descenso de los animales enfermos, caídos y fracturados o que no puedan moverse por su cuenta al lugar de recepción.

Se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo decomisado por razones sanitarias, provenientes de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transportes, por distintas causas.

- **Digestor** este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a 3 m³ y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.
 - **Presión y temperatura** en el digestor deberá producirse la reducción de los decomisos a una presión no menor de 2 atm. y a una temperatura no menor de 125 °C, por el tiempo que establezca el MVA y MVO de acuerdo al material y causa que motiva el decomiso para cuyo control deberá estar provistos de manómetros y termómetros. Al finalizar la operación deberá estar libre de gérmenes patógenos.
- **Otro** sistema de eliminación que asegure la destrucción total del animal faenado.

Artículo 36. (INSTALACIONES PARA DESNATURALIZACIÓN O PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS NO COMESTIBLE Y CONDENADO - GRASERÍA)

Estas instalaciones serán construidas obedeciendo obligatoriamente una distancia mínima de 5,00 m (cinco metros) del edificio donde se manipulen productos comestibles, incluida la nave de sacrificio. Su construcción será íntegramente de mampostería, con paredes lisas para facilitar la limpieza y suelo de hormigón armado o similar con pendiente suficiente para drenar el agua hacia canales o desagües sifonados. Tendrán ventanas con estructuras metálicas, protegidas con tela a prueba de insecto y puertas con dispositivo de cierre automático. Los equipos mínimos necesarios serán: tanque para cocinar la sangre que será canalizado directamente desde el canal de sangre, cuando no se utilice en la fabricación de harina; digestor con calentamiento indirecto por vapor (doble pared) y que alcanza una temperatura mínima 120°C, bajo presión o

autoclave con calentamiento directo por vapor y que además alcanza temperatura mínima de 120°C, bajo presión; percoladores y depósitos para decantación y depósito de sebo. Cuando se fabrica harina, este sector también contará con prensa, molino y lugar propio para depósito de harina, sin riesgo de contaminación.

Está estrictamente prohibido el simple cocimiento de productos no comestibles y condenados en recipientes abiertos y sin presión, donde la temperatura no exceda 100°C (cien grados centígrados).

Cuando el establecimiento no cuente con instalaciones para procesamiento de productos no comestibles y decomisados, debe contar con un horno crematorio eficiente para la completa destrucción de estos subproductos, no permitiéndose en ningún caso su entierro. La sangre, cuando no se utilice en la fabricación de harina, siempre será cocida, esta nunca podrá ser liberada "in natura" en los efluentes de la industria.

Se permite la terciarización de las operaciones de procesamiento de subproductos no comestibles y decomisados. Cuando se utilice esta práctica no se realizará la recolección diaria, deberá existir un lugar espacio adecuado y alejado de la industria para el almacenamiento de estos productos hasta la llegada del vehículo de transporte. Este lugar deberá estar cubierto, con piso pavimentado y rodeado por una mampara u otro material.

Artículo 37. (REQUISITOS CONSTRUCTIVOS DE INSTALACIONES DE PROCESO PARA MATADEROS DE TERCERA CATEGORÍA)

En las salas o secciones para las zonas de faena y manipulación de la carne:

1. **Los pisos.-** Deberán ser de material impermeable, antideslizantes, resistentes no tóxicos, de fácil limpieza y desinfección, libres de grietas, sin rajaduras, con inclinación suficiente hacia los drenajes, para impedir el acúmulo de agua, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.
2. **Las paredes.-** Serán construidas con materiales sólidos y durables, las salas en su interior tendrán revestimiento de material impermeable mínimamente de 2.0 metros de altura, de color claro, que permita su fácil limpieza y desinfección, sin grietas o rajaduras. Si en la inspección el inspector definiera insuficiente la altura del revestimiento impermeable, este tendrá que modificarse a la altura necesaria, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.
3. **Las aristas y vértices de las salas.-** Uniones entre paredes, paredes, techos y pisos deben tener curvatura sanitaria, para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección.
4. **Los cielos rasos.-** Todas las salas deberán ser suficientemente altas, construidos de materiales que impidan la acumulación de suciedad, humedad y vapores, además permita su higienización y que impidan desprendimientos de partículas.
5. **Ventanas.-** Aberturas construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior deberán contar con protecciones que impidan el ingreso de insectos y vectores con cierre hermético. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de partículas.
6. **Puertas.-** Deben ser fácil para desmontar, superficie lisa, no absorbente, con facilidad de limpieza y desinfección.
7. **Iluminación.-** Natural o artificial adecuada que no modifique los colores, en todas las áreas donde se realice el proceso de faena, las luminarias y soporte deben estar protegidos a fin de impedir la contaminación en caso de ruptura accidental. La intensidad de luz no deberá ser inferior a:
 - 540 Lux en todos los puntos de inspección sanitaria.
 - 220 Lux en locales de proceso.
 - 110 Lux en otras zonas de trabajo.
8. **Los pasillos.-** Deben estar claramente demarcados para identificar las rutas de circulación de productos y del personal, zonas de tránsito y las puertas deben ser lo suficientemente anchas y funcionales como para soportar el tráfico con algunos envases y equipos.
9. **Ventilación.-** La corriente del aire debe circular de la zona limpia a la sucia, se debe controlar la temperatura ambiente, los olores y la humedad.



10. **Sala de limpieza de utensilios.-** Deberán estar provistas de:
 - a) Situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - b) Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios.
 - c) Los efluentes provenientes de las mismas deben dirigirse a los drenajes principales de la planta.
 - d) Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.
11. **Las estructuras de soporte.-** Deberá estar construidas de tal forma que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros vectores.
12. **Sistema de riel.-** Sistema de transporte aéreo de las canales, debe estar distanciado al menos 40 cm. de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, excepto de las plataformas de trabajo, las que se ubicarán a una distancia que facilite la operación de faena. La riel debe estar a una altura, donde el extremo inferior de la res o la canal quede a una distancia mínima de 30 cm. del piso durante todos los procesos hasta despacho del producto final.
Deben estar mantenidos adecuadamente aplicando insumos no tóxicos de grado alimenticio, para evitar contaminación de las canales en todo el proceso.
13. **Separación de áreas o zonas.-** Los mataderos contarán con una separación física entre área sucia, intermedia y limpia que permitan solo el paso de la res o canal en el riel aéreo conectada en el proceso, impidiendo el paso de efluentes y personal entre áreas evitando la contaminación cruzada, cada una de ellas debe contar con un ingreso independiente a las mismas.
14. **Puertas de áreas o zonas.-** deberán contar con cortinas sanitarias de aire o de plástico para cada ingreso a áreas (Sucia, Intermedia y Limpia) de la playa de faena y salas anexas.
15. **Lavabos.-** En el proceso de salida los grifos estarán instalados aproximadamente a 30 cm. sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal. Estarán provistos de jabón líquido.
16. **Filtro Sanitario.-** Estarán ubicados en los ingresos a la playa de faena, deben estar equipados con agua, provistos de jabón líquido o en polvo, escobilla lava botas de manera manual o con equipos de pediluvio automatizado. Dispondrán de jabón líquido y desinfectante para manos con cepillos para el lavado de uñas y toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagüe principal.

Artículo 37. (EXTERIORES)

Las Instalaciones exteriores para estos mataderos deben tener mínimamente:

- a) **Accesos:** los mataderos deben contar con un ingreso y salida de vehículo de animales vivos, tomando en cuenta los horarios el ingreso de animales vivos y salida de productos evitando el entrecruzamiento, entre animales vivos y productos.
- b) **Los caminos interiores y patios de maniobras:** deben ser de superficie dura, los espacios que no son caminos deben estar cubiertos por un manto vegetal verde.

Artículo 38. (LOS CORRALES)

Los mataderos deben contar con corrales, que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el Capítulo 7.5, artículo 7.5.3 del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Los corrales deberán estar identificado con señalética, con iluminación suficiente que permitir una buena observación, además con las condiciones siguientes:

1. Estar aislados de la planta y serán separados por especie animal, con bebederos suficientes en relación con su capacidad en número de animales.



2. **Rampa:** Para el descargo de los animales direccionada a los corrales que pueden ser fijas de material lavable, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal.
3. **Pasillos de corrales:** Distribución de forma que se impida el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedad.
4. **Bebederos:** Cada corral dispondrá de uno propio, alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos deberán ser potables, cambiadas por cada lote de ingreso de animales al corral, no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático o flotante de desborde por tuberías con descarga directa al sistema de desagüe y/o boquillas en mataderos de cerdo, luego de la salida de los animales del corral, deberán realizar el cambio para los nuevos animales que ingresen y gocen de agua fresca.
El largo útil de los bebederos no deberá ser menos de 1 m. por cada 50 m². de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral no será menor de 50 cm. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre 50 y 80 cm.
5. **Corral de recepción:** Lugar de llegada de los animales al matadero, donde se realiza la separación de los mismos.
 - a) Su capacidad de recepción se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta.
 - b) El corral de recepción tendrá comunicación directa con los corrales de espera, observación y aislamiento.
 - c) Deben estar contruidos de fierro tubular revestido de pintura antioxidante, piso de material sólido, resistente, antideslizante y con zócalos de mampostería divisorios, de al menos 30cm.
 - d) Debe garantizar el bienestar animal.
6. **Corral de espera:** Tiene por objetivo la mantención del ganado previo a su faena.
 - a) Su capacidad de albergue se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta.
 - b) En el caso de existir más de uno, deberán ser numerados. Contar con bebederos provistos de agua potable.
 - c) La iluminación mínima debe ser suficiente para permitir una buena inspección.
 - d) Todos los corrales deben estar contruidos de fierro tubular revestido de pintura antioxidante, piso de material sólido, resistente, antideslizante, con zócalos de mampostería divisorios, de al menos 30 cm.
7. **Corral de observación:** Estará destinado a mantener animales sospechosos de portar enfermedades. Sus paredes laterales deberán ser de mampostería de altura adecuada dependiendo de las especies. Debiendo contar con:
 - a. Una manga con brete;
 - b. Comederos y bebederos
 - c. Además, debe contar con lavamanos con agua potable y provisto de antisépticos.
8. **Corral de aislamiento:** Para animales sospechosos de alguna enfermedad, estará contruido de mampostería, de hormigón o material similar, con una altura no menor de 2 m. desde el punto más alto del piso. Este corral estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, contando con curvatura sanitaria (redondeado). Deben:
 - a. Ser techados, si el clima lo requiere;
 - b. Disponer de algún sistema para cerrarse con llave
 - c. Poseen drenaje independiente y que no conecte con ningún drenaje abierto o de los corrales o jardines.
 - d. 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.
9. **Pasarelas de observación:** Con una altura adecuada de forma que permita realizar la inspección ante-mortem, Si el caso amerite, según la disposición de los corrales.



10. **Pisos y desagüe de corrales:** Serán de material sólido, resistente, impermeable y áspero, con un declive mínimo de 20° hacia los sumideros o canaletas de desagüe. No deberán presentar baches, grietas ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.
- Disponer de un número adecuado de conducciones para agua que permitan la limpieza de todas sus instalaciones.
 - Los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado mínima de animales:
 - 2.0 m² por cada bovino, bufalino o equino.
 - 1.50 m² por cada camélido.
 - 1.10 m² por cada porcino, ovino o caprino.
11. Deben contar con un sistema adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de rampa de recepción, corrales, manga de acceso al matadero y camiones, en el que reunirá las siguientes condiciones mínimas:
- Paredes de mampostería con revoque impermeable.
 - Piso impermeable con desagüe y tapa con tejido anti-insecto
 - La puerta no deberá permitir la salida de líquidos.
 - El estiércol no deberá permanecer más de 48 horas dentro del estercolero. Luego del retiro del estiércol del depósito deberá ser lavado y desinfectado.

Artículo 39. (MANGA DE ACCESO A LA SALA DE FAENA)

La manga de acceso de los corrales al matadero deberá tener al menos 8 m. de largo y una altura de 1,8 m. para bovinos, bufalinos en adelante ganado mayor y de 1,3 m. para ovinos, porcinos y caprinos en adelante, ganado menor, construida en mampostería u otros materiales lavables, impermeables y desinfectables, piso rígido, sólido antideslizante, con un sistema de lavado de agua con presión adecuado para los animales aproximadamente 2 minutos y escurrido de 3 minutos o hasta que el operario vea al animal limpio.

Artículo 40. (ZONA/ÁREA SUCIA)

La zona o área sucia destinada a la insensibilización, volteo, izado y sangría de los animales.

Artículo 41 . (CAJÓN DE ATURDIMIENTO)

La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento por especie animal que faena, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido. Cuyo material de construcción será de fierro y/ o mampostería. El cual deberá contar con una plancha de volteo para la manipulación del animal insensibilizado en el momento de su caída.

Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitar dolor o sufrimiento innecesario de acuerdo a las recomendaciones descritas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Artículo 42. (MÉTODO DE INSENSIBILIZACIÓN O ATURDIMIENTO)

Es todo procedimiento mecánico y eléctrico dependiendo la especie, que provoque la inmediata insensibilización hasta que el sacrificio cause la muerte, de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la (OMSA).



- a) **Aturdimiento mecánico.** - El instrumento mecánico (pistola de aire comprimido con perno cautivo no penetrante) se aplicará en general a la parte frontal de la cabeza y perpendicularmente a la superficie ósea.
- c) **Aturdimiento eléctrico.** - Utilizando la electronarcosis, este aturdimiento eléctrico es de manera efectiva, el resultado es básicamente el mismo que un ataque epiléptico en un humano, conocido como un ataque epiléptico mayor, durante el que el cerebro se ve gravemente estimulado, el cuerpo muestra actividad tónica/clónica y hay una pérdida total de conciencia. Durante la primera fase (tónica), cuando la corriente fluye por el cerebro, el animal cae colapsado y deja de respirar, con las patas delanteras extendidas y rígidas y las patas traseras flexionadas hacia el cuerpo. En la segunda fase (clónica) el animal se relaja y comienza a dar patadas involuntarias con las cuatro patas. A medida que remite la actividad clónica, el animal pasa a la tercera fase (recuperación o agotamiento). En la fase uno es el momento indicado para el desangrado, esto aplicable para las especies porcinas, ovinas y caprinas.

Tratándose de procesamiento para colectividades religiosas reconocidas o constituidas en conformidad con el ordenamiento jurídico, está permitido utilizar los métodos rituales aceptados por ellas; sin embargo, deberán realizarse correctamente según las recomendaciones nacionales y/o de la organización internacional de referencia, de manera de evitar al máximo el dolor innecesario de los animales.

Artículo 43. (IZADO, DEGÜELLE, DESANGRADO, ANUDADO DE ESOFAGO)

- a) **Izado.**- Con ayuda del polipasto eléctrico (guinche) que es un equipo de trabajo indispensable se sujeta del tren posterior o pata trasera (derecha), para ser izado sobre la riel del flujo del proceso, evitando la contaminación al siguiente animal.
- b) **Degüelle.**- Este punto debe tener implementado sistemas para el lavado de manos, esterilizador y afilador de cuchillo. Se debe hacer uso de dos cuchillos diferenciados, el primero para el corte de la piel y el segundo para el corte de ambas arterias carótidas (cerca al corazón), cuando es utilizado uno el otro debe estar en la esterilizadora a 82 °C.
- c) **Desangrado.**- Se debe dejar al animal que desangre hasta la muerte por anoxia cerebral, considerando de 3 a 5 minutos después del corte. Se debe considerar en caso de recolección de sangre, el Procedimiento Recolección, Transporte y Conservación. En este proceso el matadero deberá contar con un receptáculo para la recepción de la sangre u otro mecanismo funcional.
- d) **Escaldado.**- Los recipientes pueden ser de concreto, hierro negro u otro material que sea recomendado para este fin.
Los mataderos que faenen porcinos deben contar con un ambiente exclusivo para su escaldado y pelado, esta sección debe contar con un tanque o tina para escaldar, con rebose y sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura de 65°C a 68°C.
- e) **Anudado de esófago.** - Para ello, se debe ligar los terminales expuestos del sistema digestivo (esófago y recto), para evitar contaminación cruzada y mantener las condiciones de inocuidad de la carne; al retirar la cabeza. Todos los materiales (liga, precinto y/o hilo) utilizados para esta operación deberán estar previamente desinfectados.

Artículo 44. (SEPARACIÓN DE PATAS, CUERNOS Y CABEZA)

Después del desangrado se procede la separación de patas delanteras y traseras con utensilios de corte, siguiendo con el corte de la cabeza separando el cuerpo del animal con la ayuda de un cuchillo cortando a nivel de la articulación atlanto-occipital. En esta zona se deberá contar con un medio de traslado adecuado, a la sala de patas y cabezas, donde se pueda identificar para seguir su trazabilidad, si este se hiciera en otra sala. (Opcional para la especie porcina).

Artículo 45. (DESUELLE)

Una vez se comienza el desuelle o retiro del cuero se debe tomar cuidado para que las canales no se topen unas con otras. Debe tener cuidado al separar la glándula mamaria en animales lactantes (la extracción de ubres y aparatos reproductores, deberán de realizarse antes de desollar).

Se deberá tomar en cuenta los siguientes cuidados en el desuelle y operaciones posteriores:

- 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 para facilitar el retiro del cuero.
- c. Los animales desollados no deben lavarse en forma que el agua pueda penetrar en la cavidad abdominal o torácica, antes de la evisceración.
- d. No se permitirá que la secreción de ubres para evitar la contaminación de la canal; para ello, deben separarse de tal manera que la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galactóforo, estas deberán ser colocados en recipientes cerrados e identificados.
- e. Para los cueros se deberá contar con un ducto u otro medio de traslado adecuado hacia una sala para su almacenamiento en esta zona.
- f. Para animales que requieran de escaldado, flameado o tratado de alguna forma similar, deberán ser limpiados de forma a remover todos los pelos, suciedades y otros.
- g. Los equipos y utensilios utilizados para realizar el escaldado y posterior depilado deben ser seguros de material inoxidable adecuadamente construido y mantenidos.
- h. El agua que se utiliza para escaldar debe ser potable y debe cambiarse tan frecuentemente como sea necesario para asegurar la higiene de la misma.

Artículo 46. (ZONA INTERMEDIA)

La zona intermedia destinada a las operaciones de eviscerado, corte de pecho donde el animal pasa por una riel desde el desuelle.

Artículo 47. (CORTE DE PECHO, EVISCERADO Y CORTE DE MEDIA CANAL)

El proceso de corte de pecho, eviscerado y corte de media canal es realizado por operadores que se encuentran sobre plataformas que faciliten el proceso, de materiales de fácil limpieza y resistentes a la rotura, desgaste o corrosión.

Artículo 48. (CORTE DE PECHO)

Consiste en la abertura del pecho (esternón). Con la sierra de pecho, se divide el esternón longitudinalmente de arriba hacia abajo, seguido se esteriliza la sierra de pecho con el recipiente destinado a esta función a 82°C., o recipiente con solución desinfectante no tóxica. Seguido se corta la línea media desde la zona inguinal hasta la zona del esternón, se lava y esteriliza o desinfecta el cuchillo y las manos. Debiendo utilizar cuchillo diferencial por canal.

Artículo 49. (EVISCERACIÓN DE LOS ÓRGANOS ABDOMINALES)

Se deberá prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. La evisceración, a excepción de la especie porcina, se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados o utilizando otro sistema que cumpla el mismo objetivo. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado. Estas deben ser descargadas en toboganes o sistemas de traslado para ser conducido a la **sala de vísceras abdominales**. Mismas que deben contar con los siguientes equipamientos:



- *Mesones metálicos de acero inoxidable o de otro material que cumpla con igual función, y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faena.*
- *Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable fría y caliente y con desagües directos a la red general.*
- *Cuando corresponda, cocedores o calentadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.*
- *Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.*
- *Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano.*

Artículo 50. (EVISCERACIÓN DE LAS VÍSCERAS TORÁCICAS)

Corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón, hígado, riñón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma con cuchillos debidamente esterilizados o desinfectado.

Estas deben ser descargadas en toboganes o sistemas de traslado para ser conducido a la **sala de vísceras torácicas**. Mismas que deben contar con los siguientes equipamientos:

- *Mesones metálicos acero inoxidable o de otro material que deberán ser inalterables que permitan un fácil lavado y desinfección, cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faena.*
- *Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.*
- *Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano.*

Artículo 51. (EL RETIRO DE LOS SUBPRODUCTOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO)

El canal deberá hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas. Estos productos deberán colocarse en un recipiente de material de acero inoxidable e identificado para su uso.

Artículo 52. (CORTE DE MEDIA CANAL)

Se realiza el corte longitudinal de la columna vertebral de los animales, entre cada animal se debe lavar y esterilizar o desinfectar con una solución no tóxica la sierra dorsal donde el operario debe estar en una plataforma que facilite el corte.

Artículo 53. (ZONA LIMPIA)

La zona limpia comienza después de la separación de las medias canales donde se encuentra las plataformas de inspección post mortem, lavado de canales, pesado, desvío de rieles a cuarto de observación, cuarto de condena y a las áreas de oreo, cámara frigorífica y área de despacho.

Artículo 54. (INSPECCIÓN POST MORTEM)

El MVA realiza la inspección de la media canal para realizar el dictamen de beneficio, proceso mismo que debe estar situado sobre una plataforma de material metálico, aceros inoxidables o de otro material que deberán ser inalterables que permitan un fácil lavado y desinfección.

El MVA determina su aprobación apta para el consumo humano o destinar a la sala de carne observada y/o sala de condena.



Artículo 55. (SALA DE CANAL OBSERVADA)

Cuando el MVA considere sospechosa la canal debe ser conducida mediante el sistema de riel a una dependencia exclusiva para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el MVA, este área debe contar mínimamente con un sistema de riel conectada al proceso, plataforma fija o movable de material metálicos acero inoxidable o de otro material que deberán ser inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección, por último un carro de decomiso identificado y cerrado para casos de decomisos parciales y estos fueran traslado para su posterior desnaturalización.

Artículo 56. (SALA DE CARNE CONDENA)

La carne que ha sido condenada o declarada no apta para el consumo humano por el Inspector Veterinario debe ser conducida mediante el sistema de riel a una dependencia exclusiva para su tratado, bajo supervisión de éste:

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

Artículo 57. (LAVADO, PESADO Y SELLADO DE CANALES)

El canal o media canal aprobado por el MVA apto para consumo humano será manipulado por los operarios procediendo al lavado con agua potable. La presión debe ser la adecuada y suficiente para asegurar la correcta higienización. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las canales, así también el empleo de aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (zunchos) de acero inoxidable.

Posteriormente, se pulveriza la solución de ácido láctico por medio de aspersores pistolas a presión, luego se procederá al pesaje con balanza electrónica o mecánica aérea para su pesado de la canal o media canal y su posterior sellado con tinta vegetal de grado alimentario.

Artículo 58. (SALA DE OREO)

Las carcasas deben ser conducidas mediante el sistema de riel aéreo y permanecerán como mínimo de 3 a 5 horas en la sala de oreo dependiendo de la temperatura ambiente para que madure la carne, desarrolle sus características organolépticas y aumente su terneza o suavidad. Deben contar con lo siguiente:

- a) Rieles aéreos conectadas al proceso para el colgado de las canales.
- b) En climas tropicales (calientes) contar con sistema de ventilación y extracción para realizar el descenso correcto de temperatura.

Artículo 59. (CÁMARAS FRIGORÍFICAS)

Las cámaras frigoríficas deben mantener las temperaturas recomendadas para productos refrigerados no mayor a 7° C. teniendo registro automático de la temperatura. De no instalarse aparatos de registro, se leerán las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en una planilla de registro validada por M.V.A.



Toda cámara frigorífica para la conservación de carne deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:

- a) Cámara frigorífica.
- b) Sala de máquinas.

Todas las salas donde se coloque carne para refrigeración, deben:

1. Tener aislamiento adecuado:

- a) Si se instalan los equipos de refrigeración suspendidos, entonces deben tener bandejas para recibir el goteo, colocadas debajo los equipos.
 - b) Si se instalan los equipos de refrigeración en el piso deben estar en áreas con depresión y drenaje separado a menos que se coloquen adyacentes a los drenajes de piso.
2. En la cámara se deberá disponer de un sistema de alarma que pueda accionarse desde el interior y el exterior.

El almacenamiento de las vísceras comestibles: En mataderos de tercera categoría que no estén empaquetadas o embolsadas, deberá ser ubicado en contenedores adecuadamente cerrados de material inoxidable o colgado en ganchos de los caballetes que permitan un adecuado lavado y desinfección para evitar el contacto de la carne.

Artículo 60. (DESPACHO)

Esta área deberá contar con una rampa apropiada para despacho de medias o cuartas canales, las cuales deberán permitir la fácil carga, con piso a nivel del camión frigorífico.

Artículo 61. (INGRESO DE EMERGENCIA A FAENA)

El matadero deberá contar con un ingreso de emergencia conectado al área sucia para animales que en el transporte sufran traumatismo e impidan el ingreso por su propia cuenta a la manga de acceso, este ingreso debe estar cerrado y el MVA dispondrá de este proceso:

- a) Deben contar con un protocolo de manejo de bovinos fracturados con incapacidad para movilizarse, contando con un carro de traslado de emergencia para estos casos, con diámetro que de la comodidad al operario y al animal en su traslado.
- b) Deberá contar con un tobogán móvil que se pueda conectar al camión que traslada animales para el descenso de los animales que no puedan bajar por su cuenta al lugar de recepción.

Artículo 62. (REQUISITOS CONSTRUCTIVOS DE INSTALACIONES PARA MATADEROS DE CUARTA CATEGORÍA)

En las salas o secciones para las zonas de faena y manipulación de la carne:

1. **Los pisos.-** Deberán ser de material impermeable, antideslizantes, resistentes no tóxicos, de fácil limpieza y desinfección, libres de grietas, sin rajaduras, con inclinación suficiente hacia los drenajes, para impedir el acúmulo de agua, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.
2. **Las paredes.-** Serán construidas con materiales sólidos y durables, las salas en su interior tendrán revestimiento de material impermeable mínimamente de 2.0 metros de altura, de color claro, que permita su fácil limpieza y desinfección, sin grietas o rajaduras. Si en la inspección el inspector definiera insuficiente la altura del revestimiento impermeable, este tendrá que modificarse a la altura necesaria, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación
3. **Las aristas y vértices de las salas.-** Uniones entre paredes, paredes, techos y pisos deben tener curvatura sanitaria, para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección.

4. **Los cielos rasos.-** Todas las salas deberán ser suficientemente altas, contruidos de materiales que impidan la acumulación de suciedad, humedad y vapores, además permita su higienización y que impidan desprendimientos de partículas.
5. **Ventanas.-** Aberturas contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que se comuniquen al exterior deberán contar con protecciones que impidan el ingreso de insectos y vectores con cierre hermético. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de partículas.
6. **Puertas.-** Deben ser fácil para desmontar, superficie lisa, no absorbente, con facilidad de limpieza y desinfección.
7. **Iluminación.-** Natural o artificial adecuada que no modifique los colores, en todas las áreas donde se realice el proceso de faena, las luminarias y soporte deben estar protegidos a fin de impedir la contaminación en caso de ruptura accidental. La intensidad de luz no deberá ser inferior a:
 - 540 Lux en todos los puntos de inspección sanitaria.
 - 220 Lux en locales de proceso.
 - 110 Lux en otras zonas de trabajo.
8. **Los pasillos.-** Deben estar claramente demarcados para identificar las rutas de circulación de productos y del personal, zonas de tránsito y las puertas deben ser lo suficientemente anchas y funcionales como para soportar el tráfico con algunos envases y equipos.
9. **Ventilación.-** La corriente del aire debe circular de la zona limpia a la sucia, se debe controlar la temperatura ambiente, los olores y la humedad.
10. **Sala de limpieza de utensilios.-** Deberán estar provistas de:
 - a) Situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones.
 - b) Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios.
 - c) Los efluentes provenientes de las mismas deben dirigirse a los drenajes principales de la planta.
 - d) Ser de tal forma y tamaño que permita la adecuada limpieza y desinfección de los utensilios.
11. **Las estructuras de soporte.-** Deberá estar contruidas de tal forma que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros vectores.
12. **Sistema de riel.-** Sistema de transporte aéreo de las canales, debe estar distanciado al menos 40 cm. de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, excepto de las plataformas de trabajo, las que se ubicarán a una distancia que facilite la operación de faena. La riel debe estar a una altura, donde el extremo inferior de la res o la canal quede a una distancia mínima de 30 cm. del piso durante todos los procesos hasta despacho del producto final.
Deben ser mantenidos adecuadamente aplicando insumos no tóxicos de grado alimenticio, para evitar contaminación de las canales en todo el proceso.
13. **Separación de áreas o zonas.-** Los mataderos contarán con una separación física entre área sucia, intermedia y limpia que permitan solo el paso de la res o canal en el riel aéreo conectada en el proceso, impidiendo el paso de efluentes y personal entre áreas evitando la contaminación cruzada, cada una de ellas debe contar con un ingreso independiente a las mismas.
14. **Puertas de áreas o zonas.-** deberán contar con cortinas sanitarias de aire o de plástico para cada ingreso a áreas (Sucia, Intermedia y Limpia) de la playa de faena y salas anexas.
15. **Lavabos.-** En el proceso de salida los grifos estarán instalados aproximadamente a 30 cm. sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal. Estarán provistos de jabón líquido.
16. **Filtro Sanitario.-** Estarán ubicados en los ingresos a la playa de faena, deben estar equipados con agua, provistos de jabón líquido o en polvo, escobilla lava botas de manera manual o con equipos de pediluvio automatizado. Dispondrán de jabón líquido y desinfectante para manos con cepillos para el lavado de uñas y toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagüe principal.



Las instalaciones exteriores para estos mataderos deben tener mínimamente:

- a) **Accesos:** los mataderos deben contar con un ingreso y salida de vehículo o animales tomando en cuenta los horarios el ingreso de animales vivos y salida de productos evitando el entrecruzamiento, entre animales vivos y productos.
- a) **Los caminos interiores y patios de maniobras:** deben ser de superficie dura, los espacios que no son caminos deben estar cubiertos por un manto vegetal verde u otro material que evite la generación de polvo.

Artículo 64. (LOS CORRALES)

Los mataderos deben contar con rampas de descarga o ingreso de animales direccionado a los corrales, de pisos duros o tierra apisonada, con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el Capítulo 7.5, artículo 7.5.3 del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Los corrales deberán contar con las condiciones siguientes:

- a) Estar aislados de la planta y serán separados por especie animal.
- b) Contarán con pasillos o calles de distribución de forma que se impida el entrecruzamiento entre animales.
- c) Rampa para el descargo o ingreso de los animales a los corrales.
- d) **Corrales de recepción y espera.-** Lugar de llegada de los animales al matadero, donde se realiza la separación de los mismos. Su capacidad de recepción se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta. Construidos por lo menos de madera fierro, piso sólido o de tierra apisonada.
- e) **Corral de observación.-** Estará destinado a mantener animales sospechosos de portar enfermedades. Sus paredes laterales deberán ser mínimamente de madera o fierro tubular con bases de vaciado de cemento o mampostería de altura adecuada dependiendo de las especies
- f) Disposición de los corrales de tal forma que permita realizar adecuadamente la inspección ante-mortem.
- g) Los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado mínima de animales:
 - a) 2.0 m² por cada bovino, bufalino o equino.
 - b) 1.50 m² por cada camélido.
 - c) 1.10 m² por cada porcino, ovino o caprino.
- h) El estercolero y el depósito de basura deberán estar alejados al máximo de la playa de faena y estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores.

Artículo 65. (MANGA DE ACCESO A LA SALA DE FAENA)

La manga deberá estar conectada de los corrales a planta construida en mampostería con sistema de lavado y piso rígido.

Artículo 66. (ZONA/ÁREA SUCIA)

La zona o área sucia destinada a la manipulación de productos no comestibles, que comprende la insensibilización, volteo, izado, y sangría de los animales



Artículo 67. (CAJÓN DE ATURDIMIENTO)

La playa de faena debe tener un cajón de aturdimiento por especie animal que faenan, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido. Cuyo material de construcción sea de fierro y/ o mampostería. Mismo que deberá contar con una plancha de volteo para la manipulación del animal insensibilizado en el momento de su caída.

Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitar dolor o sufrimiento innecesario de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el Capítulo 7.5, artículo 7.5.6 del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Artículo 68. (MÉTODO DE INSENSIBILIZACIÓN O ATURDIMIENTO)

Es todo procedimiento mecánico y eléctrico dependiendo la especie, que provoque la inmediata insensibilización hasta que el sacrificio cause la muerte, de acuerdo a las recomendaciones entregadas en el Capítulo 7.5, artículo 7.5.7 del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la (OIE).

- a) **Aturdimiento mecánico.** - El instrumento mecánico (pistola de aire comprimido con perno cautivo no penetrante) se aplicará en general a la parte frontal de la cabeza y perpendicularmente a la superficie ósea o utilizando un golpe certero en la frente con el instrumento adecuado.
- b) **Aturdimiento eléctrico.** - Utilizando la electronarcosis, este aturdimiento eléctrico es de manera efectiva, el resultado es básicamente el mismo que un ataque epiléptico en un humano, conocido como un ataque epiléptico mayor, durante el que el cerebro se ve gravemente estimulado, el cuerpo muestra actividad tónica/clónica y hay una pérdida total de conciencia. Durante la primera fase (tónica), cuando la corriente fluye por el cerebro, el animal cae colapsado y deja de respirar, con las patas delanteras extendidas y rígidas y las patas traseras flexionadas hacia el cuerpo. En la segunda fase (clónica) el animal se relaja y comienza a dar patadas involuntarias con las cuatro patas. A medida que remite la actividad clónica, el animal pasa a la tercera fase (recuperación o agotamiento). En la fase uno es el momento indicado para el desangrado, esto aplicable para las especies porcinas, ovinas y caprinas.

Artículo 69. (IZADO, DEGÜELLE, DESANGRADO, ANUDADO DE ESOFAGO)

- a) **Izado.**- Con ayuda del polipasto eléctrico (guinche) que es un equipo de trabajo indispensable se sujeta del tren posterior o pata trasera (derecha), para ser izado sobre la riel del flujo del proceso, evitando la contaminación al siguiente animal.
- b) **Degüelle.**- Este punto debe tener implementado sistemas para el lavado de manos, esterilizador y afilador de cuchillo. Se debe hacer uso de dos cuchillos diferenciados, el primero para el corte de la piel y el segundo para el corte de ambas arterias carótidas (cerca al corazón), cuando es utilizado uno el otro debe estar en la esterilizadora a 82 °C.
- c) **Desangrado.**- Se debe dejar al animal que desangre hasta la muerte por anoxia cerebral, considerando de 3 a 5 minutos después del corte. Se debe considerar en caso de recolección de sangre, el Procedimiento Recolección, Transporte y Conservación. En este proceso el matadero deberá contar con un receptáculo para la recepción de la sangre u otro mecanismo funcional.
- d) **Escaldado.**- Los recipientes pueden ser de concreto, hierro negro u otro material que sea recomendado para este fin. Los de tamaño más pequeño son, por supuesto, los que tienen capacidad para un cerdo de tamaño promedio, cuyas dimensiones son 0,90 x 1,50 x 0,75 m. de profundidad. La unidad debe estar equipada con patas o pilares para mantener el tanque por lo menos a 40 cm. del suelo, si es de construcción metálica; si es de concreto, su superficie completa debe estar finamente acabada.



1. Los tanques grandes son generalmente de 1,50 m. de ancho, 0,80 m. de profundidad y la longitud depende de la capacidad de faena.
 2. Longitudes mínimas que se sugieren para los tanques de escaldar:
 3. para un matadero regular, 2,40 m.
 4. Se debe realizar con una temperatura mínimamente de 59 ° C.
 5. Cambio de agua por turno de escaldado
- e) **Anudado de esófago.** - Para ello, se debe ligar los terminales expuestos del sistema digestivo (esófago y recto), para evitar contaminación cruzada y mantener las condiciones de inocuidad de la carne; al retirar la cabeza. Todos los materiales (liga, precinto y/o hilo) utilizados para esta operación deberán estar previamente desinfectados.

Artículo 70. (SEPARACIÓN DE PATAS Y CABEZA)

Después del desangrado se procede la separación de patas delanteras y traseras con utensilios de corte, siguiendo con el corte de la cabeza separando el cuerpo del animal con la ayuda de un cuchillo cortando a nivel de la articulación atlanto-occipital. En esta zona se deberá contar con un medio de traslado adecuado, a la sala de patas y cabezas, donde se pueda identificar para seguir su trazabilidad, si este se hiciera en otra sala. (Opcional para la especie porcina)

Artículo 71. (DESUELLE)

Una vez se comienza el desuelle o retiro del cuero se deben tomar cuidado para que las canales no se topen unas con otras. Debe tener cuidado al separar la glándula mamaria en animales lactantes (la extracción de ubres y aparato reproductor, deberán de realizarse antes de desollar).

Se deberá tomar en cuenta los siguientes cuidados en el desuelle y operaciones posteriores:

- 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) Las reses desolladas no deben lavarse en forma que el agua pueda penetrar en la cavidad abdominal o torácica, antes de la evisceración.
- c) Los animales beneficiados que sean escaldados, flameados o tratados de alguna forma similar, deberán ser limpiados de forma a remover todos los pelos, suciedades y otros.
- d) El agua en los tanques utilizados para escaldar debe cambiarse tan frecuentemente como sea necesario para asegurar la higiene.
- e) No se permitirá que la secreción contamine el canal: para ello, deben separarse de tal manera que la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galactóforo.
- f) En esta zona se deberá contar con un medio de traslado adecuado de los cueros.

Artículo 72. (ZONA INTERMEDIA)

La zona intermedia destinada a las operaciones de eviscerado, corte de pecho donde el animal pasa por una riel desde el desuelle.

Artículo 73. (CORTE DE PECHO, EVISCERADO Y CORTE DE MEDIA CANAL)

El proceso de corte de pecho, eviscerado y corte de media canal es realizado por operadores que se encuentran sobre plataformas que faciliten el proceso, de materiales de fácil limpieza y resistentes a la rotura, desgaste o corrosión.

Artículo 74. (CORTE DE PECHO)



Consiste en la abertura del pecho (esternón) con la sierra de pecho u otro utensilio específico para el corte, se divide el esternón longitudinalmente de arriba hacia abajo, seguido se desinfecta la sierra de pecho u otro utensilio específico para el corte con el recipiente con solución desinfectante no tóxica. Seguido se corta la línea media desde la zona inguinal hasta la zona del esternón, se lava y desinfecta el cuchillo y las manos.

Artículo 75. (EVISCERACIÓN DE LOS ÓRGANOS ABDOMINALES)

Se deberá prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. La evisceración, a excepción de la especie porcina, se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados o utilizando otro sistema que cumpla el mismo objetivo. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado. Estas deben ser descargadas en toboganes o sistemas de traslado para ser conducido a la **sala de vísceras abdominales**. *Mismas que deben contar con los siguientes equipamientos:*

- *Mesones metálicos de acero inoxidable o de otro material que cumpla con igual función, y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faena.*
- *Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable fría y caliente y con desagües directos a la red general.*
- *Cuando corresponda, cocedores o calentadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.*
- *Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.*
- *Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano.*

Artículo 76. (EVISCERACIÓN DE LAS VÍSCERAS TORÁCICAS)

Corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón, hígado, riñón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma con cuchillos debidamente esterilizados o desinfectado.

Estas deben ser descargadas en toboganes o sistemas de traslado para ser conducido a la **sala de vísceras torácicas**. *Mismas que deben contar con los siguientes equipamientos:*

- *Mesones metálicos acero inoxidable o de otro material que deberán ser inalterables que permitan un fácil lavado y desinfección, cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faena.*
- *Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.*
- *Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano.*

Artículo 77. (EL RETIRO DE LOS SUBPRODUCTOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO)

El canal deberá hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas. Estos productos deberán colocarse en un recipiente de material acero inoxidable o algún otro material inalterable e identificado para su uso.

Artículo 78. (CORTE DE MEDIA Y CUARTA CANAL)

Se realiza el corte longitudinal de la columna vertebral de los animales para la media canal y para la cuarta canal el corte debe realizarse en la vértebra dorsal que articule con la última costilla, entre cada animal se debe lavar y desinfectar con una solución no toxica la sierra dorsal o con utensilios con destino a este proceso

Artículo 79. (ZONA LIMPIA)

La zona limpia comienza después de la separación de las medias y/o cuartas canales donde se encuentra el pesado, área de oreo y área de despacho.

Artículo 80. (INSPECCIÓN POST MORTEM)

El Médico o Técnico Veterinario Acreditado realiza la inspección de la media canal o cuarta canal para realizar el dictamen de beneficio.

El Médico o Técnico Veterinario Acreditado cuando determina que la media o cuarta canal es no apta para el consumo humano se dispone en un carro o recipiente debidamente identificado y cerrado el cual será destino hacia el horno incinerador o entierro sanitario aprobado por la autoridad de medio ambiente.

Artículo 81. (LAVADO, PESADO Y SELLADO DE CANALES)

La media o cuarta canal aprobada por el MVA o TVA apto para consumo humano será manipulada por los operarios procediendo al lavado con agua potable. La presión del agua será de 2 atm. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses, como así también el empleo de aire forzado.

A continuación, al lavado la riel contará con balanza electrónica o mecánica aérea, para su pesado de la media o cuarta canal y su posterior sellado con tinta o material no tóxico para el consumo humano.

Artículo 82. (SALA DE OREO)

Las carcasas y canales deben ser conducidas mediante el sistema de riel aéreo a la sala de oreo o ser colgadas en caballetes de material acero inoxidable o no tóxico inalterable y permanecerán como mínimo de 3 a 5 horas dependiendo de la temperatura ambiente para que madure la carne, desarrolle sus características organolépticas y aumente su terneza o suavidad. Deben contar con lo siguiente:

- a) Rieles aéreas conectadas al proceso para el colgado de las canales.
- b) Caballetes de material acero inoxidable o no tóxico inalterable de fácil limpieza y desinfectado.
- c) En climas tropicales (calientes) contar con sistema de ventilación y extracción para realizar el descenso correcto de temperatura.

Artículo 83. (DESPACHO)

Esta área deberá contar con una rampa apropiada para despacho de medias o cuartas canales, las cuales deberán permitir la fácil carga, con piso a nivel del camión frigorífico o isotermico.

Artículo 84. (INGRESO DE EMERGENCIA A FAENA)

El matadero deberá contar con un ingreso de emergencia conectado al área sucia para animales que en el transporte sufran traumatismo e impidan el ingreso por su propia cuenta a la manga de acceso, este ingreso debe estar cerrado y el MVA dispondrá este proceso:

- a) Deben contar con un protocolo de manejo de bovinos fracturados o con incapacidad para movilizarse, contando con un carro de traslado de emergencia para estos casos, con diámetro que de la comodidad al operario y al animal en su traslado.
- b) Deberá contar con un tobogán móvil que se pueda conectar al camión que traslada animales para el descenso de los animales que no puedan bajar por su cuenta al lugar de recepción.

CAPÍTULO V

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MATADEROS

Artículo 85. (USO DE EXCLUSIVOS UTENSILIOS)

Los utensilios utilizados en la playa de faena serán de uso exclusivo para esta área y no podrán destinarse al deshuesado o preparación de cortes menores.

Artículo 86. (PRE REQUISITO DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM)

Excepto en casos de emergencia y tomando en cuenta las previsiones que se indican en la norma de Inspección ante-mortem y post-mortem, un animal no puede ser faenado a no ser en la presencia de un Médico Veterinario Oficial en coordinación con el Médico Veterinario Acreditado (1era categoría).

Para las demás categorías, esta actividad será realizada por el MVA (2da y 3ra cat.) y/o TVA (4ta cat.).

Artículo 87. (OBLIGATORIEDAD DE FAENA)

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

Artículo 88. (FLUJO DE MATANZA)

Todos los animales llevados a la sala de matanza serán beneficiados sin demora alguna.

Artículo 89. (VELOCIDAD DE TRABAJO)

No se permitirá que las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales se efectúe con más rapidez que aquella con la que puedan trabajarse las canales en las operaciones de faenado.

Artículo 90. (DESANGRADO)

El desangrado debe ser lo más completamente posible. Si se destina la sangre a la preparación de alimentos, debe recogerse y manipularse higiénicamente y en ningún caso deberá agitarse con la mano, sino con utensilios previamente higienizados.

Artículo 91. (CUIDADO EN OPERACIONES POSTERIORES)

- a. La evisceración debe realizarse sin demora y lo más higiénicamente posible.
- b. Debe prevenirse eficazmente, la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero, o las ubres; en playa de faena o proceso u/o dentro de la canal
- c. 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 faena. En tal caso, antes de seccionarlos deben ligarse;
- d. No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de los canales. Podrán, sin embargo, utilizar cepillos para la faena de canales de cerdos chamuscados.
- e. No será permitirá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio, en ninguna canal, carne o despojo comestible, a menos que procedimientos rituales exijan que se insuflen los pulmones.
- f. En los mataderos, las canales, la carne y despojos comestibles se lavarán única y exclusivamente con agua potable corriente.
- g. **El estómago y los intestinos:** Así como cualquier material no comestible procedente de la matanza y de la faena de animales deben, de conformidad con el procedimiento de inspección, retirarse de la sala de faena, de tal manera que se evite la contaminación del piso y de las paredes, así como de cualquier canal, carne u otro despojo comestible.



- h. **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.
- i. Las materias fecales u objetables que hayan contaminado accidentalmente las canales durante el faenado, deben separarse obligatoriamente con cuidado de la canal, cortándose toda parte que haya sido contaminada, notificando al MVA.
- j. Cuando el Inspector Veterinario considere que la manera en que los animales fueron faenados o las condiciones en que se manipuló, preparó o empaquetó la carne, pueden afectar adversamente:
 - La inocuidad de la carne;
 - La higiene en la producción;
 - La eficiencia en la inspección de carnes;

La dirección del matadero o gerencia de calidad no ha tomado acciones correctivas para el problema, tiene potestad para solicitar las correcciones necesarias al personal, reducir el ritmo o parar la producción.

Artículo 92. (MANIPULACIÓN POST INSPECCIÓN VETERINARIA)

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 playa de faena lo antes posible.
- 3. Ser mantenida en condiciones que se disminuya su temperatura y/o actividad de agua.

Artículo 93. (CUIDADOS EN EL ALMACENAMIENTO)

Cuando se almacenan en cámaras frigoríficas las canales, sus partes o despojos comestibles para su enfriamiento, se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las citadas en el numeral precedente:

Se dispondrá de un método seguro para inspeccionar la carne;

- 1. La carne se suspenderá, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;
- 2. Se mantendrá la carne de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;
- 3. La temperatura, grado de humedad ambiental y circulación del aire deben ser mantenidos a un nivel adecuado para la conservación de la carne;
- 4. Se evitará el goteo de agua inclusive el provocado por la condensación.

Artículo 94. (EXCLUSIVIDAD DE USO DE UTENSILIOS EN DESPOSTE)

Las salas, equipos, utensilios y herramientas destinados al desposte de la canal y preparación de cortes o ulterior proceso deben ser utilizados únicamente para estas funciones.

Artículo 95. (CUIDADOS EN EL EMPAQUETADO)

Si la carne va a envolverse o empaquetarse, durante las operaciones:

- a) El material de envoltura (pre empaque) o empaque debe usarse y almacenarse de forma sanitaria.
- b) El pre empaque debe efectuarse inmediatamente después del desposte.
- c) Todos los embalajes de pre empaque y empaque deben ser de primer uso. El material del pre empaque que no altere las características organolépticas de las carnes, no transmita a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas.



- d) El material de pre empaque o empaque debe ser resistente a las manipulaciones y al transporte de la carne que contiene.
- e) 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.

Artículo 96. (MANEJO DE INVENTARIO)

Se debe manejar un inventario de la carne congelada y subproductos comestibles congelados de manera de controlar la vida útil del producto y la correcta rotación del producto almacenado.

Artículo 97. (CUIDADOS EN EL CONGELAMIENTO)

- 1. Cuando se coloque canales, partes de canales, carne o despojos comestibles en cámaras para su congelación se deberán tener los siguientes cuidados:
- 2. Las cajas que contengan carnes congeladas y subproductos comestibles deberán pasar por un detector de metales.
- 3. 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.
- 4. Las cajas de cartón deben ser apiladas en forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada caja de cartón;
- 5. 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;
- 6. 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.

Artículo 98. (ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS)

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. 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;

Artículo 99. (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 periodos 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.

Artículo 100. (CUIDADOS EN EL TRANSPORTE DE CARNE)

El MVA y/o MVO evaluará cómo enviar las carnes y subproductos estos solo pueden ser transportados:

- 1. En un medio de transporte que esté limpio, desinfectado y se verifique su estado de mantenimiento antes de cargarlo.



2. Si está junto a otros productos comestibles, en una manera que no afecte negativamente la inocuidad de la carne.
3. En caso de estómagos, si han sido limpiados o escaldados.
4. En caso de cabezas y pezuñas, si han sido descueradas, o escaldadas y depiladas.
5. En caso de canal, medias o cuartos canales, colgadas de maneras apropiadas en ganchos o equipo similar, excepto aquellas que estén congeladas y escurridas, deben transportarse bajo otro tipo de arreglo que sea higiénico.
6. En caso de que las vísceras no estén pre empaquetadas y sin congelar, en un contenedor adecuadamente cerrado e identificado.
7. Asegurarse que no entren en contacto con el piso
8. En un vehículo o contenedor debe ser cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación
9. Debe asegurar el mantenimiento de la temperatura de la carne con la que sale del matadero.
10. Si el transporte demora más de 2 horas, el medio de transporte debe contar con equipo de refrigeración y/o congelación.

Artículo 101. (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.

Artículo 102. (ILUMINACIÓN EN ZONAS DE INSPECCIÓN)

La iluminación en todos los puntos de inspecciones no debe ser inferiores a 540 *Lux*.

Artículo 103. (OFICINA Y VESTUARIO PARA INSPECTORES)

La gerencia o administración del matadero debe facilitar al Médico Veterinario Acreditado y/o Médico Veterinario Oficial un espacio destinado para su oficina en el cual contará con toda la documentación del matadero, de tamaño acorde con el número de MVA y MVO que desempeñan sus funciones.

Artículo 104. (DISPOSICIÓN DE LABORATORIO)

Un laboratorio debe estar siempre disponible para los análisis sanitarios e inocuidad de la carne y del servicio de inspección veterinaria.

Artículo 105. (PROCEDIMIENTO EN EL LABORATORIO)

Es deseable que la dirección y/o gerencia del matadero o establecimiento, bajo interés propio, tenga acceso al servicio de laboratorio. Los procedimientos analíticos utilizados deben seguir los métodos o estándares reconocidos de forma que los resultados estén interpretados.

Artículo 106. (INSPECCIÓN DE MÉDICOS VETERINARIA ACREDITADOS)

El Médico Veterinario Acreditado ejecutará actividades específicas en Sanidad Animal y de Inocuidad Alimentaria bajo criterios enmarcados en normas vigentes y bajo la Acreditación Oficial del SENASAG, que contribuyan al aseguramiento de sus actividades y del proceso global de sanidad, producción animal, producción primaria y de procesamiento de productos y subproductos pecuarios.

Para mataderos de PRIMERA CATEGORÍA, será indispensable la contratación de 4 MVA y 1TVA, distribuidos; 1 en ante mortem, 3 post mortem (área de inspección de cabezas, área de inspección de canales y área de inspección de vísceras rojas y un 1 TVA área de inspección de vísceras verdes). El SENASAG podrá determinar adicionar un Auxiliar Inspector Acreditado cuando la inspección sea insuficiente en relación a su capacidad de faena diaria.

Para mataderos de SEGUNDA CATEGORÍA, será indispensable la contratación de 4 MVA, esto dependiendo de la capacidad de faena, de los 4 podrán ser; 3 MVA y 1 TVA, distribuidos; 1 en ante mortem, 3 post mortem (área de inspección de cabezas e inspección de vísceras y área de inspección de canales).

Para mataderos de TERCERA CATEGORÍA, será indispensable la contratación de 2 MVA; 1 MVA y 1 TVA; 1 en ante mortem, 1 post mortem. Esto dependiendo de la capacidad de faena se contrata 1 MVA o TVA.

Para mataderos de CUARTA CATEGORÍA, será indispensable la contratación de 1 MVA o 1 TVA el cual deberá programar la inspección ante mortem y después la post mortem para cumplir con las funciones establecidas.

Se deberá designar un jefe de Inspección Veterinaria, quién será el responsable de esta función. El trabajo y el tipo de inspección a realizar serán de acuerdo a la norma de Inspección Ante Mortem y Post Mortem vigente.

Artículo 107. (INFORMES PERIÓDICOS)

Los MVA son los responsables de remitir información requerida por el encargado departamental de mataderos de SENASAG de su jurisdicción, esta función es plasmada con sello y firma de los profesionales Veterinarios Acreditados mediante un informe periódico hasta el día 30 de cada mes.

Cuando exista sospecha de presencia de una Enfermedad de Notificación Obligatoria los MVA informarán de dicho evento sanitario de manera inmediata el Encargado Departamental de Mataderos de SENASAG de su jurisdicción que notificará de manera inmediata al encargado de oficina local de sanidad animal, para que se activen los protocolos a seguir de acuerdo a norma vigente. Remitir copias de esta notificación al área de epidemiología de sanidad animal.

En casos de mataderos de primera categoría los MVO serán los responsables de remitir información requerida al encargado de oficina local del SENASAG de su jurisdicción.

CAPÍTULO VI OTROS PROCEDIMIENTOS SANITARIOS OBLIGATORIOS

Artículo 108. (SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTIDORES)

Las dependencias de servicios higiénicos, no podrán comunicarse directamente con las salas en que se procesan productos comestibles y estar separados físicamente de las duchas y vestidores. Construidos con materiales fáciles de higienizar, manteniéndolos en buen estado de conservación e higiene y adecuadamente equipados:

1. **Servicios higiénicos.-** El número de sanitarios, urinarios, lavamanos, debe estar en relación adecuada con el número de trabajadores y diferenciados para varones y mujeres:
 - a. **De 1 a 9 personas:** 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha, 1 urinario.
 - b. **De 10 a 24 personas:** 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas, 1 urinario.
 - c. **De 25 a 49 personas:** 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas, 2 urinarios.
 - d. **De 50 a 100 personas:** 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas, 4 urinarios.
 - e. **Más de 50 personas:** 1 urinario adicional, para cada 30 personas.
2. **Vestidores.-** Los operarios de los establecimientos deberán contar con vestuario para cada sexo, con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:
 - a) Contar con duchas en relación a la cantidad de operarios que tenga el establecimiento
 - b) Los vestuarios estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración con accesos pavimentados.
 - c) Los pisos y paredes estarán contruidos de material impermeable mínimamente 1.80 el resto deberá ser revocado y pintado.



- d) En los vestuarios debe haber asientos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente.
- e) Para cada operario será destinado un casillero. Las puertas tendrán llaves individuales o dispositivos para candado.
- f) 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 faena 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, de manera a disminuir el riesgo de contaminación

Artículo 109. (ABASTECIMIENTO DE AGUA)

Los mataderos deben disponer de suficiente suministro de agua potable con buena presión, con instalaciones para su almacenamiento y distribución, los mismos deben estar protegidos contra la contaminación.

- a) El almacenamiento de agua potable para cualquier tipo de matadero deberá asegurar una disponibilidad mínima de:
 - 500 litros por bovino, bufalino y equino.
 - 250 litros por porcino y camélidos sudamericanos.
 - 200 litros por ovino y caprino.
- b) El agua no potable podrá usarse solamente para fines tales como la producción de vapor o la extinción de incendios. Esta deberá distribuirse por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, sin que exista ninguna conexión ni sifonada de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.
- c) La distribución del agua fría en todo el matadero deberá ser a una presión no inferior a dos atmósferas.
- d) 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.
- e) 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.
- f) El agua potable utilizada en el proceso de faena debe ser analizado en laboratorios acreditados por autoridad competente, a fin de contar con resultados de laboratorio que demuestren estar libres de patógenos y metales pesados, realizados minimamente 2 veces al año.
- g) El agua debe ser clorada antes de ingresar a tanques de almacenamiento, en caso de mataderos que realicen su propia cloración del agua, estos deben asegurarse del buen funcionamiento de sus sistemas de cloración.

Artículo 110. (DE LOS EFLUENTES)

Deben tener un eficiente sistema de eliminación de efluentes del proceso y aguas servidas de servicio higiénico, que:

- a) Se mantengan en perfecto estado de funcionamiento.
- b) La capacidad de los sistemas de desagüe deberá ser suficiente para soportar cargas máximas, no deben superar más del 75 por ciento de su sección transversal.
- c) El sentido de flujo de los efluentes debe venir desde al área limpia, área intermedia y área sucia para su evacuación correspondiente del proceso.
- d) Todos los sumideros deberán ser funcional y disponer de trampas y respiraderos adecuados.
- e) Todas las cajas de inspección y recepción de los efluentes, así como las trampas y sifones deberán estar alejadas de las zonas de proceso de la carne.
- f) Las canaletas de desagüe y el sistema de disposición final deberán asegurar que no se contamine el agua potable.



- g) El sistema de disposición de aguas servidas deberá contar con una línea independiente de la de disposición de efluentes del matadero.
- h) Todas las áreas donde se trabaje con agua, deben disponer de un sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas, mantenidas adecuadamente
- i) Todo el sistema de eliminación de efluentes y aguas servidas debe ser aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.

Artículo 111. (DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS)

- a) 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, deberán tener superficies impermeables, lisas, sin grietas ni hendiduras.
- b) El equipo deberá tener un diseño e instalación que permitan un acceso fácil y una limpieza y desinfección completa.
- c) 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, corrosión. Los toboganes, deberán estar dotados de trampas para inspección y limpieza.
- d) Las cubiertas de mesas y mesones serán lisas, de material impermeable, inalterable, fáciles de aplicar limpieza y desinfección.
- e) Las vitrinas y estantes, destinados a guardar, mantener o exhibir alimentos, serán de material inalterable y de fácil aseo.
- f) El equipo y los utensilios para productos no comestibles o decomisados deberán ser identificados claramente, no se utilizarán para los productos comestibles.
- g) El equipo y los utensilios que se utilizan para el sacrificio y el faenado son exclusivos para esos fines y no deberán utilizarse para el corte o deshuesado de la carne ni para su ulterior preparación.
- h) Los utensilios se depositarán en lugares destinados para este fin, protegidos contra cualquier tipo de contaminación, para lo cual se habilitarán los muebles metálicos o materiales apropiados que sean necesarios en cada dependencia.
- i) Todo el equipo, accesorios y utensilios deberán mantenerse siempre en buen estado de funcionamiento y libre de cualquier suciedad.

Artículo 112. (EXAMEN MEDICO)

La dirección y/o administración del matadero deberá gestionar y hacer cumplir a todas personas que manipulen carne, los inspectores y otros que entren en contacto con la carne en los mataderos, someterse a examen médico inmediatamente antes de ser empleados. El examen debe repetirse periódicamente, cuando clínicamente o epidemiológicamente esté indicado.

Artículo 113. (RESTRICCIÓN POR SALUD)

La dirección y/o administración 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.

Artículo 114. (CARNET SANITARIO)

La dirección y/o administración del matadero debe mantener y revisar periódicamente los "Carnet Sanitario" vigentes de los trabajadores, presentando las mismas de forma oportuna cuando sean requeridos.

Artículo 115. (CAPACITACIÓN PERMANENTE)



La dirección y/o administración del matadero debe realizar programación anual de temarios para el adiestramiento permanente de cada trabajador en materia de manipulación higiénica de la carne, higiene personal y otros temas para asegurar la inocuidad de los productos en procesos.

Artículo 116. (USO DE ROPA PROTECTORA)

Toda persona, incluyendo las visitas, en el área de faena o cualquier otra área del establecimiento donde se manipule carne, debe mantener un alto grado de higiene personal, en todo momento debe usar ropa protectora de color claro y en buen estado, que incluya:

- a) Toca o cofia que cubra el cabello hasta las orejas
- b) Cascos
- c) Mandil o delantal
- d) Barbijo
- e) Guantes
- f) Botas
- g) Ropa de trabajo

Deben ser color claro, lavables o desechables y que se mantengan en condiciones limpias, de acuerdo al tipo de trabajo que la persona realiza.

Los operarios al momento de salir de proceso deberán cambiarse parcialmente la ropa de trabajo para sus actividades afuera, acción con la cual se evitaría contaminación.

Artículo 117. (LAVADO DE MANOS)

Los operarios o trabajadores y visitantes del matadero deben lavarse las manos con abundante agua y jabón, cepillarse las uñas, cada vez que se considere necesario, cuando utilicen los servicios higiénicos o después de manipular un material contaminado y manipulen material que pueda transmitir alguna enfermedad las manos deben ser inmediatamente lavadas y desinfectadas.

La dirección y/o administración del matadero deben plasmar el procedimiento de lavado de manos en un lugar visible para los operarios.

Artículo 118. (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.

Artículo 119. (PROHIBICIÓN DE PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS)

La dirección y/o administración del matadero deben prohibir en todo el matadero cualquier comportamiento o práctica antihigiénica que pueda resultar en un factor potencial de contaminación para la carne. No se permitirá al personal que esté en contacto directo con los productos o el proceso, fumar, recibir dinero, escupir en el suelo de las áreas de proceso, rascarse la cabeza, comer alimentos durante el trabajo, mascar tabaco, mascar coca y ninguna otra operación que afecte las condiciones sanitarias de los alimentos.

Artículo 120. (USO DE VENDAJE)

La persona que se corte o lesione las manos, dejará de trabajar con la carne hasta que no se desinfecte o vende adecuadamente la herida y proteja la misma por una envoltura impermeable de color visible, que sea de tal naturaleza que no pueda desprenderse accidentalmente.

Artículo 121. (CERRADO DE PUERTAS)



Las puertas de las zonas donde se trabaja con productos comestibles, deben permanecer cerradas en lo posible o protegidas de una malla apropiada.

Artículo 122. (CUIDADO CON ROLDANAS)

Cuando los ganchos, roldanas u otro contenedor salgan del área donde se manipulan productos comestibles, al reingreso deben ser lavados y desinfectados, en el área específica para este proceso.

Artículo 123. (CUIDADO CON CONTENEDORES Y ALMACENAMIENTO)

Cuando se ensamblen cartones o contenedores en cualquier parte del matadero o establecimiento donde se realiza la faena o se manipula carne, se deben tomar los cuidados necesarios para no contaminar la carne, tomando en cuenta su capacidad.

Artículo 124. (LAVADO DE ROPA PROTECTORA)

Los delantales y otras prendas de la ropa protectora, incluyendo las botas, no pueden ser lavados en el suelo.

Artículo 125. (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, evitando la circulación de zona sucia a limpia.

Artículo 126. (PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)

La dirección y/o administración del matadero debe establecer y aplicar el programa de limpieza y desinfección a fin de asegurar:

1. Que el programa de limpieza y desinfección incluya las zonas de vestidor y comedor.
2. Que los equipos, utensilios y herramientas son:
 - a) Limpiados a intervalos periódicos durante la jornada de trabajo.
 - b) 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.
4. Que las canales y la carne no se contaminen durante las operaciones de limpieza y desinfección de salas y utensilios.
5. 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.
6. Todos los residuos de detergentes, son removidos mediante la utilización de agua potable antes de que la sala, el equipo o los utensilios sean utilizados para manipular carne en el caso de los desinfectantes o sanitizantes si estos se utilizaran en dosis que necesariamente se deban de enjuagar.
7. 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, faenados, la carne es preparada, manipulada, empaquetada o almacenada.
8. Detallar con documentos de respaldo la limpieza y desinfección mecánica o manual de cada sector del matadero de la limpieza diaria y profunda.

Artículo 127. (CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS)

La dirección y/o administración del matadero debe establecer y aplicar un programa continuo y efectivo de prevención y lucha contra todo tipo de plagas debidamente respaldado con registro de su implementación.



- a) Contar con un plano donde identifique la localización del sistema para el control de plagas.
- b) El programa debe estar bajo el control directo del representante legal o del encargado de calidad.
- c) La instalación del matadero y zonas adyacentes deben ser examinados con regularidad para detectar posibles indicios de invasión de insectos, aves, roedores, perros, gatos y demás plagas.
- d) Si se detectan plagas, se deben llevar a cabo medidas de erradicación bajo supervisión de personal calificado.
- e) Solo se usarán insecticidas o plaguicidas aprobados por la Autoridad Competente.
- f) Se debe asegurar que el uso de dichos químicos no contamine la carne.
- g) El uso de insecticidas y plaguicidas será el último recurso, sólo si otro método de control no funciona.
- h) Se debe retirar toda la carne del recinto donde se va a aplicar el plaguicida.
- i) Se debe lavar por completo el equipo y los utensilios que estuvieran en contacto con el insecticida.
- j) Si el matadero terceriza el servicio de control de plagas, este debe estar certificado por la autoridad competente de la jurisdicción y el SENASAG.
- k) El almacenamiento de plaguicidas u otras sustancias usadas para el control de plagas debe ser en depósitos o cabinas identificados, que queden bajo llave y tengan acceso limitado al personal autorizado y entrenado conforme lo indique el programa.

CAPÍTULO VII

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC/HACCP)

Artículo 126. (DEFINICIÓN)

El análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar así mismo la inspección por parte de las autoridades sanitarias y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Artículo 127. (IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN HACCP EN MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO DE PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORÍA)

La seguridad alimentaria es un tema de máxima relevancia en la cadena de producción y suministro de alimentos. Es por ello que los mataderos de animales de abasto de primera y segunda categoría deben cumplir con rigurosos estándares para garantizar la inocuidad de la carne que llega al consumidor final. En este sentido, la certificación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) se erige como una herramienta fundamental para asegurar el estado sanitario de estos establecimientos.

La implementación del sistema HACCP en mataderos de animales de abasto no es una recomendación, sino más bien una exigencia vital para el funcionamiento adecuado de dichas instalaciones. En este contexto, se establece de manera categórica que todo matadero bovino de primera y segunda categoría debe contar con la certificación HACCP, la cual puede ser obtenida a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG) o mediante una certificadora tercera, debidamente autorizada.

Es responsabilidad de los propietarios y administradores de estos establecimientos asegurarse de que se implementen y mantengan adecuadamente los principios del sistema HACCP, ya sea a través del SENASAG o de una certificadora tercera autorizada, en aras de proteger la salud pública y mantener la confianza del consumidor en el producto final.

Artículo 128. (IMPLEMENTACIÓN VOLUNTARIA DEL SISTEMA HACCP EN MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO DE TERCERA CATEGORÍA)

La implementación del sistema HACCP de manera opcional en los mataderos de animales de abasto de tercera categoría les brinda la oportunidad de anticiparse y adaptarse a los estándares de seguridad alimentaria que pueden requerirse en un futuro próximo. Aunque actualmente no estén obligados por regulaciones específicas,

la adopción proactiva del sistema HACCP les permitirá establecer prácticas y procedimientos que promuevan la inocuidad de la carne y la eficiencia en el proceso de producción.

El proceso de implementación del sistema HACCP en mataderos de animales de abasto de tercera categoría puede comenzar con la formación de un equipo multidisciplinario capacitado en los principios y metodologías de este sistema. Este equipo será responsable de realizar un análisis de peligros, identificar los puntos críticos de control, establecer límites críticos, implementar medidas de control, monitorear el sistema de manera continua y establecer procedimientos de verificación y registro.

Artículo 129. (IMPLEMENTACIÓN OBLIGATORIA DE CERTIFICACION BPM'S EN MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO DE CUARTA CATEGORÍA)

Implementar la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en mataderos de animales de abasto de cuarta categoría es obligatoria porque asegura que la carne y los subproductos sean procesados bajo condiciones higiénicas y seguras, minimizando el riesgo de contaminación y garantizando que los productos finales sean seguros para el consumo humano.

Además, las BPM ayudan a reducir riesgos sanitarios al controlar los puntos críticos en el proceso de producción, lo que disminuye la posibilidad de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. También contribuyen a la sostenibilidad y responsabilidad social al promover prácticas que benefician el medio ambiente, el bienestar animal, y las condiciones laborales de los trabajadores.

En resumen, la certificación de BPM en mataderos es esencial para asegurar la calidad y seguridad alimentaria, cumplir con los requisitos internacionales, mejorar la eficiencia y competitividad del sector, y promover la sostenibilidad y responsabilidad en la industria cárnica.

CAPÍTULO VIII CAPACIDAD MÁXIMA DE FAENA

Artículo 130. (DOCUMENTOS)

Para realizar y facilitar la determinación de la capacidad de faena de los mataderos y mataderos frigoríficos de animales de abasto, debe utilizarse el Acta para Determinación de Capacidad Máxima de Faena (UNIA-INSPECTR-011).

Artículo 131. (CAPACIDAD DE CADA ETAPA DEL PROCESO)

Para determinar las capacidades máximas en cada una de las etapas de acuerdo al flujo de faena, se deben analizar todas y cada una de las capacidades siguientes:

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

Artículo 132. (CAPACIDAD DE LOS CORRALES)

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



1. **Corral de recepción.**- Deben considerarse un espacio mínimo de 2 m² por animal recepcionado.
2. **Corral de espera.**- Deben considerarse el espacio mínimo requerido, calculando de no menos de 2.0 m² por animal bovino o bufalino, equino, 1.5 m² camélidos sudamericanos y de 1.1 m² por animal ovino, porcino. Para los mataderos de Primera y Segunda Categoría que cuenten con la tecnología apropiada para la faena total recepcionada de los animales se tomará la siguiente nomenclatura:

- a) Para un corral de 90 m² se determinará su capacidad de recepción todos los animales para la faena del día, ejemplo:

$$90 \text{ m}^2 \text{ de corral} / 2 \text{ m}^2 \text{ animal} = 45 \text{ animales de capacidad día}$$

- b) Para mataderos de tercera y cuarta categoría que requieran acumular animales para el día o día siguiente, ejemplo:

$$90 \text{ m}^2 \text{ de corral} / 2 \text{ m}^2 \text{ animal} = 45 \text{ animales de capacidad} / 2 \text{ días} = 22.5 (23) \text{ animales de capacidad día}$$

- c) Siguiendo el ejemplo, para el matadero que su capacidad diaria sea de 45 animales y requieran acumular animales para el día y para el día siguiente, ejemplo:

$$45 \text{ animales de capacidad día} \times 2 \text{ m}^2 \text{ animal} = 90 \text{ m}^2 \text{ de corral} \times 2 \text{ días} = 180 \text{ m}^2 \text{ de corral}$$

3. **Corral de observación.**- Deben considerarse minimamente un área de 20 m².
4. **Corral de aislamiento.**- La superficie mínima será de 20 m². Superando los 1000 animales diarios sacrificados; el excedente se computará a razón del 5 %.
5. El descanso requerido, previo a la faena, es de 2 a 24 horas de acuerdo al tiempo/distancia y tipo de transporte de los animales.

Artículo 132. (CAPACIDAD DE LA MANGA DE ACCESO A LA SALA DE FAENA)

Debe permitir el ingreso ordenado de los animales con un largo mínimo de 8 metros y de ancho lo necesario para que el animal no pueda darse la vuelta (excepto cuarta categoría). En la manga se debe realizar el lavado del animal en el tiempo necesario que permita garantizar la higiene del mismo el cual debe estar exento de heces en el cuerpo luego un escurrido para evitar el ingreso de contaminación a los procesos posteriores. Dichos procesos, deben ser verificados por el Inspector Veterinario, de forma que se asegure el cumplimiento de lo establecido.

Artículo 133. (CAPACIDAD DE PROCESAMIENTO)

1. **Aturdido.**- La frecuencia de aturdido de animales, debe ser tal, que cada animal aturdido, sea suspendido para realizar el desangrado antes de aturdir el próximo animal. La acumulación de dos o más animales aturdidos sin desangrar, será parámetro que indica que se ha sobrepasado la capacidad máxima de esta etapa.
2. **Desangrado.**- Para asegurar el correcto desangrado del animal, se debe otorgar a esta etapa de proceso, como mínimo un tiempo aproximado de 2 minutos por animal. El animal suspendido debe terminar de desangrar en el área destinada para esta operación, por lo cual, no deberá existir coágulos de sangre en el piso donde se realizan las etapas siguientes de la faena. Transcurrido minimamente los dos minutos podrá realizarse el corte de patas.
3. **Desuelle.**- Debe realizarse con el animal suspendido, evitando que el lado externo de la piel, vale decir la que lleva pelo, entre en contacto con la carne, por este motivo, los operarios deben tener el espacio y tiempo suficientes para realizar esta operación, de forma de asegurar lo indicado.
4. **Evisceración.**- De igual forma, esta etapa, se realiza con el animal suspendido, además la evisceración, debe asegurar que las vísceras abdominales, no entren en contacto con las vísceras torácicas. Desde el desangrado hasta la evisceración, no debe transcurrir un tiempo mayor a los 30 minutos.



5. **Inspección Veterinaria.**- El Inspector Veterinario debe tener espacio y condiciones (mesón de material durable inoxidable, iluminación adecuada, etc.) esto para realizar la correcta inspección de vísceras y canales. En caso de que el flujo de faena sea superior, el Inspector Veterinario, no podría cumplir con su labor adecuadamente, lo cual será considerado una limitante en la capacidad de faena.

Artículo 134. (CAPACIDAD DE LAS SALAS DE VÍSCERAS)

La capacidad de las salas, instalaciones y facilidades destinadas al tratamiento de vísceras, tanto abdominales como torácicas, debe permitir el correcto procesamiento y almacenamiento de aquellas que hayan sido procesadas (limpiadas y preparadas) para su consumo; es decir, evitando tiempos de espera excesivos desde su ingreso hasta el tratamiento respectivo, no pudiendo existir rumen y retículo sin vaciar por lapsos que superen más de 10 minutos, luego de ser retiradas de la canal.

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

Artículo 135. (CAPACIDAD DE LA SALA DE OREO)

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

- a) Una distancia del extremo inferior de la canal, al piso de 30 cm. mínimamente.
- b) Un área de 0.5 m² por media o cuarto de canal evitando el contacto de una con la otra (según se oreo por media o cuarta canal).
- c) Los rieles destinados a animales de la especie bovina y otros animales mayores, estarán a una distancia mínima:
 - La distancia entre riel y riel de 80 cm.
 - La distancia de paredes a riel de 1 m, incluyendo equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras.
 - Los rieles se colocarán a no menos de 30 cm. del techo y las canales suspendidas deberán estar a no menos de 30 cm. del suelo.
- d) Cuando se trate de porcinos y otros animales menores la distancia entre rieles, será no menor de 50 cm. debiendo además evitarse el goteo de grasa sobre las otras canales.
- e) La distancia de paredes a riel de 50 cm., incluyendo equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras.

Es decir, la capacidad máxima de la sala de oreo, será multiplicada por las distancias entre pared y pared **longitudinalmente y transversalmente**, (largo y ancho), luego dividida por el valor de 0.5 m².

Por ejemplo, una sala de 20 m², tiene capacidad para 40 (20/0.5) medias o cuartos canales, según la práctica propia del matadero.

$$\underline{20m^2 / 0.5 m^2 = 40 \text{ medias o cuartos canales.}}$$

No aplica a mataderos de primera ni de segunda categoría.

Artículo 136. (CAPACIDAD DE LA CÁMARA FRÍA PARA CANALES Y/O MEDIAS CANALES)

Debe contar con el espacio que permita el adecuado almacenamiento de la carne, según lo establecido en el punto anterior, para sala de oreo. Además, considerando un aislamiento adecuado, el sistema de frío debe tener la potencia necesaria para garantizar que la carne que ingresa de temperatura ambiente, baje su temperatura no mayor a 7 °C, en 24 horas, la misma debe ser constante.

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

Artículo 137. (CAPACIDAD DE LOS SISTEMAS DE EVACUACIÓN DE EFLUENTES)

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

Las canaletas de corrales, playa de faena y salas anexas, destinadas a recibir y eliminar los efluentes del proceso, no deben estar saturados, no deben sobrepasar el 75% de su sección transversal.

El reflujo y rebalse, son signos claros que el sistema está sobrecargado, ya sea porque el caudal sobrepasa su capacidad de conducción o existen las obstrucciones por falta de mantenimiento y limpieza.

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

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

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

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

Artículo 138. (EVACUACIÓN Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS)

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

- a) Camas de los medios de transporte de animales.

- b) Estiércol de los corrales.
- c) Contenido ruminal proveniente del vaciado de las vísceras abdominales.
- d) Carne condenada (que debe tener un sistema totalmente independiente de eliminación, ya sea por incineración o entierro sanitario, u otro método aprobado por la autoridad de medio ambiente).

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

ANEXOS DEL REGLAMENTO TÉCNICO SANITARIO PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTOS

ANEXO I	ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE PRIMERA CATEGORÍA
ANEXO II	ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE SEGUNDA CATEGORÍA
ANEXO III	ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE TERCERA CATEGORÍA
ANEXO IV	ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE CUARTA CATEGORÍA
ANEXO V	ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM's) EN MATADEROS.
ANEXO VI	DICTÁMEN DE INSPECCIÓN EN MATADEROS
ANEXO VII	ACTA PARA DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD MÁXIMA DE FAENA EN MATADEROS
ANEXO VIII	FLUJOGRAMA DE PROCESO DE FAENA

ANEXO I

ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE PRIMERA CATEGORÍA

**ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA
MATADEROS DE PRIMERA CATEGORÍA**

UNIA-INSPECTRL-ACT-010

Fecha...../...../.....			
Hora de inicio de la inspección:			
Hora de finalización de la Inspección:	Jefatura Departamental	No. Secuencia	Año
Tiempo total de inspección:	Especie animal:		
Nombre del matadero:			
Nombre del Represente Legal:			
Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐			
Área construida (sin incluir corrales):		Número de operarios en planta (sin administrativos):	
REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No Conforme	
1. INFRAESTRUCTURA			
1.1 Ubicación y áreas circundantes			
Cuenta con certificado de autorización sanitaria o regularización sanitaria de construcción.			
Tiene espacio suficiente dentro del perímetro para la realización de sus actividades, sin poner en riesgo la inocuidad de la carne.			
Existe limpieza, buena organización y está libre de matorrales dentro del perímetro del establecimiento.			
Dentro del perímetro del establecimiento, no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne.			
Cuenta con cerco perimetral que evite ingreso de personas y animales ajenos al establecimiento.			
Existe una puerta de ingreso y portería para el control de ingreso de camiones con animales vivos.			
Existe una puerta para la salida del establecimiento de vehículos que transporten carne y subproductos.			
Los caminos interiores y patios de maniobras son de superficie tratada dura o pavimentada.			
Las áreas que no son caminos están cubiertas de un manto verde, empedrado y/o superficie rígida.			
1.2 Corrales			
Existe una rampa para el descargo de los animales a los corrales.			
Existe el corral para recepción de animales, con todas las condiciones.			
Existe al menos un corral para descanso de animales, con todas las condiciones.			
Existe al menos un corral para observación de los animales, con todas las condiciones.			
Existe al menos un corral para aislamientos de los animales, con todas las condiciones.			
Los corrales de descanso de animales cuentan con el espacio y cantidad suficiente con todas las condiciones.			
Existen pasillos en los corrales que eviten el entrecruzamiento de animales sanos con sospechosos.			
Existe una manga de acceso de los corrales a planta de al menos 8 m. De largo y construida en mampostería con una altura adecuada para evitar la salida de los animales, con un sistema de lavado adecuado. Evitando que los animales puedan retornar a los corrales			
Existe un matadero o sala de urgencia, similar a la playa de faena, de menor dimensión con incinerador o digestor propio.			
Existe un carro de traslado de emergencia para animales fracturados o con incapacidad de moverse			

Cuenta con un medio adecuado preservando el bienestar animal que se pueda conectar al camión que traslada animales para el descenso de los animales enfermos, caídos y fracturados o que no puedan moverse por su cuenta al lugar de recepción		
Existe techo o semisombra en todos los corrales.		
Existen pasarelas de tal forma que permita realizar adecuadamente la inspección ante-mortem, en mataderos de cerdo si se viera necesario.		
1.3 Instalaciones constructivas		
Existen filtros sanitarios en todos los ingresos a la playa de faena y desposte debidamente equipados, que no pongan en riesgo la inocuidad de la carne.		
Las paredes están construidas en materiales durables y su lado interior revestido hasta una altura mínima de 2.0 m. con material higienizable y en buenas condiciones, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.		
Los pisos son de material impermeable, durable, que permita su limpieza y desinfección, libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, como para impedir el acumulo de agua y en buenas condiciones, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.		
Los cielos rasos de todas las salas son suficientemente altos, contruidos de materiales que impiden la acumulación de suciedad y vapores, además permitan su higienización y que impidan desprendimientos de partículas.		
Las ventanas y demás aberturas construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar, además de contar con protecciones que impidan el ingreso de insectos y vectores.		
Existen puertas, con cortinas de aire o plástico, en todos los ingresos a la playa de faena y salas anexas.		
Existe una separación física en la zona sucia que evite el paso de efluentes y personal de esta zona a la intermedia y limpia.		
Existe una sala destinada para el almacenado de cabezas y patas exclusivas para este fin.		
Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras torácicas, conectada a planta que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el vaciado de vísceras abdominales, conectada a planta que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el tratamiento ulterior de vísceras abdominales, conectada a la sala de vaciado de vísceras por una ventana o cualquier otro medio que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala donde se procesan y/o almacenan el cuero conectado a planta.		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el Médico Veterinario Acreditado y/o Médico Veterinario Oficial.		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje de carne condenada, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el Médico Veterinario Acreditado y/o Médico Veterinario Oficial.		
Existen en la playa de faena, lavados accionables con pedal para el lavado de manos y esterilizadores para utensilios.		
Existe una cámara frigorífica, con sistema de riel aéreo conectado al sistema general. Con capacidad para enfriar la canal y sus partes garantizando el correcto descenso a una temperatura no mayor a 7 °C en 24 horas. Con capacidad para el 100% de la faena del día.		
Existe túneles de congelación que alcancen temperaturas de -18°C.		
Existe cámara de almacenamiento de producto congelado.		
Existe un área para despacho de la canal y sus partes con piso a nivel del camión y con manga protectora.		
Existe instalaciones para desnaturalización o procesamiento de productos no comestibles y condenados (GRASERÍA)		



Cuentan con servicios higiénicos y baños para uso del personal de planta, separado físicamente de los vestidores, en relación adecuada con el número de trabajadores y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino encementado.		
Cuentan con duchas y vestidores para uso del personal de planta, separado físicamente de los servicios higiénicos, en relación adecuada con el número de trabajadores y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino encementado.		
3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS		
Cuentan con dotación de agua en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento.		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas de servicios higiénicos.		
Cuenta con un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos y residuos sólidos de procesos, aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con digestor, incinerador, horno crematorio u otro sistema de disposición final de decomisos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
4. EQUIPAMIENTO MÍNIMO EN LA PLAYA DE FAENA		
La playa de faena debe tener un cajón de noqueo aturdimiento, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez, facilitando la insensibilización, cuyo material de construcción sea de fierro y/ o mampostería.		
Existe el instrumento mecánico (pistola de aire comprimido con pemo cautivo no penetrante o pinza eléctrica)		
Existe un sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento, que asegure que la canal entre en contacto con el piso.		
El sistema de riel aéreo está distanciado al menos 40 cm de cualquier pared, columna, pieza o maquinaria, con la excepción de las plataformas de trabajo.		
Plataforma, tacle de transferencia, separador de piernas.		
Sierra o tenazas para separación de patas.		
Ductos u otro medio para el traslado de glándulas mamarias y aparato reproductivo.		
Ductos u otro medio para el traslado de MER.		
Sistema de desollado.		
Ductos u otro medio para el traslado de cueros.		
Cuenta con escaldador y equipo de flameado con todas las condiciones (porcinos).		
4.1. Zona intermedia		
Sierra partidora de pecho.		
Plataforma de evisceración.		
Ductos u otro medio de traslado adecuado para patas y cabezas.		
Ductos u otro medio para el traslado de vísceras abdominales.		
Ductos u otro medio para el traslado de vísceras torácicas.		
Cuentan con bandejas, toboganes o mesones de material apropiado para la evisceración independiente para vísceras abdominales y torácicas.		
Sierra para división de las canales.		
4.2. Zona de Limpia		
Existe algún sistema o material para el retiro de material específico de riesgo		
Plataforma de inspección de canales.		
Riel de desvío de canales para inspección sanitaria.		
Balanza electrónica para el pesaje de canales.		
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado.		
Las plataformas de trabajo son de material inoxidable o revestido con pintura inoxidable, no porosa y lavable.		
5. SALA DE DESPOSTES		

La sala o salas, deben ser capaces de mantener la temperatura controlada, a temperaturas inferiores a 12°C.			
La sala o salas deben ser físicamente separadas de las otras áreas y tener al ingreso un filtro sanitario.			
Debe haber una separación entre el área de desposte, cortes y operaciones de envase primario y el área donde se realiza el empaque secundario.			
Existe equipo detector de metales			
6. TRANSPORTE DE CARNE			
El matadero cuenta con un sistema o tercerización para el lavado y desinfectado de los vehículos frigoríficos y/o contenedores frigoríficos que se usan en el transporte de la carne.			
El transporte de carne se realiza en vehículo contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación			
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE PRIMERA CATEGORÍA (Encerrar en un círculo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO y requerir un plan de adecuación)		SI	NO
Firma y sello del Inspector Oficial:	Firma del Representante legal:		
C.I.	C.I.:		
OBSERVACIONES			
NEGATIVA a firmar por parte del interesado			
Lugar:			
Fecha y hora:			
Testigo de actuación:	Firma		
Nombre:			
C.I.:			
Lugar			
Fecha y hora			
Nombre:	Firma:		
C.I.			
OBJECIONES de parte del interesado.			
Lugar:			
Nombre:	Firma:		
C.I.			



ANEXO II

ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y
EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE SEGUNDA CATEGORÍA

**ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA
MATADEROS DE SEGUNDA CATEGORÍA**

UNIA-INSPECTRL-ACT-009

Fecha:...../...../.....			
Hora de inicio de la inspección:			
Hora de finalización de la inspección:	Jefatura Departamental	No. Secuencia	Año
Tiempo total de inspección:.....	Especie animal:		
Nombre del matadero:			
Nombre del Represente Legal:			
Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐			
Área construida (sin incluir corrales):		Número de operarios en planta (sin administrativos):	
REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No Conforme	
1. INFRAESTRUCTURA			
1.1. Ubicación y áreas circundantes			
Cuenta con certificado de autorización sanitaria o regularización sanitaria de construcción.			
Tiene espacio suficiente dentro el perímetro para la realización de sus actividades, sin poner en riesgo la inocuidad de la carne.			
Existe limpieza, buena organización y está libre de matorrales dentro del perímetro del establecimiento.			
Dentro del perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne.			
Cuenta con cerco perimetral que evite ingreso de personas y animales ajenos al establecimiento.			
Existe una puerta de ingreso y portería para el control de ingreso de camiones con animales vivos.			
Existe una puerta para la salida del establecimiento de vehículos que transporten carne y subproductos.			
Los caminos interiores son de superficie cementada, con loseta o pavimentada.			
Las áreas que no son caminos están cubiertas de un manto verde, empedrado y/o superficie rígida.			
1.2. Corrales			
Existe una rampa para el descargo de los animales a los corrales.			
Existe el corral para recepción de animales, con todas las condiciones.			
Existe al menos un corral para descanso de animales, con todas las condiciones.			
Existe al menos un corral para observación de los animales, con todas las condiciones.			
Existe al menos un corral para aislamientos de los animales, con todas las condiciones.			
Los corrales de descanso de animales cuentan con el espacio y cantidad suficiente con todas las condiciones.			
Existen pasillos en los corrales que eviten el entrecruzamiento de animales sanos con sospechosos			
Existe una manga de acceso de los corrales a planta de al menos 8 m. de largo y construida en mampostería con una altura adecuada para evitar la salida de los animales, con un sistema de lavado adecuado, evitando que los animales puedan retornar a los corrales			

Cuenta con un medio adecuado preservando el bienestar animal que se pueda conectar al camión que traslada animales para el descenso de los animales enfermos, caídos y fracturados o que no puedan moverse por su cuenta al lugar de recepción		
Existe un ingreso de emergencia conectado al área sucia al nivel del piso para faena de animales.		
Existen pasarelas de tal forma que permita realizar adecuadamente la inspección ante-mortem, en mataderos de cerdo si se viera necesario.		
1.3. Instalaciones constructivas		
Existen filtros sanitarios en todos los ingresos a la playa de faena debidamente equipados que no pongan en riesgo la inocuidad de la carne.		
Las paredes están construidas en materiales durables y su lado interior revestido hasta una altura mínima de 2.0 m. con material higienizable y en buenas condiciones, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán objeto de su plan de adecuación.		
Los pisos son de material impermeable, durable, que permita su limpieza y desinfección, libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, como para impedir el acumulo de agua y en buenas condiciones, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.		
Los cielos rasos de todas las salas son suficientemente altos, contruidos de materiales que impiden la acumulación de suciedad y vapores, además permiten su higienización y que impidan desprendimientos de partículas.		
Las ventanas y demás aberturas están construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar, además de contar con protecciones que impidan el ingreso de insectos y vectores.		
Existen puertas con cortinas de aire o plástico, en todos los ingresos a la playa de faena y salas anexas.		
Existe una separación física en la zona sucia que evite el paso de efluentes y personal de esta zona a la intermedia y limpia.		
Existe una sala destinada para el almacenado de cabezas y patas exclusivas para este fin.		
Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras torácicas, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el vaciado de vísceras abdominales, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el tratamiento ulterior de vísceras abdominales, conectada a la sala de vaciado de vísceras por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala donde se procesan y/o almacenamiento de cuero conectado a planta.		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el Médico Veterinario Acreditado		
Existe una dependencia exclusiva para el almacenaje de carne condenada, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el Médico Veterinario Acreditado.		
Existen en la playa de faena, lavabos no accionables con la mano para el lavado de manos y esterilizadores para utensilios.		
Existe una cámara frigorífica, con sistema de riel aéreo conectado al sistema general. Con capacidad para enfriar el canal y sus partes garantizando el correcto descenso a una temperatura no mayor a 7 °C en 24 horas. Con capacidad para el 100% de la faena del día.		
Existe un área para despacho de la canal y sus partes con piso a nivel del camión y con manga protectora		
Cuentan con servicios higiénicos y baños para uso del personal de planta, separado físicamente de los vestidores, en relación adecuada con el número de trabajadores y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino encementado.		
Cuentan con duchas y vestidores para uso del personal de planta, separado físicamente de los servicios higiénicos baños, en relación adecuada con el número de trabajadores y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino encementado.		

3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS

Cuentan con agua dotación en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento.		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas de servicios higiénicos.		
Cuenta con un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos y residuos sólidos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con incinerador u horno crematorio u otro sistema de disposición final de decomisos aprobado por la autoridad de Medio Ambiente.		

4. EQUIPAMIENTO MINIMO EN LA PLAYA DE FAENA

La playa de faena debe tener un cajón de noqueo aturdimiento por especie animal que faenan, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez. Cuyo material de construcción sea de fierro y/ o mampostería.		
Existe el instrumento mecánico (pistola de aire comprimido con perno cautivo no penetrante o pinza eléctrica)		
Existe un sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento, que asegure que el animal ni el canal entren en contacto con el piso.		
El sistema de riel aéreo está distanciado al menos 40 cm de cualquier pared, columna, pieza o maquinaria, con la excepción de las plataformas de trabajo.		
Plataforma, tecla de transferencia, separador de piernas.		
Sierra o tenazas para separación de patas.		
Sistema de desollado.		
Ductos u otro medio para el traslado de cueros.		
Cuenta con escaldador con todas las condiciones. (porcinos)		

4.1. Zona intermedia

Sierra partidora de pecho.		
Existe algún sistema o equipo para el retiro de material específico de riesgo		
Plataforma de evisceración.		
Ductos u otro medio de traslado adecuado para patas y manos.		
Ductos u otro medio para el traslado de vísceras abdominales.		
Ductos u otro medio para el traslado de vísceras torácicas.		
Cuentan con bandejas, toboganes o mesones de material apropiado para la evisceración independiente para vísceras abdominales y torácicas.		
Sierra para división de las canales		

4.2. Zona de Limpia

Existe algún sistema o material para el retiro de material específico de riesgo		
Plataforma de inspección de canales		
Riel de desvío de canales para inspección sanitaria		
Balanza electrónica para el pesaje de canales		
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado como tal		
Las plataformas de trabajo son de material inoxidable o revestido con pintura inoxidable, no porosa y lavable.		

5. TRANSPORTE DE CARNE

El matadero cuenta con un sistema o tercerización para el lavado y desinfectado de los vehículos frigoríficos que se usan en el transporte de la carne.		
El transporte de carne se realiza en vehículo frigorífico o contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación		
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE SEGUNDA CATEGORÍA (Encerrar en un círculo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO y requerir un plan de adecuación)	Si	No

Firma y sello del Inspector Oficial:		Firma del Representante legal:	
C.I.:		C.I.:	
OBSERVACIONES			
NEGATIVA a firmar por parte del interesado			
Lugar:			
Fecha y hora:			
Testigo de actuación:		Firma	
Nombre:			
C.I.:			
Lugar			
Fecha y hora			
Nombre:		Firma:	
C.I.			
OBJECIONES de parte del interesado.			
Lugar:			
Nombre:		Firma	
C.I.			

ANEXO III

ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE TERCERA CATEGORÍA

**ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA
MATADEROS DE TERCERA CATEGORÍA**

UNIA-INSPECTRL-ACT-008

Fecha:/...../.....

Hora de inicio de la inspección:

Hora de finalización de la Inspección:

Tiempo total de inspección:

--	--	--

Jefatura Departamental No. Secuencia Año

Especie animal:

Nombre del matadero:

Nombre del Represente Legal:

Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐

Área construida (sin incluir corrales):

Número de operarios en planta (sin administrativos):

REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**Conforme****No
Conforme****1. INFRAESTRUCTURA****1.1 Ubicación y áreas circundantes**

Cuenta con certificado de autorización sanitaria o regularización sanitaria de construcción.

Tiene espacio suficiente dentro el perímetro para la realización de sus actividades, sin poner en riesgo la inocuidad de la carne.

Existe limpieza, buena organización y está libre de matorrales dentro del perímetro del establecimiento.

Dentro del perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne.

Cuenta con cerco perimetral que evite ingreso de personas y animales ajenos al establecimiento.

Contar con un ingreso y salida de vehículo de animales vivos, tomando en cuenta los horarios el ingreso de animales vivos y salida de productos evitando el entrecruzamiento, entre animales vivos y productos.

1.2 Corrales

Existe al menos un corral para recepción, descanso y observación.

Existe al menos un corral para aislamientos de los animales, con todas las condiciones.

Los corrales de espera de animales con espacio y cantidad suficiente, con todas las condiciones.

Existe una manga de acceso de los corrales a planta de al menos 8 m de largo y construida en mampostería y con un sistema de lavado adecuado.

Existe un ingreso de emergencia conectado al área sucia al nivel del piso para faena de animales.

Existe techo o semisombra en todos los corrales.

Existen pasarelas de tal forma que permita realizar adecuadamente la inspección ante-mortem, para mataderos de cerdo si se viera necesario.

1.3 Instalaciones constructivas

Existen filtros sanitarios en todos los ingresos a la playa de faena debidamente equipados.

Las paredes están construidas en materiales durables y su lado interno revestido hasta 2 m. de altura con material higienizable que no pongan en riesgo la inocuidad de la carne, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.

Los pisos son de material impermeable, durable, que permita su limpieza y desinfección, libres de grietas, rajaduras y con inclinación suficiente hacia los drenajes, como para impedir el acumulo de agua y en buenas condiciones, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.		
Los techos son de material impermeable, durable, que permita su limpieza y desinfección, que impiden la acumulación de suciedad, vapores y que impidan desprendimientos de partículas.		
Las ventanas en la zona de proceso tienen malla milimétrica		
Existen puertas en todos los ingresos a la playa de faena y salas anexas		
Existe una separación física de la zona sucia que evite el paso de efluentes de esta zona a la intermedia y limpia		
Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras torácicas, conectada a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras abdominales, conecta a planta por una ventana que asegure el ingreso de solo estas vísceras.		
Existe una sala donde se procesan productos no comestibles (cueros y otros) conectada a planta por una ventana.		
Existe un área exclusivamente para el almacenaje refrigerado de carne bajo sospecha capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el Médico Veterinario Acreditado.		
Existe un área exclusiva para el almacenaje de carne condenada, capaz de ser cerrada y controlada únicamente por el Médico Veterinario Acreditado.		
Existen instalaciones para el lavado de manos y utensilios en la playa de faena		
Existe una sala de oreo con sistema de riel aéreo		
Existe una cámara frigorífica, con sistema de riel aéreo conectado al sistema general. Con capacidad para enfriar el canal y sus partes a temperaturas no mayor a 7 °C. en 24 horas. Con capacidad para el 50% de la faena del día.		
Existe un área para el despacho de carne, con techo y piso al nivel del camión con manga protectora.		
Cuentan con servicios higiénicos y baños para uso del personal de planta, en relación adecuada con el número de trabajadores y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino encementado.		
Cuentan con duchas y vestidores para uso del personal de planta, separado físicamente de los servicios higiénicos baños, en relación adecuada con el número de trabajadores y en caso de que no estén adyacentes a la planta se conectan a través de un camino encementado.		
3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS		
Cuentan con dotación de agua en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento.		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas de servicios higiénicos.		
Cuenta con un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos y residuos sólidos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con incinerador, horno crematorio u otro sistema de disposición final de decomisos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
4. EQUIPAMIENTO MÍNIMO EN LA PLAYA DE FAENA		
La playa de faena debe tener un cajón de noqueo aturdimiento, en el cual únicamente podrá entrar un animal por vez, el cual facilite la actividad de insensibilización, cuyo material de construcción sea de fierro y/o mampostería.		
El instrumento mecánico (pistola de aire comprimido con perno cautivo no penetrante o pinza eléctrica).		
Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso y su ulterior almacenamiento, que asegure que el animal ni el canal entre en contacto con el piso.		
Cuenta con los equipos y utensilios mínimos como para asegurar que la carne no entre en contacto con pisos, paredes o estructuras fijas u otras que no hayan sido diseñadas para este fin.		

Cuentan con bandejas, toboganes o mesones de material apropiado para la evisceración independiente para vísceras abdominales y torácicas.			
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos el cual deberá ser cerrado e identificado.			
Cuentan con plataformas de trabajo de material inoxidable o revestido con pintura inoxidable, no porosa y lavable.			
Cuenta con escalador con todas las condiciones. (porcinos)			
5. TRANSPORTE DE CARNE			
El matadero cuenta con un sistema o tercerización de lavado y desinfección de los vehículos frigoríficos o contenedores que se usan en el transporte de la carne.			
El transporte de carne se realiza en vehículo frigorífico o contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación			
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE TERCERA CATEGORÍA (Encerrar en un círculo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO y requerir un plan de adecuación)		SI	NO
Firma y sello del Inspector Oficial:		Firma del Representante legal:	
C.I.:		C.I.:	
OBSERVACIONES			
NEGATIVA a firmar por parte del interesado			
Lugar:			
Fecha y hora:			
Testigo de actuación Nombre:		Firma	
C.I.			
OBJECIONES de parte del interesado			
Lugar:			
Fecha y hora:			
Testigo de actuación Nombre:		Firma	
C.I.			

ANEXO IV

ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA MATADEROS DE CUARTA CATEGORÍA

**ACTA DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA
MATADEROS DE CUARTA CATEGORÍA**

UNIA-INSPECTRL-ACT-007

Fecha:/...../.....			
Hora de inicio de la inspección:			
Hora de finalización de la Inspección:			
Tiempo total de inspección:	Año		
		Especie animal:	

Nombre del matadero:

Nombre del responsable:

Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐

Área construida (sin incluir corrales):	Número de operarios en proceso (sin administración):
---	--

REQUISITOS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	Conforme	No Conforme
1. INFRAESTRUCTURA		
1.1. Ubicación y áreas circundantes		
Cuenta con certificado de autorización sanitaria o regularización sanitaria de construcción.		
Tiene espacio suficiente dentro del perímetro para la realización de sus actividades. Sin poner en riesgo la inocuidad de la carne.		
Existe limpieza, buena organización y está libre de matorrales dentro del perímetro del establecimiento.		
Dentro del perímetro del establecimiento no se realizan otras actividades que puedan afectar la inocuidad de la carne.		
El perímetro del establecimiento se encuentra circundado con al menos alambrado.		
1.2. Corrales		
Existe al menos un corral de recepción y espera.		
Existe un corral de observación para animales sospechosos.		
Existe una manga de ingreso de los corrales a la planta.		
El o los corrales y la manga de ingreso son al menos de madera y su piso de tierra apisonada.		
Su disposición permite la adecuada inspección ante-mortem.		
Están adecuadamente mantenidos.		
Existe un ingreso de emergencia conectado al área sucia para faena de animales.		
1.3. Instalaciones constructivas		
Existen filtros sanitarios en el ingreso a la playa de faena debidamente equipados.		
Las paredes están construidas en materiales durables y su lado interno revestido mínimamente 2 m. de altura con material higienizable y en buenas condiciones, en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán a objeto de su plan de adecuación.		
Los pisos son de material impermeable y durable en mataderos en funcionamiento las grietas y rajaduras serán objeto de su plan de adecuación.		
Los techos son de material impermeable y durable.		

Existe una separación en el espacio de las zonas sucia, intermedia y limpia.		
Existe una sala separada para el tratamiento de vísceras y otros subproductos comestibles.		
Existe una sala para el almacenamiento de cuero.		
Existe una sala de oro con sistema de riel aéreo o caballete que asegure que el canal no entra en contacto con el piso.		
Existen instalaciones para el lavado de manos y utensilios en la playa de faena.		
Cuentan con servicios higiénicos y baños para uso del personal de planta.		
Cuentan con ducha y vestuario para uso del personal.		
3. SERVICIO DE AGUA Y MANEJO DE DESECHOS		
Cuentan con abastecimiento de agua en cantidad suficiente y el respectivo tanque de almacenamiento.		
Cuenta con un sistema de disposición final de aguas servidas de servicios higiénicos.		
Existe un sistema adecuado para la recolección, colación y eliminación de efluentes del proceso aprobadas por la Autoridad de Medio Ambiente.		
Cuentan con incinerador, horno crematorio u otro sistema para la disposición final de decomisos aprobado por la Autoridad de Medio Ambiente.		
4. EQUIPAMIENTO MÍNIMO DE LA PLAYA DE FAENA		
En la playa de faena se tiene un cajón de aturdimiento, construido de al menos madera. el cual facilite la actividad de insensibilización		
Sistema de riel aéreo desde la zona de sangrado hasta el final de la línea de proceso, que asegure que el canal no entre en contacto con el piso.		
Cuenta con los equipos y utensilios mínimos como para asegurar que la carne no entre en contacto con el piso, paredes o estructuras fijas u otras que no hayan sido diseñadas para este fin.		
En la zona de inspección de canales existe un carro o sistema donde se depositarán los decomisos.		
Cuenta con escaleador y otro sistema que cumpla con esta función, con todas las condiciones. (porcinos)		
5. TRANSPORTE DE CARNE		
El transporte de carne se realiza en un vehículo o contenedor cerrado de forma que prevenga la entrada de plagas y otras fuentes de contaminación.		
EL MATADERO CUMPLE A CABALIDAD CON LOS REQUISITOS DE CUARTA CATEGORÍA (Encerrar en un círculo SI en caso de que cumpla con el total de los requisitos, basta que no cumpla uno para que sea NO y requerir un plan de adecuación)	Si	no
Firma y sello del Inspector Oficial:	Firma del Responsable del matadero:	
C.I.:	C.I.:	
OBSERVACIONES		
1.- NEGATIVA a firmar por parte del Interesado		
Lugar		
Fecha y Hora		
Testigo de actuación Nombre	Firma	
C.I.		
OBJECIONES de parte del interesado		

Lugar	
Fecha y Hora	
Nombre	Firma
C.I.	

ANEXO V

ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM's) EN MATADEROS

**ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS BPM's
EN MATADEROS**

Fecha:...../...../..... Hora de inicio de la inspección: Hora de finalización de la Inspección:..... Tiempo total de inspección:	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%; height: 30px;"></td> <td style="width:33%; height: 30px;"></td> <td style="width:33%; height: 30px;"></td> </tr> <tr> <td align="center">Jefatura Departamental</td> <td align="center">N° Secuencia</td> <td align="center">Año</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Especie animal:.....</td> </tr> </table>				Jefatura Departamental	N° Secuencia	Año	Especie animal:.....																																																																																																					
Jefatura Departamental	N° Secuencia	Año																																																																																																											
Especie animal:.....																																																																																																													
Nombre del matadero:																																																																																																													
Nombre de representante legal:																																																																																																													
Inspección de : Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐																																																																																																													
Categoría a la que pertenece o postula: Primera ☐ Segunda ☐ Tercera ☐ Cuarta ☐																																																																																																													
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:65%;">1. ASPECTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MATADEROS (BPM's)</th> <th style="width:5%;">Sa</th> <th style="width:10%;">III Men</th> <th style="width:10%;">II May</th> <th style="width:10%;">I Crít</th> <th style="width:10%;">Obs.</th> </tr> <tr> <td colspan="6">1.1 Ingreso de Animales</td> </tr> <tr> <td>1.1.1. Se exige la presentación de la Guía de Movimiento de Animales o notifica al SENASAG la existencia de la misma.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.2. Se toman los cuidados para el mantenimiento de la trazabilidad de animales, durante todo el proceso de faena.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.3. Se utilizan métodos que no comprometan el bienestar animal, para el desplazamiento de estos.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.4. Los animales son inspeccionados en el momento de recepción o en otros pertinentes para determinar su dictamen.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.5. El reposo de los animales es adecuado.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.6. Se identifican y segregan a los animales sospechosos.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.7. Existe un sistema de lavado adecuado de los animales.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.8. La inspección ante mortem es realizada por un Médico Veterinario Acreditado y/o Técnico Veterinario Acreditado en supervisión de un Médico Veterinario Oficial.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1.9. Se aplica la obligatoriedad de la faena a todo animal vivo que ingresa al establecimiento.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">1.2. Procesos</td> </tr> <tr> <td>1.2.1. Existe la presencia del Médico y/o Técnico Veterinario Acreditado supervisado por el Médico Veterinario Oficial durante todo el proceso de faena de los animales, para la inspección veterinaria post mortem.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2.2. El método y proceso de insensibilización es el adecuado.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2.3. Las etapas de insensibilización y sangrado se hacen con la misma rapidez que las otras etapas posteriores del proceso.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2.4. Se realiza el desangrado apropiadamente, se recoge y manipula la sangre en forma higiénica.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2.5. El sistema de escaldado, pelado y flameado cuenta con la temperatura apropiada para este proceso y cuenta con registro de respaldo (Porcinos).</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.2.6. Realizan el adecuado anudado de esófago y recto, para evitar contaminación cruzada y mantener las condiciones de inocuidad de la carne. (Bovinos)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		1. ASPECTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MATADEROS (BPM's)	Sa	III Men	II May	I Crít	Obs.	1.1 Ingreso de Animales						1.1.1. Se exige la presentación de la Guía de Movimiento de Animales o notifica al SENASAG la existencia de la misma.						1.1.2. Se toman los cuidados para el mantenimiento de la trazabilidad de animales, durante todo el proceso de faena.						1.1.3. Se utilizan métodos que no comprometan el bienestar animal, para el desplazamiento de estos.						1.1.4. Los animales son inspeccionados en el momento de recepción o en otros pertinentes para determinar su dictamen.						1.1.5. El reposo de los animales es adecuado.						1.1.6. Se identifican y segregan a los animales sospechosos.						1.1.7. Existe un sistema de lavado adecuado de los animales.						1.1.8. La inspección ante mortem es realizada por un Médico Veterinario Acreditado y/o Técnico Veterinario Acreditado en supervisión de un Médico Veterinario Oficial.						1.1.9. Se aplica la obligatoriedad de la faena a todo animal vivo que ingresa al establecimiento.						1.2. Procesos						1.2.1. Existe la presencia del Médico y/o Técnico Veterinario Acreditado supervisado por el Médico Veterinario Oficial durante todo el proceso de faena de los animales, para la inspección veterinaria post mortem.						1.2.2. El método y proceso de insensibilización es el adecuado.						1.2.3. Las etapas de insensibilización y sangrado se hacen con la misma rapidez que las otras etapas posteriores del proceso.						1.2.4. Se realiza el desangrado apropiadamente, se recoge y manipula la sangre en forma higiénica.						1.2.5. El sistema de escaldado, pelado y flameado cuenta con la temperatura apropiada para este proceso y cuenta con registro de respaldo (Porcinos).						1.2.6. Realizan el adecuado anudado de esófago y recto, para evitar contaminación cruzada y mantener las condiciones de inocuidad de la carne. (Bovinos)					
1. ASPECTOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MATADEROS (BPM's)	Sa	III Men	II May	I Crít	Obs.																																																																																																								
1.1 Ingreso de Animales																																																																																																													
1.1.1. Se exige la presentación de la Guía de Movimiento de Animales o notifica al SENASAG la existencia de la misma.																																																																																																													
1.1.2. Se toman los cuidados para el mantenimiento de la trazabilidad de animales, durante todo el proceso de faena.																																																																																																													
1.1.3. Se utilizan métodos que no comprometan el bienestar animal, para el desplazamiento de estos.																																																																																																													
1.1.4. Los animales son inspeccionados en el momento de recepción o en otros pertinentes para determinar su dictamen.																																																																																																													
1.1.5. El reposo de los animales es adecuado.																																																																																																													
1.1.6. Se identifican y segregan a los animales sospechosos.																																																																																																													
1.1.7. Existe un sistema de lavado adecuado de los animales.																																																																																																													
1.1.8. La inspección ante mortem es realizada por un Médico Veterinario Acreditado y/o Técnico Veterinario Acreditado en supervisión de un Médico Veterinario Oficial.																																																																																																													
1.1.9. Se aplica la obligatoriedad de la faena a todo animal vivo que ingresa al establecimiento.																																																																																																													
1.2. Procesos																																																																																																													
1.2.1. Existe la presencia del Médico y/o Técnico Veterinario Acreditado supervisado por el Médico Veterinario Oficial durante todo el proceso de faena de los animales, para la inspección veterinaria post mortem.																																																																																																													
1.2.2. El método y proceso de insensibilización es el adecuado.																																																																																																													
1.2.3. Las etapas de insensibilización y sangrado se hacen con la misma rapidez que las otras etapas posteriores del proceso.																																																																																																													
1.2.4. Se realiza el desangrado apropiadamente, se recoge y manipula la sangre en forma higiénica.																																																																																																													
1.2.5. El sistema de escaldado, pelado y flameado cuenta con la temperatura apropiada para este proceso y cuenta con registro de respaldo (Porcinos).																																																																																																													
1.2.6. Realizan el adecuado anudado de esófago y recto, para evitar contaminación cruzada y mantener las condiciones de inocuidad de la carne. (Bovinos)																																																																																																													

1.2.7. Se realiza el desuelle antes de efectuar la evisceración y se evita la contaminación de la carne. (Bovinos)					
1.2.8. Las operaciones de eviscerado de las vísceras abdominales son las adecuadas y no ponen en riesgo la inocuidad de la carne.					
1.2.9. Las operaciones de eviscerado de vísceras torácicas son las adecuadas y no ponen en riesgo la inocuidad de la carne.					
1.2.10. Las vísceras son conducidas de forma adecuada a la sala correspondiente (según categoría de matadero).					
1.2.11. El sentido de flujo de proceso es único y evita la contaminación cruzada.					
1.2.12. La manipulación de la canal o sus partes es la adecuada y se evita la recontaminación de la misma.					
1.2.13. Existe un control adecuado de productos decomisados resultantes del proceso y se manipulan, almacenan y eliminan en forma apropiada.					
1.2.14. Las operaciones de lavado de intestinos y estómagos no ponen en riesgo de contaminación a la carne.					
1.2.15. Las operaciones de inspección de vísceras abdominales y torácicas son las adecuadas y es realizado por un Médico y/o Técnico Veterinario Acreditado supervisado por Médico Veterinario Oficial.					
1.3. Almacenamiento de Producto					
1.3.1 El almacenamiento de la canal permite el correcto descenso de la temperatura y cuenta con registros.					
1.3.2. La carne almacenada es manipulada y dispuesta de forma que previene el daño y contaminación.					
1.4. Higiene y Salud del Personal					
1.4.1 La dirección y/o administración, garantiza que los operarios estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo referente a las Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad de los alimentos. Están documentadas y se cuenta con registros.					
1.4.2. La dirección y/o administración, garantiza que los operarios estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo equivalente a su actividad específica. Están documentadas y se cuenta con registros.					
1.4.3. Las normas del matadero sobre higiene personal están documentadas y son adoptadas por todo el personal, incluyendo los visitantes. Estas son formuladas teniendo en cuenta el riesgo de contaminación de la carne.					
1.4.4. Los operarios no realizan prácticas antihigiénicas en todo el proceso de producción.					
1.4.5. La dirección y/o administración, garantiza y exige que los operarios cuenten con sus respectivos camets sanitarios vigentes.					
1.5. Suministro de Agua					
1.5.1. La calidad, cantidad y presión del agua; además de los depósitos son los adecuados, se controlan con regularidad y no representan riesgo alguno para la inocuidad de la carne y cuenta con documentación de resultados laboratoriales.					
1.6. Manejo de Desechos					
1.6.1. Existen sistemas adecuados para la recolección, colación y eliminación del material residual sólido.					
1.6.2. Existen sistemas adecuados para la recolección, colación y eliminación de efluentes líquidos					
1.6.3. Se cuenta con un capítulo de "Eliminación de Desechos Sólidos" en el procedimiento de limpieza y desinfección.					
1.7. Control de Plagas					



1.7.1. No hay indicios de presencia de plagas en el área de proceso.					
1.7.2. El matadero cuenta con un programa de control de plagas para minimizar el riesgo de que proliferen, ya sea propio o tercerizado y se aplica. Se cuenta con documentación y registro de respaldo.					
1.8. Transporte					
1.8.1. Todos los vehículos utilizados para el transporte de animales son exclusivos y apropiados para su propósito y se mantienen en buenas condiciones higiénicas, los mismos deben contar con el Registro Sanitario otorgado por el SENASAG.					
1.8.2. Todos los vehículos frigoríficos y/o contenedores utilizados para el transporte de carne y subproductos comestibles, son exclusivos y apropiados para su propósito y se mantienen en buenas condiciones higiénicas, los mismos deben contar con el Registro Sanitario otorgado por el SENASAG.					
2. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANIDAD					
2.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
2.1.1. El matadero tiene en funcionamiento un programa efectivo de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios que previene la contaminación de los productos.					
2.1.2. Se cuenta con un documento del procedimiento de limpieza y desinfección.					
3. ASPECTOS A EVALUARSE EN MATADEROS DE PRIMERA Y SEGUNDA CATEGORÍA					
3.1. CONTROL A PROVEEDORES					
3.1.1. El matadero tiene procedimientos para la aprobación y monitoreo de sus proveedores de animales. Para primera categoría predios habilitados para la exportación.					
3.1.2. El matadero tiene procedimientos para la aprobación y monitorización de sus proveedores de insumos (envases).					
3.1.3. Existe control de los materiales de envase y embalaje de modo que no causen peligros biológicos, químicos o físicos.					
3.2. CONTROL DE PROCESO					
3.2.1. El proceso está diseñado para garantizar la inocuidad de la carne y sus procesos HACCP están definidos.					
3.2.2. Existe un sistema de seguimiento de las variables de control de procesos que disminuyen los Puntos de Control Críticos.					
3.2.3. El matadero cuenta con un sistema de trazabilidad desde la recepción de animales, faena y sus productos, almacenamiento, envío y distribución al cliente.					
3.3. OPERACIONES EN LA FASE DOS					
3.3.1. Las operaciones de desposte se realizan de forma que se previene la re-contaminación de la carne y en condiciones de temperatura apropiadas.					
3.3.2. Se efectúa el preempaquete inmediatamente después del desposte contando con sistema de trazabilidad.					
3.3.3. El proceso de envasado es controlado a fin de prevenir la contaminación del producto.					
3.4. CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO					
3.4.1. Las operaciones de almacenaje de carne refrigerada y/o congelada y subproductos comestibles no comprometen la inocuidad de los mismos.					
3.4.2. El matadero usa métodos suplementarios de evaluación para verificar la inocuidad de la carne.					
3.4.3. Se mantiene un registro adecuado del inventario de los productos terminados.					
3.5 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC/HACCP)					

3.5.1 Existe certificación HACCP y se encuentra en aplicación en el proceso que realiza el matadero frigorífico.					
3.6 CERTIFICACIÓN BPM'S EN MATADEROS DE ANIMALES DE BASTO DE CUARTA CATEGORIA					
3.6.1 Existe certificación BPM'S y se encuentra en aplicación en el proceso que realiza el matadero					
TOTAL PRINCIPIOS BOVINOS 41 o 54 ¹ TOTAL PRINCIPIOS PORCINOS 39 o 52	SATISFACTORIOS	DEFICIENCIAS MENORES III	DEFICIENCIAS MAYORES II	DEFICIENCIAS CRÍTICAS I	
TOTAL DE CALIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS ²					
Observaciones (Descripción de las deficiencias encontradas)					
1.-					
2.					
3.-					
4.-					
5.-					
6.-					
7.-					
8.-					
9.-					
10.-					
11.-					
12.-					
13.-					
14.-					
Firma y sello del Inspector oficial:			Firma del Responsable del Establecimiento:		
C.I.:			Nombre:		
			C.I.:		

¹ Encerrar en un círculo si fueron 41 o 54; 39 o 52 los principios evaluados. Son 52 o 54 principios para mataderos de primera y segunda categoría.

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

ANEXO VI

DICTÁMEN DE INSPECCIÓN A MATADEROS

ACTA DE DICTÁMEN DE INSPECCIÓN A MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTOS

UNIA-INSPECTR-CT-DIC-001

Fecha:...../...../.....

--	--	--

Jefatura Departamental N°. Secuencia Año

Conforme a Informe Técnico N°.....

Nombre del matadero:

El dictamen correspondiente a la inspección, es:

OBSERVACIONES: ☐ POSITIVO ☐ NEGATIVO

.....

.....

.....

.....

.....

CLASIFICACIÓN
El matadero está clasificado en:

Categoría a la que postula:

PRIMERA ☐ SEGUNDA ☐ TERCERA ☐ CUARTA ☐

Categoría a la que pertenece:

PRIMERA ☐ SEGUNDA ☐ TERCERA ☐ CUARTA ☐

SELLOS Y FIRMAS

Se solicita la emisión de Registro Sanitario del matadero solicitante.

Firma y sello
Responsable Dptal. de Inocuidad Alimentaria

Firma y sello
Jefe Departamental



ANEXO VII

ACTA PARA DETERMINACION DE LA CAPACIDAD MAXIMA DE FAENA EN MATADEROS

**ACTA PARA DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD MÁXIMA DE FAENA DE
MATADEROS DE ANIMALES**

UNIA-INSPECTRL-ACT-0011

Fecha: / /

Hora de inicio de la inspección:

Hora de finalización de la inspección:

Tiempo total de inspección:

--	--	--

Jefatura Departamental

N°. Secuencia

Año

Especie animal:.....

Nombre del matadero:

Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐

Categoría a la que pertenece o postula: ☐ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera ☐ Cuarta

	CRITERIO DE MEDICIÓN	DIMENSIÓN ÁREA	CAPACIDAD	OBSERVACIÓN
1. CAPACIDAD DE LOS CORRALES				
Corral de recepción	2 m ² por animal que se recepcione			(no aplica para 4ta categoría)
Corral de observación (área mínima)	20 m ²			(no aplica para 4ta categoría)
Corral de aislamiento (área mínima)	20 m ² 1000 animales adicionar el 5%			(no aplica para 4ta categoría)
Corral de espera (primera y segunda categoría)	2 m ² por animal a faenar			(no aplica para 3ra y 4ta categoría)
Corral de espera (tercera y cuarta categoría se debe considerar la faena de 2 días)	2 m ² por animal a faenar/ 2 días			(no aplica para 1ra y 2da categoría)
2. CAPACIDAD DE LA SALA DE OREO				
Sala de oreo (se debe considerar la distancia del piso 30 cm, distancia entre riel y riel de 80 cm)	0.5 m ² por canal o media canal			(no aplica para 1ra y 2da categoría a menos que tenga sala de oreo)
3. CAPACIDAD DE LA CAMARA FRIGORÍFICA				

Cámara frigorífica (se debe considerar la separación entre canales y la distancia del piso, paredes a la canal y entre rieles igual que para la sala de oreo)	0.5 m ² por canal o media canal			(no aplica para 4ta categoría y para 3ra categoría es necesario solo para el 50% de la faena del día)
Capacidad para refrigerar y/o congelar toda la carne a temperaturas que no sean mayor a 7 °C en 24 horas.	Constatar la temperatura en el Registro			(no aplica en 4ta categoría)

4. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Capacidad del tanque de almacenamiento.	500 litros por animal bovino, bufalino y equino 250 litros por animal porcino, camélidos sudamericanos y 200 litros por animal ovino, caprino			
Provisión de agua en cantidades suficientes.	Con flujo y presión constante de la conexión de red potable			
	CRITERIO DE MEDICIÓN	VALOR DETERMINADO	CAPACIDAD	OBSERVACIÓN

5. CAPACIDAD DE LOS SISTEMAS DE EVACUACIÓN DE EFLUENTES

Canaletas de los corrales, de la manga de ingreso y exteriores (no puede sobrepasar el 75% de su sección transversal)	Medir la altura de la sección			
Canales o desagüe de la playa de faena (no puede sobrepasar el 75% de su sección transversal)	Medir la altura de la sección			
Canales o desagüe de las salas anexas (no puede sobrepasar el 75% de su sección transversal)	Medir la altura de la sección			
	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
5. TUNEL DE CONGELACION				
Capacidad de túneles de congelamiento	Se debe considerar entre			(aplica a 1ra categoría)



	empaques piso y paredes que no tengan contacto entre ellos mínimamente 10 cm			
7. ELIMINACIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS				
Estiércol en los corrales	No debe existir acúmulo que sobrepase el proceso de eliminación			
Contenido ruminal en la sala de vísceras	No debe existir acúmulo que sobrepase el proceso de eliminación			
Carne condenada	No debe existir acúmulo que sobrepase el proceso de eliminación			
8. PROCESAMIENTO				
Tiempo de lavado y escurrido del animal	2 minutos para el lavado y 3 minutos para el escurrido			
Adecuada frecuencia de aturdimiento	Se debe aturdir un animal por vez y no puede haber más de un animal en el pisó por vez			
Adecuado tiempo de desangrado	El tiempo de desangrado debe ser 2 minutos por animal			
Adecuado tiempo desde el desangrado hasta la evisceración	No mayor de 30 minutos desde el desangrado hasta la evisceración			
9. SALAS DE VISCERAS				
Sala de vísceras torácicas:	Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento			

N° 00000

Salas de vísceras abdominales: Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento	No debe transcurrir más de 10 minutos desde que se retira la panza de la canal hasta su vaciado			
Salas de vaciado de vísceras:	Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento			(no aplica para 3 y 4 categoría)
Sala de productos no comestibles:	Espacio suficiente para el procesamiento y almacenamiento			
LA CAPACIDAD MÁXIMA DE FAENA DEL MATADERO ES: (La capacidad máxima de faena, debe ser igual a la mínima capacidad de cualquiera de los ítems considerados)		ANIMALES/DIA		
OBSERVACIONES: (Exponer cuál es el "cuello de botella" y explicar en extenso las observaciones registradas en el acta).				
Firma y sello del Inspector Oficial:		Firma sello o nombre del Responsable del Matadero:		
C.I.:		C.I.:		

ANEXO VIII

FLUJOGRAMA DE PROCESO DE FAENA

