



# INFORME DE CONSULTORÍA REGLAMENTO SANITARIO PARA CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

**Junio 2008**

Este informe fue escrito por la Dra. Mercedes Erazo y reproducido por Chemonics International Inc. bajo el Proyecto de Implementación del DR-CAFTA de USAID en la República Dominicana, Contrato No. IQC # EEM-I-00-07-00008-00.

# **INFORME DE CONSULTORÍA REGLAMENTO SANITARIO PARA CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA**

## **RENUNCIA**

Las perspectivas del autor expresadas en esta publicación no se ven obligadas reflejar las opiniones ni de la Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos ni del Gobierno de los Estados Unidos.

## TABLA DE CONTENIDOS

---

<b>Siglas</b>	<b>ii</b>
<b>SECCIÓN I INTRODUCCION</b>	<b>I-1</b>
<b>SECCIÓN II PROPUESTA DE REGLAMENTO SANITARIO PARA CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA REPUBLICA DOMINICANA</b>	<b>II-1</b>
Capítulo I – Del Objetivo y Alcance del Reglamento	II-2
Capítulo II – De las Instancias de Administración del Reglamento	II-3
Capítulo III – De las Definiciones Técnicas Autorizadas	II-3
Capítulo IV – Del Personal Oficial	II-9
Capítulo V – De las Obligaciones de los Establecimientos	II-15
Capítulo VI – Los Requisitos Relativos a la Construcción Higiénico Sanitario para los Establecimientos Procesadores de Productos Cárnicos	II-17
Capítulo VII – Aprobación de los Establecimientos	II-36
Capítulo VIII – Sistema de Control de la Seguridad de los Alimentos	II-39
Capítulo IX – Procedimiento para el Sacrificio de Animales	II-43
Capítulo X – Del Procesamiento de la Carne y Productos Cárnicos	II-62
Capítulo XI – Metodología de toma de Muestreo para Escherichia Coli	II-67
Capítulo XII – De la Inspección Ante Mortem	II-76
Capítulo XIII – De la Inspección Post Mortem	II-81
Capítulo XIV – Reinspección de la Carne Deshuesada	II-94
Capítulo XV – Sacrificio Humanitario de los Animales	II-95
Capítulo XVI – Del Transporte de la Carne y Productos Cárnicos	II-97
Capítulo XVII – De la Admisibilidad de Sistemas de Inspección e Importaciones	II-100
Capítulo XVIII – De la Inspección, Aprobación y Certificación de los Procedimientos Relacionados con la Inocuidad de los Alimentos	II-102
Capítulo XIX – Sellos Oficiales, Certificados, Marcas y Envases	II-104
Capítulo XX – De las Infracciones y Sanciones	II-107
<b>ANEXO A PERSONAS ENTREVISTADAS</b>	<b>A-1</b>

## SIGLAS

---

BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
DES	Diethylstilbestrol
EEB	Encefalopatía Espongiforme Bovina (“Vaca Loca”)
FSIS	Servicio de Inspección de Inocuidad de Alimentos de Estados Unidos
HCCP	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
Kg	Kilogramo
NORDON	Norma Dominicana
POES	Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento
Ppm	Partes por millón
RD	República Dominicana
SESPAS	Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social
S.P.	Salud Pública
USAID	Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional
USDA	Departamento Agrícola de Estados Unidos

SECCIÓN I

---

**INTRODUCCIÓN**

## SECCIÓN I

---

### INTRODUCCIÓN

Esta consultoría se hizo a solicitud de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS), y fue financiada por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) a través del Proyecto de Implementación del DR-CAFTA.

El objetivo del trabajo fue la redacción y actualización de una propuesta de Reglamento Sanitario para Carnes y Productos Cárnicos que esté acorde con los requisitos sanitarios de Estados Unidos para que la República Dominicana pueda exportar carnes y productos cárnicos a ese país.

Se revisaron los reglamentos vigentes y anteriores para la regulación de la carne en el país a través de la SESPAS, así como también los informes de las recomendaciones hechas por el Servicio de Inspección de Inocuidad de Alimentos de los Estados Unidos (FSIS) en la auditoria de Septiembre del 2003. Se actualizaron acorde a las regulaciones y requisitos que el Departamento Agrícola de Estados Unidos (USDA) mantiene para la exportación de productos cárnicos.

Se realizaron entrevistas con el personal a cargo del Servicio de Inspección que depende de la Dirección General de Salud Ambiental de la SESPAS y una visita a una planta empacadora de carne del país interesada en exportar sus productos hacia los Estados Unidos.

Se realizó la edición y redacción de una propuesta de Reglamento de Carnes y Productos Cárnicos para la República Dominicana, basado en los documentos de un reglamento anterior el cual ya no se encontraba en uso, y dos documentos separados, los cuales constituían las regulaciones vigentes. Estos documentos contenían parte de la información requerida para la elaboración de una regulación acorde a las necesidades del país y para que éste optara para la equivalencia ante la exportación de sus productos.

Para mejorar el contenido se realizaron adiciones de otros reglamentos de países latinoamericanos que en estos momentos se encuentran aprobados para la exportación (Chile, Honduras, Costa Rica y Nicaragua) por Estados Unidos, asegurándose que el documento contenga la información necesaria y la solicitada en la última inspección que FSIS, así como las disposiciones de la ley de Bio-terrorismo de Estados Unidos, las nuevas disposiciones de USDA, y las necesidades particulares del país.

La SESPAS, a través del Director de Salud Ambiental, el Lic. Luís Emilio Félix Roa, nombró una comisión para la revisión de la propuesta de reglamento. Dicha comisión quedó conformada de la siguiente forma:

- Dr. Salvador Hiciano, Encargado de el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas;
- Dr. Rafael Castellanos, Encargado del Programa de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos; y
- Dr. Francisco W. Kasse Acta, Asesor de la Dirección General de Salud Ambiental

El trabajo se realizó entregándole a los integrantes de esta comisión los avances de redacción de los capítulos que conformarían la propuesta de reglamento en una base diaria para que la revisión del documento fuera lo más expedita posible.

En el proceso de redacción y edición del nuevo documento quedaron como propuesta para la revisión 20 capítulos con 386 artículos. Los representantes de la comisión a cargo trabajaron arduamente a lo largo de las dos semanas para poder realizar la revisión completa de cada parte de que constaba dicha propuesta. La consultora estuvo en el país del 1 al 14 de junio del 2008.

El documento final quedó revisado en su totalidad e incorporadas todas las observaciones que la comisión solicitó, conformándose el documento final de la propuesta en 20 capítulos y 355 artículos. El texto aparece en la Sección II siguiente.

El Anexo A contiene la lista de las personas entrevistadas.

SECCIÓN II

---

**PROPUESTA DE REGLAMENTO PARA CARNES Y  
PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA**

## SECCIÓN II

---

# **PROPUESTA DE REGLAMENTO PARA CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA**

**CONSIDERANDO:** Que es función esencial del estado dominicano velar por la adopción y estricto cumplimiento de medidas sanitarias adecuadas, así como regular e inspeccionar el proceso y venta de carnes de bovino, ovino, porcinos y caprinos, incluyendo los productos derivados de tales carnes destinadas al consume humano tanto para venta nacional como exportación, afín de asegurar que sean aptos para la exportación.

**CONSIDERANDO:** Que debido al proceso de desarrollo del país las industrias nacionales que elaboran los productos derivado de la carne , han incorporado avances tecnológicos en la materia, por lo que resulta conveniente y necesario actualizar las regulaciones vigentes de manera que se ajusten a las existentes en los mercados mundiales.

**CONSIDERANDO:** Que para facilitar el comercio internacional de las carnes y sus productos, es conveniente dotar a la legislación sanitaria de nuestro país de un instrumento legal acorde con las exigencias requeridas al efecto en los mercados extranjeros.

**CONSIDERANDO:** Que la carne, las canales y las vísceras pueden ser una fuente de enfermedades que afecten a la salud pública, salud animal, y la economía si no se verifican su procedencia y calidad zoonosanitaria, ante esto se debe garantizar productos de óptima calidad higiénico-sanitaria, con el fin de brindar calidad e inocuidad a los consumidores y seguridad a la producción pecuaria nacional.

**POR TANTO:**

**ACUERDA emitir el siguiente:**

## **REGLAMENTO DE INSPECCIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

### **TITULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES**

#### **CAPITULO I DEL OBJETIVO Y ALCANCE DEL REGLAMENTO**

**Artículo 1** El presente Reglamento tiene como objetivo, ampliar la normatividad jurídica, técnica y administrativa, referente a la inspección de productos y subproductos cárnicos.

- Artículo 2** Este reglamento tiene por objetivo establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales, transformación y almacenamiento de productos y subproductos de origen animal para garantizar la inocuidad de los alimentos que estén destinados al consumo interno o a la exportación.
- Artículo 3** Los sellos y certificados del Servicio de Inspección estarán en todo momento bajo custodia y responsabilidad exclusiva del Médico Veterinario Oficial de la SESPAS.
- Artículo 4** Los elementos y materiales necesarios para marcar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tintas, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.
- Artículo 5** Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiese medios regulares de comunicación, será por cuenta de la empresa proporcionar adecuado traslado y alimentación al personal de del Servicio de Inspección.

## **CAPITULO II DE LAS INSTANCIAS DE ADMINISTRACIÓN DEL REGLAMENTO**

- Artículo 6** La SESPAS a través de la Dirección General de Salud Ambiental y su Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas por medio del Programa de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos será la responsable por la aplicación del presente reglamento.
- Artículo 7** Las disposiciones del presente reglamento se aplicarán a todos los establecimientos que se dediquen a las actividades de faena, empaque, elaboración y almacenamiento de productos cárnicos de origen nacional y extranjero.

## **CAPITULO III DEFINICIONES DE LAS DEFINICIONES TÉCNICAS AUTORIZADAS**

- Artículo 8** Para los fines del presente Reglamento, las definiciones constituyen la interpretación oficial de los términos siguientes:

**AGUA POTABLE:** Agua que ha sido aprobada por la autoridad sanitaria correspondiente o por otro organismo gubernamental calificado, la cual certifica que cumple con la legislación nacional para el uso en instalaciones de proceso de productos alimenticios.

**ALIMENTO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO:** Es el que ha sido producido en las condiciones higiénico sanitarias e inspeccionado y aprobado por el Servicio de Inspección y que es inocuo para el consumo humano sin restricción alguna.

**ALIMENTO CON TRATAMIENTO TERMICO PARA ANIMALES:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal destinado para la alimentación animal excluyendo los rumiantes y que ha recibido un proceso por calor directo e indirecto, u otro procedimiento aprobado por la Dirección General de Salud Ambiental. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.

**ANIMAL:** Para este reglamento el animal es la unidad viva de cualquier especie aprobada por la Dirección General de Salud Ambiental para su industrialización con destino al consumo humano o animal.

**ANIMAL CAIDO:** Es aquel animal o aquellos animales que por fracturas o alguna otra lesión, estén imposibilitados para entrar por si solos a la sala de sacrificio.

**AUDITORIAS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP):** Es la comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema HACCP y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.

**CARNE:** Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto del animal sacrificado, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina.

**CARNE FRESCA:** Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envase protector y que conservan sus características naturales.

**CARNE PICADA:** Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos.

**CARNE DESHUESADA:** Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado de los animales.

**CANAL:** Es el animal de elaboración permitida en establecimiento autorizados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo, tarso cola, mamas y eviscerado. Exceptuando al porcino en lo que respecta al desollado y extirpado de la cabeza y patas.

**CENTRO DE ACOPIO:** Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen animal.

**CLASIFICACION DE LOS MATADEROS:** Los mataderos se clasifican en las siguientes categorías:

**a) Mataderos Clase “1”:** Es la planta industrial que se encuentra autorizada para la exportación de productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas o su comercialización dentro del territorio nacional. Llamada también empacadora..

**b) Matadero Clase “2”:** Es la planta industrial que se encuentra autorizada para la faena de bovinos, caprinos, ovinos y porcinos solo para la comercialización dentro del territorio nacional.

**c) Matadero Clase “3”:** Es el establecimiento autorizado para faenar bovinos, caprinos, ovinos y porcinos solo autorizados para la comercialización local.

**CONCIENCIA:** Reacción del cerebro ante las impresiones que le llegan a través de los sentidos.

**COLORANTE ARTIFICIAL:** Tinte o pigmento fabricado mediante procedimiento sintético o mediante proceso análogo.

**CONDICIONES O REQUISITOS:** Son las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos para ser autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental.

**CONDENADO:** Es todo producto, subproducto o derivados de origen animal y sus materias primas que habiendo sido inspeccionado es declarado impropio para la alimentación humana y debe ser eliminado para el digestor o para incineración. Inclúyase en esta definición a los animales en pie.

**CONTAMINACION:** Es la transmisión directa o indirecta de microorganismos, sustancias químicas y materias extrañas a los productos y subproductos cárnicos.

**CORTE:** Es la parte del animal de fácil identificación anatómica.

**CUADERNO DE BITACORA:** Son las hojas de control por escrito autorizada por el Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en el cual el Supervisor del Programa y el Inspector Veterinario responsable, consigna el movimiento total de las actividades que se realizan en el establecimiento, siendo el principal medio de comunicación entre el Servicio de Inspección y los propietarios o responsables del establecimiento.

**DESPOJO:** Las partes no comestibles del animal.

**DESINFECCION:** Designa la aplicación, después de una limpieza completa, de procedimientos destinados a destruir agentes infecciosos.

**DIGESTOR:** Es el Sistema de destrucción de un animal, órganos y cualquier otro tejido de un animal faenado que ha sido condenado por el Servicio de Inspección.

**ENVASE INMEDIATO:** Se entiende por el recipiente u otra cubierta en el que se contenga directamente el producto sea total o parcialmente.

**EMBALAJE:** La envoltura exterior (caja, saco, barril, cesta u otro recipiente o cobertura) que contenga cualquier producto previamente empacado en uno o más envases inmediatos sea esto total o parcialmente.

**EMBARQUE:** Son los productos o subproductos, que ingresan o salen de un establecimiento autorizado amparados por un Certificado Oficial de Inspección.

**ESTABLECIMIENTO:** Es el predio con sus instalaciones declaradas y autorizadas por el La Dirección General de Salud Ambiental, para el faenamiento, elaboración, empaque, almacenamiento de productos y subproductos de origen animal.

**ESTABLECIMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS:** Es todo establecimiento en el cual se realizan las siguientes operaciones: preparación, elaboración, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, manipulación y venta de productos cárnicos

**FAENA:** Es el trabajo realizado desde el sacrificio de animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las canales, medias canales o cuartos.

**GANADO:** Se entiende por tal todo animal de las especies vacunas, ovinas, caprinas y porcinas.

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

**INDUSTRIALIZACION:** Es el proceso de elaboración a que se someten los animales faenados, sus partes, fluidos y las materias primas para obtener alimentos.

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

**LOTE DE ALIMENTOS:** Conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado, bajo las mismas condiciones de proceso, durante un período determinado de tiempo e identificado bajo la misma numeración.

**LOTE DE ANIMALES:** Conjunto de animales que, perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen, ingresa al establecimiento amparado por la misma documentación y marca.

**MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN:** Es el producto impermeable atóxico y resistente al agua de mar, al hielo, a las sustancias liberadas por el producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie debe ser lisa y

resistente a la acción repetida de los medios de limpieza aprobados por La Dirección General de Salud Ambiental.

**MEDIO DE TRANSPORTE:** Es el sistema utilizado para el traslado de animales, carnes, productos, subproductos y derivados, fuera del establecimiento. Los medios de transporte serán aprobados por La Dirección General de Salud Ambiental para su uso para lo cual deben reunir las condiciones higiénicas sanitarias establecidas en el presente reglamento.

**NO COMESTIBLE:** Es el producto que ha sido objeto de revisión por el Servicio de Inspección y que ha determinado de algún modo que no es apto para el consumo humano.

**PELIGRO:** Agente biológico, químico o físico que con una probabilidad razonable, puede causar enfermedad o daño a la persona.

**PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES):** Sistema documentado para garantizar la higiene del personal, la limpieza de las instalaciones, los equipos y los instrumentos y su desinfección para alcanzar niveles especificados ante de las operaciones y en el curso de las mismas.

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

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

**PLANTA DE RENDIMIENTO:** Área provista de equipo apropiado para la industrialización de animales muertos en corrales, canales, vísceras, huesos decomisados y sangre, no aptos para el consumo humano y destinado el resultado de su industrialización para animales no rumiantes

**RECHAZADO:** Es todo producto, subproducto, derivado, envasado o vehículo que, por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo establecido en este reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.

**RESIDUOS QUÍMICOS:** Son residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas que pueden estar presentes en los productos cárnicos que se detectan por análisis químicos.

**RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO:** Es todo producto, subproducto, derivado, envasado o vehículo que por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo

establecido por este reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.

**SABORIZANTES ARTIFICIALES:** Es el saborizante que contenga o agente que de sabor sintético u otro medio análogo.

**SALMUERA:** Es la solución de cloruro de sodio grado alimenticio, preparada con agua potable y otros ingredientes permitidos para uso humano que se utilizan para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.

**SISTEMA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir las fábricas, mataderos, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por La Dirección General de Salud Ambiental, para manipular alimentos de origen animal, con el fin de garantizar la seguridad de dichos alimentos.

**SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:** Es cualquier parte apta para usarse como alimento que no sea carne, siendo subproductos elaborados o sin elaborar, comestibles y no comestibles.

**TIEMPO DE EXPOSICIÓN:** Es el periodo que se expone al animal a una concentración anestésica.

**VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP:** Es la comprobación periódica efectuada por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, al Sistema HACCP, adoptado por los establecimientos mediante auditorias del Sistema.

**VÍSCERAS:** Son los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

## DEFINICIONES OFICIALES

**ASISTENTE DE INSPECCIÓN OFICIAL:** Es el personal capacitado y certificado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para asistir en sus tareas al Médico Veterinario Inspector Oficial. Dicho personal debe cumplir con las obligaciones estipuladas en este reglamento.

**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL:** A través de su Director General entre sus funciones será hacer cumplir las regulaciones y coordinar las funciones de los encargados de diferentes departamentos entre ellos el de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

**DEPARTAMENTO DE CONTROL DE RIESGOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS:** A través de su Encargado se realizan las labores del Sistema de Inspección del país para todo tipo de alimentos y bebidas tanto de producción nacional como de importación.

**EMPLEADO DEL PROGRAMA:** Todo Trabajador Ambiental u otra persona empleada por la SESPAS que este autorizada para llevar a cabo cualquier actividad o tarea relacionada con el programa.

**FUNCIONARIO OFICIAL:** Es el empleado de La Dirección General de Salud Ambiental, que efectúa trabajos de inspección de productos y subproductos de origen animal.

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

**INSPECCIONADO Y APROBADO:** Son las palabra que se inscriben en las carnes, productos alimenticios y otros, para indicar que se han cumplido las acciones de control fijadas por este reglamento.

**INSPECCIÓN ANTE-MORTEM:** Denominase al procedimiento por el cual el Médico Veterinario Oficial revisa a los animales dentro de los corrales para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio.

**INSPECCIÓN POST-MORTEM:** Denominase al procedimiento por el cual el Servicio de Inspección Oficial revisa a los animales dentro del establecimiento durante el proceso de faenamiento realizando su observación en canales y vísceras para decidir si se encuentran aptos para el consumo humano.

**MEDICO VETERINARIO INSPECTOR OFICIAL:** Es el profesional Medico Veterinario funcionario de la Dirección General de Salud Ambiental, asignado a un establecimiento para realizar funciones de inspección. Dicho profesional debe cumplir con las obligaciones previstas en este reglamento.

**PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS:** El Encargado del Programa tendrá las funciones como Supervisor Veterinario Nacional que realiza la coordinación general de los servicios de inspección de los establecimientos autorizados.

**SESPAS:** Secretaria de Estado de Salud Pública y Asistencia Social el cual es administrada o dirigida por el Secretario de Estado en su despacho.

## **CAPITULO IV DEL PERSONAL OFICIAL**

**Artículo 9** La inspección higiénico-sanitaria de los establecimientos y sus productos será ejercida por profesionales veterinarios y sus asistentes idóneos, capacitados y certificados por la Dirección General de Salud Ambiental. En los establecimientos donde sea necesaria una inspección permanente y donde se requiera más de un inspector veterinario, el Departamento de

Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas designará un Médico Veterinario Oficial Jefe de Inspección en planta.

**Artículo 10** Son obligaciones del Médico Veterinario Inspector de Planta las siguientes:

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y la responsabilidad necesaria para obtener una inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la Ley y las disposiciones del presente Reglamento.
3. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, aplicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias de acuerdo a la Ley establecida para tal fin.
4. Supervisar y controlar a los Asistentes Oficiales o Acreditados cuando lo hubiese.
5. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quién corresponda.
6. Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de Inspección.
7. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros, sellos y formularios que sean obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.
8. Enviar a la superioridad en la fecha precisa que se le fijen los formularios, reportes y toda otra documentación que tenga ese destino.
9. Presentar mensualmente al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, deberán enviar el informe en los primeros 5 días del mes subsiguiente de los trabajos realizados durante el mes anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
10. Recibir y entregar la documentación y sellos de Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, y siendo responsable de la conservación del Libro de Inventarios y demás elementos

asignados a la inspección bajo custodia.

- 11.** En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del Servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
- 12.** Disponer la extracción y el envío al laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, como también las materias primas que entran en su elaboración.
- 13.** Disponer cada 6 meses como mínimo el análisis físico químico y cada treinta (30) días bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas debiendo ser éste realizado en un Laboratorio Oficial o acreditado destinado para ese fin. Las muestras deben ser tomadas por el personal del Servicio de Inspección destacado en el establecimiento.
- 14.** Disponer la toma y envío al Laboratorio Oficial o acreditado de las muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
- 15.** Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulado, etiquetado, envases y pesos declarados.
- 16.** Establecer la vigilancia en los transportes de la carga y manejo de los productos bajo su control, así como el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.
- 17.** Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con la gerencia del establecimiento que fiscaliza.
- 18.** Prestar servicio en el establecimiento en el horario que se les asigne.
- 19.** Asistir diariamente al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
- 20.** Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de la documentación sanitaria de los animales, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que se haga al respecto.
- 21.** Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto-contagiosas dando cuenta de inmediato cuando proceda al Supervisor Nacional a fin de la intervención correspondiente.

22. Son responsables por la matanza de todo animal o lote de animales que esté destinado al consumo humano.
23. Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento debiendo investigar en el sitio en que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos dudosos.
24. Realizar junto con los Asistentes el examen de las vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones no más numerosas ni más extendidas que lo requerido; los Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales son los responsables del procedimiento.
25. Verificar el rotulado de los productos, e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar la documentación sanitaria.
26. Emitir el Certificado Oficial de inspección correspondiente cuando se hayan reunido los requisitos técnicos y legales necesarios.

**Artículo 13** Los Asistentes de los Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales o Acreditados, tendrán como obligación lo siguiente:

1. Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Encargado del Servicio o el Inspector Veterinario a cargo del mismo.
2. Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
3. Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía en cualquier área o proceso que se realiza en el establecimiento dentro y fuera de la planta, detener la desviación en el proceso y comunicarla a sus superiores.

**Artículo 14** Son obligaciones del Médico Veterinario Supervisor Nacional, las siguientes:

1. Verificar el cumplimiento de la Ley y sus reglamentos, en todos los establecimientos autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental.
2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos, siendo responsable de las deficiencias que le fueran comunicadas por los Médicos Veterinarios Oficiales de Inspección de Planta y para las cuales no arbitre los medios a su alcance para subsanarlas, ya sea por él mismo si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.

3. Verificar la normal asistencia del personal del Servicio de Inspección a los establecimientos a los que están asignados, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.
4. Informar al Encargado del Departamento de Control en Riesgos de Alimentos y Bebidas sobre las anomalías verificadas en los establecimientos a su cargo.
5. Informar al Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas sobre la existencia de establecimientos no autorizados por La Dirección General de Salud Ambiental, y que desarrollen actividades industriales contempladas en la Ley y su reglamentación.
6. Presentar mensualmente al Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas los informes que oportunamente le sean solicitados.
7. Realizar las auditorías correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos por medio de planes de autocontrol, que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema **HACCP**.

**Artículo 15** Son responsabilidades del Encargado del Departamento de Control en Riesgos de Alimentos y Bebidas como Médico Veterinario a cargo del Servicio de Nacional de Inspección, las siguientes:

1. Cumplir y hacer cumplir la Ley y las disposiciones del presente reglamento.
2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos bajo Inspección Oficial, siendo responsable de las deficiencias que le fueran comunicadas por los Médicos Veterinarios Oficiales de Inspección de Planta o Médico Veterinario Oficial Supervisor Nacional a cargo y para las cuales no arbitre los medios a su alcance para subsanarlas, ya sea por él mismo si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
3. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y la responsabilidad necesaria para obtener una inspección eficiente.
4. Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, aplicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias de acuerdo a la Ley establecida para tal fin.
5. Preparar y remitir informes sobre las actividades inherentes a su área en el tiempo y disponibilidad que requieran las autoridades superiores.

6. Toda aquella actividad que las autoridades superiores lo estimen conveniente vinculada a su área.

**Artículo 16** Todos los integrantes del Servicio de Inspección, Oficiales asignados a un establecimiento, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental, a cualquier hora del día o de la noche.

## **TODO EL PERSONAL QUE INGRESE A LA PLANTA**

**Artículo 17** Los obreros y empleados deben proveerse de un Certificado Médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias solicitadas por La Dirección General de Salud Ambiental el que debe ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de seis (6) meses.

**Artículo 18** No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas, parasitarias o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa, parasitaria o dérmica, se exigirá una Certificación Médica del estado de salud del obrero cuestionado.

**Artículo 19** Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, debe estar vestido con bata u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas serán de tela blanca, u otro color autorizado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

**Artículo 20** Las prendas usadas como ropa de trabajo, deben estar limpias y en buen estado al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Oficial autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deben ser cambiadas por ropa limpia.

**Artículo 21** El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta con gorras o cascos, según sean

hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de los delantales.

**Artículo 22** Es obligatorio el uso de bota de hule u otro material impermeable autorizado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado debe estar perfectamente limpio.

**Artículo 23** A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier lugar o área de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera que sea su cargo o condición, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deben estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

**Artículo 24** Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasaran obligatoriamente por los baños y deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo debe hacerse cada vez que por exigencias fisiológicas, concurren a las dependencias sanitarias.

**Artículo 25** Todo el personal destinado a las tareas de corte, despiezado o deshuesado de carne, así como a la elaboración de productos, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo, no portar alhajas de ningún tipo y el personal femenino asignado a estas tareas no podrá usar las uñas pintadas o acrílicas durante su labor.

**Artículo 26** El personal obrero de los establecimientos, debe contar con un local apropiado para vestuarios y baños, el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento.

**Artículo 27** Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.

## **CAPITULO V DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

**Artículo 28** Los establecimientos están obligados a:

1. Cumplir y hacer cumplir en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente reglamento.

2. Establecer obligatoriamente la implementación del Sistema de Análisis y Puntos Críticos de Control (HACCP), Procedimientos Operacionales estandarizados de Saneamiento (POES), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
3. Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados cárnicos.
4. Dar aviso con anticipación de veinte y cuatro (24) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.
5. Avisar con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
6. Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor del Servicio de Inspección.

**Artículo 29** Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe trasladar al personal del Servicio de Inspección en el caso de no haber transporte público fácil y accesible.

**Artículo 30** Los establecimientos cubrirán los gastos que impliquen que el personal del Servicio de Inspección tenga que laborar en horas extras, días no laborables o festivos o si así se requiera visitas fuera de sus horas oficiales de trabajo. Debiendo el establecimiento firmar un Convenio con la SESPAS.

**Artículo 31** Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materia prima o sea de productos normales que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los Laboratorios Oficiales o la autoridad competente lo determine.

**Artículo 32** Proveer al Servicio de Inspección para su uso exclusivo, de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina debe contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo, computadora, impresora, material de oficina, teléfono y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función del Servicio de Inspección, de conformidad a lo que establezca en cada caso el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

- Artículo 33** Proporcionar locales adecuados a juicio del Servicio de Inspección, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser re-inspeccionadas.
- Artículo 34** Proveer de las sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso no comestible.
- Artículo 35** Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.
- Artículo 36** Debe poner inmediatamente en conocimiento del Servicio de Inspección, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.
- Artículo 37** Debe proveer al personal del Servicio de Inspección de la indumentaria y calzado apropiado para la Inspección.

## **CAPITULO VI**

### **LOS REQUISITOS RELATIVOS A LA CONSTRUCCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS**

- Artículo 38** Para la autorización de los establecimientos que elaboren o procesen alimentos cumplirán los siguientes requisitos de construcción e ingeniería sanitaria, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente reglamento:
1. Estar ubicados en terreno firmes, no inundables.
  2. Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
  3. Distantes 4 kilómetros como mínimo de zona que por sus características son residenciales.
  4. Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad.
  5. Estar situados en las proximidades de rutas pavimentadas, permanentemente transitables, vías fluviales o marítimas.
  6. La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto a los desagües industriales.
  7. No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral

del establecimientos, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del mismo.

**Artículo 39** Todos los caminos internos del establecimiento deben ser pavimentados o poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes deben impermeabilizarse o en su defecto revestirlos de grama.

**Artículo 40** Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias del establecimiento. Estará construido con materiales aprobados. Cuando no sea totalmente de bloque de concreto o ladrillo reforzado, debe poseer un muro de este material de por lo menos cincuenta (50) centímetros sobre el nivel del piso a efecto de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que del cerco.

**Artículo 41** El perímetro del establecimiento debe poseer iluminación artificial.

**Artículo 42** Los locales autorizados para la industrialización de alimentos deben estar contruidos con materiales de forma que faciliten su limpieza y desinfección.

**Artículo 43** La disposición de los locales, su diseño, construcción y medidas obedecerán primordialmente a lo siguiente:

1. Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre los alimentos o superficies que con ellos contactan.
2. Evitar la formación de condensación o de mohos indeseables sobre las superficies de los equipos o de los alimentos.
3. Facilitar las prácticas de higiene de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada debida a equipos, utensilios, alimentos, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación provocados por insectos o roedores.
4. Asegurar las condiciones de temperaturas adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
5. Contar con dispositivos o instalaciones para la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.

**Artículo 44** Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de elaboración y la circulación del personal, materiales y equipos, de tal forma que se evite la contaminación cruzada.

**Artículo 45** Las salas de proceso y elaboración estarán ubicadas y dispuestas de tal manera que se evite la contaminación.

**Artículo 46** En los locales existirá un número suficiente de lavamanos individuales convenientemente distribuidos y señalizados, los cuales deben poseer las siguientes características:

1. Deben ser contruidos con acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión y diseñados de manera que faciliten su limpieza.
2. Dispondrán de agua fría y caliente. El Servicio de Inspección podrá autorizar la omisión del agua caliente en aquellos locales que por razones de producción lo justifique y siempre que no represente un detrimento de los aspectos higiénico sanitarios.
3. La salida del agua estará colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del lavamanos. Debiendo ser accionados a pedal o por sistema automático.
4. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo, toallas de un solo uso y descartables.
5. La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico.
6. De acuerdo a las necesidades del sector llevarán adosados un esterilizador apto para higienizar, desinfectar utensilios y herramientas. El Servicio de Inspección podrá autorizar la omisión de este inciso en aquellos locales que por razones de producción lo justifiquen siempre que no representen un detrimento de los aspectos higiénico sanitarios.
7. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado por el Servicio de Inspección o un suministrador de agua a 82°C o 180°F como mínimo.
8. Además de los lavamanos y equipos de desinfección de utensilios de uso general, antes mencionados, en cada zona operativa del Servicio de Inspección podrá contar con un lavamanos y equipos de desinfección.
9. Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.

**Artículo 47** Los pisos estarán contruidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del dos (2) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Cada cincuenta (50) metros cuadrados, como mínimo, existirá una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

- Artículo 48** Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.
- Artículo 49** Las paredes de los locales estarán construidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos. La superficie debe ser lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los dos (2) metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de suciedades. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Serán de color blanco o claro. La parte superior de las paredes, de la zona lisa hasta el encuentro con el techo, será pulida con cemento fino e impermeabilizado con color blanco.
- Artículo 50** En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo que forman estos será redondeado en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.
- Artículo 51** Cuando en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.
- Artículo 52** Los techos, cielos rasos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, construidos y acabados de forma que impidan el ingreso y acumulación de suciedad, reduzcan o impidan la condensación y la formación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.
- Artículo 53** Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar construidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos. Deben ser lisas o continuas sin hendiduras en sus uniones para facilitar su limpieza, desinfección y mantenerse en buen estado de conservación.
- Artículo 54** Las salas deben contar con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. El diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir el fácil acceso a sus mecanismos para higiene y mantenimiento. Los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.
- Artículo 55** Las puertas metálicas deben presentar superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación y otras, deben contar con sistemas de protección anti insectos, tales como mallas metálicas inoxidable de 1/16 de pulgada o hilos, cortinas de aire y otros dispositivos aprobados por el Departamento de Control en Riesgos Residuos de Alimentos y Bebidas. Los sistemas deben impedir el acceso

de insectos incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás huecos deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad.

- Artículo 56** Debe contarse con luz artificial de color blanco. La intensidad será de trescientos cincuenta (350) unidades lux como mínimo en los puestos de trabajo; de quinientos cincuenta (550) unidades lux en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a doscientos veinte (220) unidades lux como mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que evite la diseminación de vidrios en caso de rotura.
- Artículo 57** Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñados con materiales aprobados y respetando las medidas de seguridad industrial correspondiente. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán polarizados a tierra.
- Artículo 58** Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.
- Artículo 59** Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los alimentos, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar contruidos con acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Artículo 60** El diseño e instalación de las maquinas y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.
- Artículo 61** Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesan o manipulan alimentos o materias primas sin envasar.
- Artículo 62** Los equipos que entran en contacto directo con los alimentos deben contar con un dispositivo especial, ya sea manual o mecánico, para que previo a un nuevo uso, sean perfectamente higienizados (limpieza y desinfección).
- Artículo 63** Los equipos o fregaderos destinados al lavado de alimentos estarán provistos de agua potable fría y caliente, si es necesaria. Estarán contruidos con acero inoxidable u otro material aprobado y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos

podrá ser directa a la red de desagües, mediante interpretación de cierre sifónico.

- Artículo 64** Las plataformas de trabajo en las que actúan los obreros estarán construidas:
1. A plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
  2. Estarán construidas con materiales inoxidable autorizados.
  3. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
  4. El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
  5. La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antiresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado.
- Artículo 65** Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos alimenticios serán de acero inoxidable u otro material autorizado y responderán a los siguientes requisitos:
1. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
  2. Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
  3. No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.
  4. Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.
- Artículo 66** Los materiales y la construcción de los carros para productos ó subproductos condenados serán similares a los de uso general debiéndose contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial con la palabra “CONDENADO S.P.” bien visible, pintada en color rojo.
- Artículo 67** Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico por el frío o calor sobre el alimento, deben contar con las instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, la temperatura y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.
- Artículo 68** Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.

**Artículo 69** Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en una bodega sobre estanterías o tarimas.

**Artículo 70** Los vestidores para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de un (1) metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos constructivos:

1. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.
2. Deben estar contruidos con materiales aprobados.
3. Los pisos deben estar contruidos con materiales impermeables con declive del 2% hacia las bocas de desagües, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin rajaduras, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
4. Las paredes estarán cubiertas con un material de superficie lisa, impermeable hasta dos (2) metros de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos deben estar cubiertas con pañete pulido.
5. Cuando el zócalo no llegue hasta el techo, ese sector de la pared debe ser cóncavo. El encuentro entre las paredes con el piso y techo será redondeado.
6. Los techos deben estar contruidos de material impermeable y aislante.
7. Las puertas y ventanas o cualquier otra abertura deben estar protegidas con telas metálicas 1/ 16 hilos o pulgada y provistas con cierre automático.
8. Cada sesenta (60) metros cúbicos debe contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo para facilitar la ventilación. Si esta se efectuara por medios mecánicos se debe asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
9. La iluminación artificial será como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux.
10. En los vestidores deben haber bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el 20% de los usuarios de esta dependencia.

**Artículo 71** Anexo a los vestidores estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestidores, deben estar:

1. Provistos de agua fría y caliente.
2. En comunicación directa con los vestidores pero serán independientes de los sanitarios.
3. En los locales de los baños habrá lavamanos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deben tener una dimensión

no menor de cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad.

4. Estos lavamanos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
5. Los grifos serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocados con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavamanos. El accionamiento de los grifos será a pedal o automático. Que no se manejen con las manos.
6. Anexo a los lavamanos deben haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso y recipientes para depositar toallas de papel desechado.
7. Los lavamanos o piletas, deben ser limpiados próximamente a cada cambio de turno.
8. La descarga de estas piletas debe ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

**Artículo 72** Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:

1. Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un urinario cada treinta (30) obreros o fracción, un (1) inodoro por cada quince (15) obreros o fracción, un (1) lavamanos para quince (15) empleados o fracción y una (1) ducha por cada dieciocho (18) empleados o fracción.
2. Para el personal femenino se instalará un (1) inodoro por cada quince (15) obreras o fracción e igual cantidad de lavamanos y duchas igual que para los hombres.
3. En ambos casos los sanitarios formaran un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de uno y medio (1.50) metros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los sanitarios no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
4. Toda instalación sanitaria de baños, sanitarios y lavamanos debe ejecutarse acorde con las normas de Ingeniería Sanitaria.
5. A la entrada de las dependencias donde se manipulen o se elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deben instalarse filtros higiénicos sanitarios donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: lava botas, lavamanos con grifos de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado, con jabonera a presión para jabón líquido, toalleros con toallas de único uso desechables, pediluvio, con diez (10) centímetros de profundidad con una solución antiséptica aprobada, circulante y en permanente renovación.

6. Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

**Artículo 73** Queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

**1. Para las Tuberías:**

Azul: Aire comprimido.

Gris con franjas naranja: Amoníaco; se recomienda rotular la palabra "Amoniaco".

Naranja: Vapor de agua.

Negro: Electricidad

Rojo: Bocas de incendio.

Rojo: Elementos de lucha contra incendio.

Naranja: Agua caliente.

Verde: Agua fría.

**2. Para Otros:**

Combustibles (líquidos y gases): Amarillo.

Productos comestibles: verde

Productos no comestibles: Negro

Productos peligrosos o condenados: rojo

Cloaca: Gris con franjas violeta.

**Artículo 74** El establecimiento debe colocar en lugares visibles en carteles o letreros la identificación del uso de los colores permitidos, esto debe ser para tuberías y otros equipos, distribuidos en todas las áreas y salas del establecimiento.

**Artículo 75** Si el establecimiento requiere modificar el uso de los colores establecidos en este reglamento deberá solicitarlo por escrito al Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para su aprobación.

**Artículo 76** Las normas para la evacuación de aguas servidas y productos de desecho en los establecimientos obedecerán a:

1. Deben ajustarse permanentemente a la Ley y reglamentos que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rijan en el país. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.
2. Será responsabilidad de las empresas o de las autoridades nacionales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
3. Toda vez que la autoridad de aplicación señale al Servicio de Inspección, el incumplimiento por parte de un establecimiento

autorizado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.

4. La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Capítulo, sin perjuicio del cumplimiento de otras reglamentaciones complementarias en materia de protección ambiental.
5. Los establecimientos autorizados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
6. La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento debe ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.
7. La Dirección General de Salud Ambiental se asegurará que el establecimiento cuente con los permisos de la autoridad competente sobre los pre-tratamientos a que deben ser sometidos los líquidos de desagües provenientes de la recepción y faena de animales de cualquier especie y su industrialización, sin perjuicio de los tratamientos que puedan ser necesarios para cumplir con las condiciones que exigen, en cada caso, los organismos a cargo del control de los cuerpos de aguas o canalización receptoras de los desagües.
8. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas determinará las condiciones en que debe efectuarse la separación de las canalizaciones desagüe, dentro de los establecimientos.
9. En todos los casos debe separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga a los desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

**Artículo 77** El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas determinará los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya autorizados.

**Artículo 78** El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en todas las áreas del establecimiento.

**Artículo 79** Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pre-tratamiento:

1. Desagües de corrales y desagües de calles internas o mangas por donde transite el ganado en pie.
2. Desagües grasos.
3. Desagües no grasos.

**Artículo 80** Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el artículo anterior deben ser sometidas a los siguientes pre-tratamientos:

1. Las enunciadas en el numeral uno 1 serán pre-tratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
2. Las enunciadas en el inciso 2 serán pre-tratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
3. Las enunciadas en el inciso 3 serán pre-tratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

**Artículo 81** Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.

**Artículo 82** El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos y servicios sanitarios debe ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en los productos alimenticios contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

**Artículo 83** Los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable cuando así lo establezca el Servicio de Inspección. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano, según las leyes vigentes en el país. El Servicio de Inspección controlara que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

**Artículo 84** Cada seis (6) meses como mínimo, el establecimiento debe realizar un análisis químico y cada treinta (30) días bacteriológico que permita

apreciar al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

- Artículo 85** El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas Norma Dominicana NORDON 1, Agua Para Uso Domestico.
- Artículo 86** Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o aquellos que el Departamento de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas acredite oficialmente para tal efecto.
- Artículo 87** Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aun accidentalmente puedan mezclarse con las potables.
- Artículo 88** No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables o residuales a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles, cualquiera que sea el tipo de industria que los elabore.
- Artículo 89** La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos será:
1. Cuando faenen e industrialicen vacunos u otros rumiantes, se estimará en mil quinientos (1500) litros por animal y en quinientos (500) litros por cada porcino.
  2. Cuando se elaboren, empaquen carnes y productos cárnicos, la disponibilidad de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinticinco (25) litros por kg. de producto terminado.
  3. En ambos casos estas cifras son básicas y serán adecuadas por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas de acuerdo a las condiciones de trabajo.
- Artículo 90** Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el presente reglamento.
- Artículo 91** El hielo y el vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios, no deben contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar el producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua potable.

- Artículo 92** Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control de insectos y roedores, el cual debe estar aprobado por el Servicio de Inspección.
- Artículo 93** La documentación correspondiente a dicho sistema, así como la metodología, forma de vigilancia, deben estar a disposición del Servicio de Inspección.
- Artículo 94** Los productos químicos utilizados tales como cebos raticidas, insecticidas y cualquier otro, deben ser aprobados y registrados por la autoridad oficial competente en el país.
- Artículo 95** Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán en forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.
- Artículo 96** Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos. Su diseño evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos o roedores.
- Artículo 97** La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descargan, almacenan o procesan los productos, debe ser un proceso continuo empleando agua clorada y los utensilios necesarios para que los lugares se mantengan limpios y se reduzca el peligro de contaminación.
- Artículo 98** Queda prohibido el depósito de los materiales y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.
- Artículo 99** Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales inoxidables aprobados. Queda prohibido el uso de madera para ese fin.
- Artículo 100** Las cámaras frigoríficas son los locales construidos con material aislante térmico, destinados a la conservación por medio del frío de los productos perecederos.
- Artículo 101** La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, serán fijadas por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.
- Artículo 102** Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos higiénicos sanitarios y de construcción.

1. El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
2. Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables.
3. El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
4. Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes, techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
5. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debidamente autorizado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas . La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local.
6. Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
7. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, estas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.
8. Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con un interruptor de encendido y apagado dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades lux.
9. Cuando se utilicen estanterías, estas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este reglamento.
10. La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

**Artículo 103** Para el almacenamiento de canales, medias canales o cuartos, se obedecerán las siguientes normas:

1. Para cerdos, la distancia entre los rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que queden suspendidos a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.
2. Para bovinos, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallaran a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de

cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocaran a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses suspendidas deben hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

**Artículo 104** Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.

**Artículo 105** Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.

**Artículo 106** Las características y especificaciones técnicas completas de dichos sistemas, indicando tipos de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deben ser aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para lo cual los interesados deben suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

**Artículo 107** Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

**Artículo 108** La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, debe ser evaluada por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

**Artículo 109** Para el acondicionamiento de los alimentos de origen animal, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, se cumplirá con lo siguiente:

1. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados y que faciliten la aireación.
2. Las cámaras destinadas al almacenamiento de productos congelados deben tener, en cualquier sitio controles donde se pueda determinar que la temperatura de congelación exigida es la indicada.
3. No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carne, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin la autorización del Servicio de Inspección. Se exceptúan de esta exigencia las carnes, productos y

subproductos congelados en envases cerrados herméticamente, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente reglamento.

Asimismo, podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.

4. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas debe otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas de construcción o higiénico sanitario.
5. Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no hayan congelado, no deben tocarse un trozo con el otro y las medias canales se dispondrán en los rieles de forma tal que se presente “hueso con hueso y carne con carne”.

**Artículo 110** Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine el Servicio de Inspección y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben hallarse vacías.

**Artículo 111** Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. Cuando el Servicio de Inspección lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período que el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas oportunamente indique.

**Artículo 112** Para la refrigeración de los diferentes productos alimenticios se regirán por los siguientes procedimientos generales:

1. Las cámaras frigoríficas destinadas al oseo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de 2° C o 36° F en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho horas (48 horas). Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos (2) medias canales por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.
2. Las reses enfriadas a 0° C o 32° F se conservaran en las cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) canales por igual longitud.
3. Debe contarse con una cámara o en su defecto con un espacio (jaula de retención) dentro de las cámaras generales, aisladas, con puerta y llave para alojar reses que necesiten observación para uso exclusivo del Servicio de Inspección.

4. La capacidad de enfriamiento y las cámaras frigoríficas deben ser tal, que se logre en la parte mas profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de a 0°C o 32°F en no más de cuarenta y ocho (48) horas a su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a -2 °C o 28°F.
5. La capacidad de enfriamiento y las cámaras frigoríficas destinadas a productos de rumiantes menores, debe ser de tal manera, que se logre la temperatura de 0°C o 32°F en un término que no afecte la calidad higiénica sanitaria del producto.
6. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento -1°C o 30°F.
7. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de 3°C o 37 °F, alcancen una temperatura de por lo menos -18°C o 0°F, en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del trozo muscular mayor del cuarto anterior o posterior.
8. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
9. En el caso de modificación de la capacidad de enfriamiento por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al Servicio de Inspección a efecto de adoptar las medidas que estime del caso.
10. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.
11. Las carnes expuestas algún tiempo a la temperatura ambiental, no podrán volver a ser sometidas nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiental se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

**Artículo 113** Los establecimientos contarán con dependencias auxiliares que sin estar afectando en forma directa a la elaboración o conservación de materia prima, son necesarias para completar la actividad específica del mismo.

**Artículo 114** Se consideran dependencias auxiliares las siguientes áreas:

1. Sala de maquinas.
2. Sala de calderas.

3. Almacenes.
4. Taller.
6. Armado de fundas y cajas
7. Depósito de envases primarios y secundarios.
8. Depósitos de mercaderías envasadas.
9. Depósito de sal.
10. Depósito de aditivos y especies.
11. Depósito de subproductos no comestibles.
12. Sala de tratamiento de aguas.
13. Depósito y tratamiento de pieles.
14. Digestor
15. Lavandería
16. Cafeterita o comedor
17. Oficinas Administrativas y del Servicio de Inspección.

**Artículo 115** Todo establecimiento que reciba del exterior suministro energético, debe tener un generador de electricidad; el generador debe estar localizado lejos de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, con el propósito de evitar el ruido.

**Artículo 116** La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser la suficiente para garantizar las necesidades básicas del establecimiento.

**Artículo 117** La sala de maquinas debe estar construida en una zona aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, debiendo de cumplir lo siguiente:

1. La construcción del local para la sala de máquinas o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable.
2. Debe contar con suficiente iluminación natural o artificial.
3. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire.
4. Debe poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendios.

**Artículo 118** La sala de calderas, debe proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. Además debe contar con un sistema alterno que garantice las necesidades básicas de consumo del establecimiento.

**Artículo 119** El establecimiento debe contar con locales adecuados para el almacenamiento:

1. El local para el almacenamiento de útiles y otros elementos estarán aislado de cualquier otra dependencia. Se exceptúan los envases de los productos comestibles a usar en la elaboración de la materia prima.

2. Los locales de almacenamiento de embalajes y productos químicos deben estar aisladas de las salas de elaboración. En estos locales los productos se acomodaran sobre tarimas, a no menos de diez (10) centímetros del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación.
3. El local para el almacenamiento de materiales de construcción de la sección de almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio debe estar provisto de dispositivos contra incendio.
4. Los establecimientos deben contar con un local donde se fabriquen envases, bolsas, cajas o cualquier otro material de empaque, siendo una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.
5. El local donde se depositan envases vacíos, cualquiera que sea su naturaleza, es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos cárnicos comestibles.

**Artículo 120** Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deben estar aislados de los productos no comestibles envasados o no.

**Artículo 121** Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre, debiendo hacerse en galpones de material incombustible o en cámaras frigoríficas si corresponde. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deben ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25°C o 77°F).

**Artículo 122** En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos de material impermeable. Las puertas tendrán cierre automático y las ventanas o cualquier otra abertura estar protegidas con telas metálica de 1/ 16 pulgadas o hilos.

**Artículo 123** Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma, el cual tendrá las siguientes características:

1. Estará contruido con materiales autorizados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. Tendrá piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal.
3. Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.
4. La sal, cualquiera que sea su destino, no podrá depositarse a granel en el suelo.

**Artículo 124** Los depósitos de aditivos deben estar instalados en un local independiente de toda dependencia de la fábrica. La sala de aditivos

debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes inoxidable y de fácil limpieza, para clasificación y depósito de los aditivos.

**Artículo 125** Los envases destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo, en un área permanentemente limpia, libre de insectos y roedores. También queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.

**Artículo 126** El local destinado al descanso y refrigerio del personal, debe reunir las características de construcción, de iluminación y ventilación generales exigidas por este reglamento; si el acceso de este local está cerca de la sala de elaboración debe instalarse un “Filtro higiénico-sanitario”, además de tener depósitos para basura con tapadera y su capacidad será de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.

**Artículo 127** El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá aprobar cuando lo considere conveniente a los establecimientos con Servicio de Inspección un Laboratorio capacitado para efectuar los exámenes microbiológicos que se juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

**Artículo 128** El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, buscara el acuerdo necesario con las instancias Gubernamentales que compete para establecer los controles que reglamentará las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, realizará las inspecciones previas, emitirá el dictamen final para la autorización y efectuará las auditorias periódicas para la verificación del funcionamiento y los controles.

## **CAPITULO VII APROBACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

**Artículo 129** Todo establecimiento donde se faenen y procesen animales, o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal no podrán funcionar sin la aprobación oficial de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social a través de La Dirección General de Salud Ambiental.

**Artículo 130** Las solicitudes para la aprobación se harán por escrito y serán dirigidas al Director General de Salud Ambiental, la cual debe incluir la siguiente información:

1. Nombre de las personas o Compañía que presenten la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de Constitución de Compañía o Certificación de la misma.

2. Licencia Ambiental vigente emitida por La Secretaria de Estado de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
3. Actividad para lo que se solicita la aprobación y Servicio de Inspección, indicando el volumen presumible a mensualmente.
4. Permiso del uso de suelo para la construcción del establecimiento, otorgado por la Autoridad Municipal que corresponda.
5. Descripción del establecimiento detallando sus instalaciones y equipamiento.
6. Descripción del diagrama del flujo general.
7. Un plano de toda la planta en escala 1:100, aprobados por un Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
8. Un Juego de de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de los recorridos de los rieles para la res o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la Inspección Veterinaria. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en Unidades Lux.
9. Un juego de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las salas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
10. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
11. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o acreditado por La Dirección General de Salud Ambiental, sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de quince (15) días de emitido.

- Artículo 131** Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales colegiados encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal ser acreditado para tal fin.
- Artículo 132** La Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social a través del Departamento del Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá aprobar o rechazar total o parcialmente la documentación presentada, tanto en los aspectos físicos, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionamiento a juicio de la autoridad y se le dará una oportunidad para presentar su parecer.
- Artículo 133** El establecimiento solo podrá operar después de la inspección y aprobación para el funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento autorizado. No se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse.
- Artículo 134** El número asignado al establecimiento deberá ser utilizado para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados del mismo, y no podrá ser prestado, traspasado u otorgado a ningún otro.
- Artículo 135** La adecuación de los establecimientos ya aprobados a las disposiciones de este reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular la Dirección General de Salud Ambiental, debiéndose presentar la documentación que la misma exige.
- Artículo 136** La transferencia de la autorización de un establecimiento se acordará a pedido conjunto del titular del mismo y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de traspaso del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia, subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización.
- Artículo 137** Cuando un establecimiento aprobado modifique o traslade las instalaciones, requerirá de la autorización de La Dirección General de Salud Ambiental previo a:
1. El traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local. Se requerirá de la aprobación previa del nuevo local.
  2. Las modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, cumplirán lo establecido en éste reglamento.

3. La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

**Artículo 138** La aprobación de un establecimiento se efectúa cuando la Secretaría de Salud Pública y Asistencia Social a través de La Dirección General de Salud Ambiental lo dictamine.

**Artículo 139** Caducará automáticamente en cualquier momento la aprobación de un establecimiento por:

1. Solicitud de los Dueños o Administradores del establecimiento.
2. Por retiro del Servicio de Inspección.
3. Inactividad del establecimiento por un período de dos años ininterrumpido.
4. Por disposición de la Autoridad competente al incumplimiento de las normas técnicas legales de operación.

**Artículo 140** El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas retirará el Servicio de Inspección si el establecimiento no realiza la renovación anual del permiso sanitario de establecimiento.

**Artículo 141** La aprobación de los Mataderos Clase “3” será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

1. Que la planta no ocasione daños a medio ambiente y áreas circunvecinas.
2. Que esté asegurado el Servicio de Inspección por un profesional Veterinario o por un trabajador ambiental entrando para tal fin, de acuerdo a las normas establecidas en el presente reglamento.
3. Que la población del lugar no puede ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

**Artículo 142** Para los casos no previstos y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, se faculta al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para reglamentar por petición y en acuerdo con las autoridades comunales sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos para su autorización.

## **CAPITULO VIII**

### **SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**

**Artículo 143** Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos, son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto o subproducto cárnico ha sido procesado cumpliendo las

disposiciones del presente reglamento. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que a continuación se detallan.

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control.
2. Localización, dentro de los procesos antes mencionados, de los puntos críticos e identificación de aquellos cuyo control resulta crítico para la seguridad de los alimentos (puntos críticos de control).
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico.
4. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de vigilancia, monitoreo y control en cada punto crítico.
5. Establecimiento de las medidas correctivas que se tomarán en caso necesario.
6. Establecimiento de los procedimientos de verificación o comprobación periódica del sistema.
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

**Artículo 144** Para determinar el punto crítico para la seguridad de los alimentos, contemplado en el apartado anterior, se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al consumidor, como así también los posibles usos a que fuera sometido por el usuario y los grupos de consumidores a los cuales está destinado el producto.

**Artículo 145** Cada establecimiento deberá, además, definir, poner en práctica, cumplir los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que aseguren la efectiva limpieza y desinfección de todas las instalaciones y equipos utilizados en el proceso de los productos y subproductos cárnicos. El conjunto de los procedimientos higiénicos estándar de la empresa constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en

caso de un resultado desfavorable.

**Artículo 146** La empresa deberá reevaluar el funcionamiento de su Plan de autocontrol HACCP, POES y BPM anualmente, realizando con cambios pertinentes o necesarios para demostrar que el proceso se encuentra bajo control y que se han realizado cambios en aquellas desviaciones recurrentes.

**Artículo 147** La Empresa deberá presentar ante el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para su aprobación, validación y certificación anual los manuales o planes del HACCP, BPM y POES y una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación de acuerdo al siguiente detalle:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos oficiales que puedan aplicarse, etc.).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto, grupos específicos de consumidores a los que el producto está destinado indicando grupos sensibles).
3. Descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de espera entre las etapas del proceso, preparaciones, tratamientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).
4. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.
5. Descripción de los métodos de vigilancia, monitoreo y control de cada punto crítico, indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro que debe controlarse y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.

6. Metodología de Verificación o comprobación del sistema de autocontrol donde se expone claramente los procedimientos de comprobación a realizar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones, de las medidas correctivas aplicadas, de las disposiciones tomadas con los productos afectados, auditoría del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizarán.
7. Manual de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento ( POES) donde se especifiquen claramente los datos técnicos de los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar los responsables de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

**Artículo 148** Cuando el sistema de autocontrol (HACCP) corresponda a una empresa que se encuentra autorizada para su funcionamiento, y por lo tanto se encuentra en funcionamiento, deberá adjuntarse además:

1. Registro de las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
2. Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo a lo previsto.
3. Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de producto elaborado mientras el sistema de producción estaba fuera de control.
4. Descripción del sistema de gestión de documentos que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.

**Artículo 149** Toda la documentación debe estar disponible, en el establecimiento, para ser verificada por el Servicio de Inspección o las autoridades del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas que lo soliciten, y deben de resguardarse por lo menos dos (2) años estando todos éstos documentos debidamente firmados y fechados.

**Artículo 150** El Plan de Autocontrol HACCP, POES y BPM será firmado y fechado por la persona con toda la autoridad en el lugar o por un representante de alto nivel del establecimiento. Será firmado y fechado al inicio de su implementación, validaciones anuales y cuando se realice cualquier modificación.

- Artículo 151** El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas a través del Servicio de Inspección realizara revisiones y auditorias diarias del buen funcionamiento del los sistemas de autocontrol. Para estas revisiones El sistema contara con un Manual de procedimientos aplicado para evaluar el Plan HACCP, POES y BPM.
- Artículo 152** La Dirección General de Salud Ambiental a través del Departamento de Control en Riesgos en Alimentos y Bebidas son los encargados de aprobar y validar anualmente los Planes de autocontrol HACCP, POES y BPM de los establecimientos aprobados y de aquellos que requieren su aprobación.
- Artículo 153** Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de auto control.
- Artículo 154** Los establecimientos Clase “3” podrán únicamente contar con un plan de BPM y de POES, estableciendo la correcta implementación de medidas higiénico -sanitarias del proceso.
- Artículo 155** El establecimiento, deberá establecer sistemas de rastreabilidad de los animales y productos, perfectamente documentados por el productor de los animales y establecimiento de proceso para establecer una relación entre la actividad de producción y la de proceso hasta su distribución final a través de la empresa que lo realiza oficialmente.
- Artículo 156** La suspensión del Servicio de Inspección la efectuará el Departamento de Control en Riesgos en Alimentos y Bebidas inmediatamente, adoptando las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento por las siguientes situaciones:
1. Por no cumplir con la implementación del plan HACCP, POES y BPM en cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento de forma obligatoria.
  2. El personal del establecimiento falla en la detección de desviaciones de los puntos críticos sin realizar acciones correctivas eficaces poniendo en riesgo el producto procesado.
  3. Cualquier trasgresión a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones o Disposiciones, dictadas por La Autoridad sanitaria Competente.

## **CAPITULO IX**

### **PROCEDIMIENTO PARA EL SACRIFICIO DE ANIMALES**

- Artículo 157** Los establecimientos donde se realicen operaciones de industrialización de animales de abasto, deben cumplir normas de construcción e

ingeniería sanitaria mencionadas en el Capítulo VI de este Reglamento y las condiciones constructivas especiales que a continuación se detallan, sin perjuicio de otras disposiciones contempladas en el presente reglamento:

1. El cerco perimetral del área confinada encerrará todas las dependencias del establecimiento, incluido los corrales y dependencias utilizadas para descarga, manejo y alojamiento de los animales destinados a la faena, las instalaciones destinadas al procesamiento de subproductos no aptos para el consumo humano y las obras para el control de aguas negras.
2. Todas las instalaciones destinadas a alojamiento de los animales previo a su faena deben poseer iluminación natural o artificial en una intensidad mínima de entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades lux. En las instalaciones de inspección la intensidad será de quinientas cincuenta (550) unidades lux.
3. Fuera del cerco perimetral del área confinada y a una distancia de separación mínima de cincuenta (50) metros, debe existir otro cerco perimetral de alambre, u otro material aprobado que encierre el área total destinada al establecimiento. Entre los dos cercos perimetrales está prohibida la instalación de cualquier tipo de construcción.

**Artículo 158** Todo establecimiento que reciba animales transportados por medios mecánicos, como mínimo debe disponer de una rampa para descarga, la cual tendrá las siguientes características:

1. Podrán ser fijas o móviles, según las necesidades del servicio a prestar, las rampas fijas serán de material impermeable y antideslizante y las móviles serán de metal con un piso igual a las fijas.
2. Tanto las rampas móviles o fijas tendrán barandas, puertas y cualquier otro anexo que permita un seguro y fácil acceso a los animales.
3. El declive máximo de la rampa será de veinticinco (25) por ciento, tendrá un ancho libre de ochenta (80) centímetros y una altura de un metro con ochenta centímetros (1.80).
4. Todos los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y aprobados. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección, no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

**Artículo 159** Todo establecimiento procesador debe poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre con su pasillos de movimiento para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deben estar identificados y poseerán tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deben hallarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral.

- Artículo 160** La capacidad de los corrales de encierro se definirá de acuerdo a:
1. La capacidad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos (2) metros con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza bovina y de un metro con cincuenta (50) centímetros cuadrados por cabeza de caprinos, ovinos y porcinos.
  2. Cuando la superficie de los corrales supere los ciento veinticinco (125) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias, deberán estar numeradas.
  3. El ganado bovino, caprino, ovino y porcino deberá mantenerse en corrales separados

- Artículo 161** Los corrales y los pasillos de servicios obedecerán las siguientes características:
1. Los pisos serán impermeables, resistentes al desgaste y a la corrosión y deben soportar como mínimo tres mil (3000) libras por pulgada cuadrada, antideslizantes de fácil limpieza y desinfección y tendrán una pendiente mínima de dos (2%) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva.
  2. No deben presentar rajaduras, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de líquidos, no habrá salientes y bordes en punta que puedan lesionar a los animales
  3. El desagüe se realizará por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, estos nunca deben de encontrarse en la superficie de paso de los animales, la descarga debe ser al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales o tuberías de los corrales y de pasillos, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico para evitar el refluo de los líquidos.
  4. Queda terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen hacia los pisos de los pasillos y corrales anexos.
  5. Las bocas de desagües ubicadas en los corrales o pasillos deben poseer tapas y rejillas cuyo diseño impida que los animales se lesionen.
  6. Tendrán techos en su totalidad, para cuya construcción se empleara material térmico no comestible por los animales, la altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.
  7. Cuando por razones de construcción el espacio que ocupa cada sección de corrales esta circundado por paredes de más de un metro con setenta (70) centímetros de altura, deben quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.

- Artículo 162** Las paredes de los corrales estarán construidas con materiales aprobados. Cuando estén construidos con bloques de concreto o

material semejante, las paredes deben estar completamente empañetadas y pulidas y los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso serán redondeadas. La altura mínima de las paredes será de un metro con ochenta (80) centímetros para bovinos y de un metro para porcinos.

**Artículo 163** Cada corral dispondrá de bebederos propios, que deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito, el agua no podrá derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar con un sistema automático de llenado y de desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.
2. El largo de los bebederos no podrá ser menos de un (1) metro por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y de cincuenta (50) centímetros de ancho no importando la superficie del corral; la altura del piso al borde del bebedero será de cincuenta (50) centímetros.

**Artículo 164** Se contara con un corral de aislamiento para animales sospechosos que deberá alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada y que además de las características enumeradas para los corrales de encierro, debe poseer las siguientes condiciones:

1. El perímetro de este corral estará circundado por un cerco de bloques de concreto reforzado o material similar y será de una altura mínima de dos (2) metros a contar desde el punto más alto de piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y entre las paredes entre si será similar.
2. La puerta de acceso será de metálica. Tendrá un dispositivo para colocar candado o sistema de seguridad.
3. El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de esta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso del pasillo de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería de no menos de quince (15) centímetros de diámetro a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados. Como variante el sumidero y boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del

corral, con la condición de que el referido piso en su punto más elevado este a cinco (5) centímetros por bajo del nivel del piso del pasillo.

4. La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades lux.

**Artículo 165** La higiene sanitaria de los corrales se iniciará cada veinticuatro (24) horas como máximo, procediendo a la recolección de estiércol existente en los corrales y pasillos e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión tanto en los pisos como en las paredes. A este último efecto debe contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de sesenta (60) libras por pulgada de presión. Después del lavado de los corrales estos deben desinfectarse con un desinfectante aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

**Artículo 166** Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto contagiosa, el corral correspondiente y pasillos por los que transitaron él o los animales afectados serán lavados inmediatamente y desinfectados con algunos de los siguientes desinfectantes:

1. Hipoclorito Cálcico: Impuro con veintinueve (29%) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador), preparado en solución acuosa desde el dos punto cinco (2.5) al siete (7%) por ciento.
2. Hipoclorito Sódico: En solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos punto cinco (2.5) al doce (12%) por ciento, equivalente a dos mil (2000) y diez mil (10,000) partes por millón de cloro activo respectivamente.
3. Fenol: Fenol bruto, se emplea en solución acuosa al tres (3%) por ciento.
4. Fenol: Se emplea en solución acuosa al uno (1%) por ciento.
5. Hidróxido de Sodio: Con noventa y cuatro (94%) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción de cinco (5%) por ciento.
6. Se podrán utilizar otros desinfectantes previamente aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

**Artículo 167** Se podrá disponer de un estercolero anexo a los corrales, que será un recinto para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas:

1. Paredes de cemento con superficie pulida impermeable.
2. Piso impermeable con desagüe.

3. Acondicionado de forma tal forma que evite la entrada de vectores.
4. Compuertas con dispositivos para impedir la salida de los líquidos.
5. El estiércol no debe permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro de este recinto.

**Artículo 168** Anexo a los corrales, se construirá un recinto para lavado de camiones de transporte de animales que tendrá las siguientes características:

1. Paredes y pisos impermeabilizados.
2. Largo mínimo de doce (12) metros y de un ancho no menor de cuatro (4) metros.
3. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros.
4. La presión del agua a la salida de la boquilla de la manguera no será menor de cuarenta (40) libras por pulgada cuadrada.
5. Los desagües responderán a las especificaciones descritas para los corrales.

**Artículo 169** El Servicio de Inspección asignada en el establecimiento verificará que los medios de transporte de animales sean lavados y desinfectados, de no ocurrir esto se lo comunicará por escrito al Supervisor Nacional.

**Artículo 170** Próximo al corral de aislamiento de animales sospechosos se construirá la sala de necropsia que tendrá las siguientes características:

1. La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo.
2. Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable sus todas sus superficies y todos sus ángulos de unión serán redondeados.
3. La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos.
4. Todas las ventanas estarán dotadas de mallas metálicas de 1/16 pulgadas o hilos de material inoxidable.
5. Estas salas tendrán un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento de animales sospechosos, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.
6. La sala dispondrá de agua fría y caliente en abundancia con una salida de servicio no inferior a sesenta (60) libras por pulgadas cuadradas.
7. La iluminación de los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.
8. La ventilación se obtendrá por medio mecánico que asegure una renovación mínima del aire de quince (15) veces por hora.

9. Para la realización de las necropsias contará por lo menos con una cama totalmente metálica, inoxidable y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.
10. La sala contará con una polea manual, mecánica o eléctrica para manipulación de animales muertos.

**Artículo 171** La sala debe estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, además de:

1. Los elementos e instrumentos, deben permanecer constantemente en la sala de necropsia, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.
2. En la sala de necropsia debe haber a disposición permanente del personal de inspección o del establecimiento, que en ella trabaje, antisépticos aprobados por el Departamento de Control en Riesgos de Alimentos y Bebidas.
3. En la sala de necropsias debe haber un filtro sanitario dotado de todos los elementos para lavado y desinfección de botas y manos.
4. La sala de necropsias poseerá vestuarios y sanitarios propios, contruidos de acuerdo a las condiciones y características estipuladas en este reglamento.

**Artículo 172** Cuando el Servicio de Inspección determine será trasladado al digestor del establecimiento el animal o los animales provenientes de la sala de asilamiento de animales sospechosos, de la sala de necropsia, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte. Este deberá realizarse de forma tal que asegure que no contamine cualquier aérea del establecimiento tomando las provisiones previstas en este reglamento para ese fin.

**Artículo 173** En relación a los medios de transporte de animales y a los de transporte de carnes y subproductos destinados al consumo humano, el establecimiento solo permitirá el ingreso de estos vehículos si los mismos cuentan con la autorización que los habilita para la actividad.

**Artículo 174** Los animales deberán permanecer en estos corrales por un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al faenamiento, para permitir la inspección ante-mortem, Si el ganado permanece por alguna circunstancia por un lapso superior a 24 horas, se le deberá proveer de alimento. En ningún caso los animales podrán permanecer sin ser faenados por un tiempo superior a 48 horas.

**Artículo 175** Los animales deben llegar hasta compartimiento de sacrificio o cepo por sus propios medios, animales caídos deberán ser inspeccionados por el Médico Veterinario Oficial, quien dictaminara si este animal es apto para ser faenado en el momento o no, y previo paso por un baño de aspersion.

**Artículo 176** Los animales no ambulatorios que no pueden moverse por sus propios medios, no puede levantarse por si solo o animales caídos incluidos pero no limitado a estos aquellos que presenten fracturas de las extremidades, rotura de tendones y ligamentos, parálisis, fractura de la columna vertebral o condiciones metabólicas deberán ser inspeccionados por el Médico Veterinario Oficial, y se consideraran animales sospechosos de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB). En estos casos deberán ser condenados y no permitirse el ingreso a la sala de proceso, en otros casos no descritos anteriormente el Médico Veterinario Oficial será quien dictamine si este animal es apto para ser faenado en el momento o no, y previo paso por un baño de aspersion.

**Artículo 177** Los animales que se presentan para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no pongan en peligro la higiene durante la matanza y el faenado, motivo por el cual deben ser sometidos a un baño antes de entrar en el área de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersion automática en un pasillo a fin que tendrá las siguientes características:

1. Las paredes serán de bloques de concreto reforzado u otro material aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. El piso será impermeable y antideslizante.
3. El pasillo puede variar de acuerdo a la capacidad de matanza del establecimiento.
4. La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (80) centímetros.
5. El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales de boquillas aspersoras de agua.
6. La presión mínima de sesenta (60) libras por pulgada cuadrada.
7. Para el bañadero de cerdos debe responder a características similares a las descritas y que otorguen eficiencia al servicio, fijándose como altura mínima de las paredes 1.30 metros (un metro con treinta centímetros).
8. La iluminación será de 150 unidades lux.

**Artículo 178** Las áreas de faenas de bovinos y porcinos serán independientes unas de otras, cuando el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas autorice el uso de una misma área para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa limpieza y

desinfección total entre ambas faenas. El área de faena estará dividida en dos zonas definidas:

1. Zona sucia o séptica, y zona limpia.
2. Los pisos de la zona sucia estarán a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de la zona limpia, debiendo proveerse de los adecuados dispositivos de elevación de animales.
3. Los desagües de las zonas limpias y sucias obedecerán a lo descrito en el presente reglamento.
4. En el sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al compartimiento de aturdimiento (cepo), será servido durante la faena por una cortina de agua permanente.
5. En la zona donde el animal es izado, luego de su aturdimiento y previo a su degüello, el piso estará construido de manera tal de convertirse un receptáculo, para recibir las aguas provenientes del duchado y de la regurgitación, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.
6. En el sitio donde el animal es degollado existirá un dispositivo colector en el piso para evitar que la sangre se elimine por el desagüe común conjunto con la regurgitación o el agua de duchado. El sangrado debe ser lo más completo posible; si la sangre va a utilizarse con fines alimentarios, la misma deberá ser recogida y manipulada de forma higiénica.
7. En el lugar de lavado a presión de las medias canales, el piso estará conformado de manera tal de convertirse un receptáculo o pileta que recoja las aguas provenientes del lavado, evitando que se expandan al resto del área de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.
8. Esterilizadores para cuchillos, ganchos, afiladores, sierras y otros utensilios con agua a temperatura de 82°C o 180 °F u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante el proceso.
9. Esterilizadores y lavamanos en cantidad suficiente en ubicaciones que permitan un acceso oportuno y expedito a los operadores para el uso de los mismos.

**Artículo 179** Las condiciones de operaciones en el área de faena en la zona sucia se realizarán de las siguientes formas:

1. En la especie bovina: la introducción en el compartimiento de aturdimiento, la insensibilización, la suspensión de la res, degüello, sangría, desuello y corte de la cabeza y patas o extremidades anteriores.

2. Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello, sangría, escaldado y depilado.
3. Desde esta zona, no podrá haber escurrimientos de líquidos hacia la zona limpia.
4. En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se deberá contar con un sistema de recolección que impida su contaminación.

**Artículo 180** En la zona limpia se realizarán en todas las especies, las operaciones comprendidas después de la sangría hasta la salida de las reses del área de faena.

**Artículo 181** La insensibilización de los animales se realizará en el compartimiento de aturdimiento destinado para tal fin, sobre la base de métodos que atenúen el sufrimiento de los animales permitiéndose para su conmoción, electricidad, gases inertes, conmoción cerebral con o sin vástago cautivo u otro sistema que fuera aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas; el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa. Debe estar equipado con un sistema que asegure la sujeción del animal para la insensibilización y permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado.

**Artículo 182** Cuando se trate de faenamientos para determinadas colectividades religiosas reconocidas o constituidas de conformidad a la Ley, podrán utilizarse los métodos rituales aceptados por tales colectividades.

**Artículo 183** Las operaciones correspondientes al degüello serán las siguientes:

1. Luego de la insensibilización, el animal será izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos debe hacerse con el animal suspendido.
2. Ubicado el animal en el sitio de sangría se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario debe utilizar dos (2) cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y el otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deben estar convenientemente lavadas y esterilizadas entre cada operación.
3. El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos. Este debe realizarse inmediatamente después de insensibilizado el animal según el caso. y a mas tardar antes de que hay pasado un minuto de la insensibilización.

**Artículo 184** Concluido el desangrado se procederá al descornado, al corte en la parte distal de las extremidades anteriores y al desollado y corte de la cabeza, el cual se realizará en la zona sucia por intermedio de un

equipo destinado a tal fin. Se procederá al amarre de esófago una vez retirada la cabeza.

**Artículo 185** El animal izado o en la cama se procederá a enuclear el año y se procederá a la ligadura del recto previamente a la salida de las reses de la zona sucia. En el caso que proceda la clasificación del ganado.

**Artículo 186** La res podrá ser desollada por el sistema de camas o bien por el “riel aéreo” o una combinación de ambos.

1. En el sistema de cama la res es descendida por medio de una polea a las camas móviles, donde se procederá a su desollado en posición de decúbito dorsal.
2. Cualquiera que sea el sistema de descuerado o desollado, primeramente se practicará una incisión desde las ramas de la mandíbula hasta el manubrio del esternón, la cual se hará en la línea media y solo seccionando el cuero.
3. Posteriormente se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares.
4. Simultáneamente se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatársica.
5. Terminadas dichas operaciones y si el desollado se realiza en la cama, la res es izada por medio de un balancín (percha) portador de roldanas (garruchas) con ganchos, las cuales sostienen a la res por los tendones de Aquiles. Con la res parcialmente elevada se realiza el desuello de la grupa. Cuando el desollado se realiza en el riel aéreo el operario que practica el desuello de la grupa y la enucleación del año trabajará en una tarima a una altura adecuada.
6. El pene o las glándulas será extirpado inmediatamente de haber rasgado el cuero de la zona abdominal.
7. El desprendimiento del cuero del rabo y del cuero adherido a la columna vertebral se podrá realizar en forma manual o mecánica. Cuando se utilice un sistema mecánico deben adoptarse las medidas tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.
8. El cuero debe ser retirado del área de faena por medio de tubos, canaletas, compuertas o cualquier otro medio especial de modo tal que no produzca contaminación del área de faena por su arrastre por el suelo.
9. Finalizado el desollado y con la res colocada en el riel aéreo se procederá a su separación de la tráquea por medio de una herramienta de bordes romos.
10. Inmediatamente se aserrará en el plano medio en forma longitudinal el esternón.

11. Se procederá a retirar los testículos y seguidamente se procederá a la evisceración de la res para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga, riñones y útero en las hembras.
12. Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal debe efectuarse una doble ligadura duodenal, la que se hará una a nivel cercano al píloro y otra al íleon previa comprensión del intestino hacia el cuajo.
13. Estas vísceras deben ser llevadas hacia la mesa o carro de vísceras. La extracción de la vesícula biliar se realizará en el área de faena después de la inspección del Servicio de Inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.
14. Eliminados los órganos abdominales, se extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago.
15. El transporte de las vísceras dentro del área de faena se efectuará por el sistema de bandejas o carros.
16. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabeza deben llevar una relación correlativa en el proceso de inspección, el cual se realiza en el área de faena.
17. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros o bandejas hasta las bocas de descarga respectiva. Los equipos de transporte no podrán salir del ámbito del área de faena. Debe contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para el lavado y la desinfección inmediata del carro respectivo.
18. Se efectuará un duchado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico en un gabinete apropiado a tal fin. Se le identificará para conocer a que res pertenece y pasará a la zona de inspección de cabezas.

**Artículo 187** Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias canales. Inmediatamente dividida la res, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, mediante chorro de agua a una presión de cuarenta (40) libras por pulgada, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.

**Artículo 188** Finalizada dicha operación, las medias canales pasarán al área del Servicio de Inspección donde sufrirán el examen final para disponer su destino, esta área contará con:

1. Un recipiente donde se depositarán de inmediato los productos condenados. Desde este recipiente dichos productos deben ir directamente al local, digestor o incineración, debiendo evitarse el goteo durante su recorrido. Si se trata de carne suspendida en riel y que se transportan por ese medio, debe disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.

2. La inspección de vísceras debe efectuarse sobre un sistema de compartimiento móvil donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de estas con las primeras.
3. El lavado permanente de la mesa o carro de vísceras, se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de 82°C o 180°F. En este momento el personal del Servicio de Inspección procederá por palpación e incisión a la revisión de las linfoglandulas.
4. Si las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios utilizados por el servicio de Inspección, u otros operarios, fueran contaminados con material infeccioso deben lavarse con agua y jabón o un detergente aprobado, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.
5. Las reses aptas para el consumo humano, serán selladas como inspeccionadas y aprobadas con el sello oficial del Servicio de Inspección.

**Artículo 189** Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias canales se pasarán por el túnel o pasadizo de lavado, se lavarán por medio de chorros de agua o aspersores. La presión del agua será de 40 libras por pulgada cuadrada. Queda prohibido el uso de trapos o papeles para el secado de las reses, así como el empleo del aire forzado; podrá facilitarse el escurrido del agua, previa aprobación del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas mediante espátulas metálicas inoxidables a las cuales se apliquen una rutina de lavado y esterilización adecuada. Las medias canales continuarán a la sala de oreo o cámaras frías.

**Artículo 190** 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:

1. Piletas o estanques fabricados de material inalterable.
2. Autoclave para fundir la grasa.
3. Estanque de decantación y refinamiento u otro sistema que cumpla con el mismo objetivo.
4. Un lugar especial para el empaque de las grasas fundidas.
5. Cámaras frigoríficas para el almacenamiento de los productos.

**Artículo 191** El material de riesgo por Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), deberá ser objeto de condena y considerado material de riesgo por lo que el Servicio de Inspección debe asegurarse de:

1. Que se condenen de todos los bovinos sacrificados las tonsilas o amígdalas y el ileum distal removiendo completamente el intestino delgado.
2. Que deberá marcarse e identificarse los animales mayores de 30 meses a los cuales se les condenaran lo mismo que se indica en el numeral anterior y además el encéfalo, huesos de la cabeza, los ojos, ganglios trigéminos, la raíz del ganglio dorsal, cordón espinal o medula espinal, columna vertebral a excepción de las vértebras de la cola, las torácicas y lumbares transversas y las alas del sacro medio.
3. El equipo que se utilice para la remoción o segregación de el material de riesgo de la canal deberá estarse desinfectando rutinariamente durante el proceso.
4. El sacrificio será arreglado de tal manera de que los animales menores de 30 meses sean sacrificados ya sea de forma separada o antes que los animales mayores.
5. Este material deberá ser colectado en recipientes especiales claramente identificados y enviados al digestor o destrucción.
6. El establecimiento deberá contar con procedimientos escritos implementados para realizar este trabajo bajo la supervisión del Servicio de Inspección y deberán estar insertados en el plan HACCP o en el POES o cualquier otro programa.
7. El Servicio de Inspección vigilara que el establecimiento durante el proceso realice medidas correctivas eficaces para el control del material de riesgo.
8. El establecimiento mantendrá un control para asegurarse de la adecuada remoción, segregación y condena del material de riesgo específico de su implementación y mantenimiento de los procedimientos escritos.
9. El establecimiento bajo la supervisión del Servicio de Inspección asegurara que los subproductos que contengan estos materiales de riesgo no serán dirigidos a la alimentación humana o de rumiantes.
10. Deberá contarse con registros y documentos que den fe de la implementación y cumplimiento de los procedimientos del manejo de materiales de riesgo. Estos se mantendrán por 2 años para disposición de auditoria de las autoridades sanitarias.

- Artículo 192** Los porcinos arribados al área de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos obedeciendo lo siguiente:
1. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o compartimiento de aturdimiento, pudiéndose efectuar esta operación con equipamiento especial destinado a la sujeción y arrastre de los cerdos.
  2. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada.
  3. Finalizado el escaldado se realizará el depilado, en forma manual o por medio mecánico.
  4. Una vez depilado y antes de ingresar a la zona limpia, se realizará un duchado de la canal con agua fría.
  5. Todas las operaciones no descritas en este Artículo se realizarán en forma similar a las de la especie bovina.
  6. Por razones comerciales, el aserrado longitudinal del cerdo se podrá efectuar en forma incompleta hasta la zona de cuello y la cabeza podrá quedar unida a la canal.

**Artículo 193** Durante todas las operaciones realizadas en el área de faena, las canales y medias canales, con cuero o desolladas, serán manipuladas de forma que se evite el contacto entre ellas, con los equipos o instalaciones. De la misma forma se deben acomodar las medias canales o cuartos dentro de las cámaras de refrigeración.

- Artículo 194** Las condiciones y características que deben de tener los equipos destinados a la faena de bovinos, serán las siguientes:
1. El compartimiento de aturdimiento o insensibilización debe estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales, con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
  2. En la entrada al compartimiento de aturdimiento, debe existir una lluvia de agua persistente como una cortina o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.
  3. El piso estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local y tendrá una pequeña inclinación hacia el interior del área de faena.
  4. La pared del compartimiento de aturdimiento que da al área de faena será giratoria, a efecto de la descarga del animal insensibilizado.
  5. A la salida del compartimiento de aturdimiento el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua.

**Artículo 195** Los equipos para el transporte de vísceras deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estar diseñados y equipados de manera que las vísceras no entren en contacto con el suelo.
2. Estarán contruidos con un sistema de compartimentos móviles, que pasando por debajo o lateralmente de la res en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimentos respectivos, en la parte inferior para los estómagos e intestinos y para el resto de la vísceras en la parte superior y de esta forma hacerlos llegar hasta el punto de la Inspección.
3. Su diseño evitará que los líquidos de las vísceras escurran de un compartimiento a otro.
4. No podrá atravesar la zona sucia o local donde existan productos comestibles y su circulación evitará la contaminación cruzada.
5. Luego de la inspección y descarga de las vísceras, los equipos deben ser lavados con agua caliente antes de un nuevo uso.
6. Deben estar identificados de acuerdo con su uso y según lo indicado en el presente reglamento.
7. Podrá utilizarse un sistema mecánico para la recepción, transporte, inspección y descarga de las vísceras, el cual debe respetar los enunciados anteriores, sobre la higiene de este proceso, las características de diseño y construcción contemplada en este reglamento.

**Artículo 196** Los soportes y la estructura metálica de todo el sistema de rieles deben respetar las siguientes condiciones especiales:

1. No estar pintados y si algún país importador admite la pintura, esta debe estar hecha con materiales que no alteren, desprendan olores o descascaren.
2. Los rieles serán totalmente metálicos, libre de oxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
3. El riel en la zona sucia tendrá para las especies bovina una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4.80) centímetros y en las zonas intermedias y limpia la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estarán de acuerdo con las tareas que allí realizan.
4. Los rieles de sangría para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

5. Los rieles en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared.
6. Los rieles para bovinos deben estar a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, a no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

**Artículo 197** El equipo destinado al aserrado de las reses debe respetar las siguientes condiciones especiales:

1. Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deben ser de tipo motorizado.
2. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen corte y presentación.
3. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esta tarea.
4. En el lugar próximo de trabajo, debe colocarse un esterilizador para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra, sea esta mecánica o manual.

**Artículo 198** Los andamios para el Servicio de Inspección presentarán las siguientes características especiales:

1. Estarán contruidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfo-glándulas de los cuartos posteriores.
2. El frente será libre, sin obstáculos a la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al área de inspección. se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad.

**Artículo 199** Los carros destinados al transporte de productos no comestibles deben estar identificados con la palabra “**No comestibles**”, pintados de color negro. Los materiales y la construcción de los carros para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además con una tapa y sistema de seguridad para que no se pueda abrir y una identificación especial con la palabra “Condenado S.P.” visible, pintada en color rojo.

**Artículo 200** En los establecimientos donde el área de faena se encuentra ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos o conductos para la evacuación de subproductos y productos condenados. Deben estar contruidos en material inoxidable o material impermeable aprobado. Los que se utilicen para productos no comestibles y provenientes de condenas deben poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de

higiene. Los equipos y utensilios, tales como ganchos, cuchillos etc., que se hallen en contacto con las reses, deben cumplir con las condiciones requeridas en el presente reglamento y deben lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente.

- Artículo 201** El tanque de escaldado y la máquina peladora deben presentar las siguientes características especiales:
1. Podrá estar construido de hierro u otro material aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
  2. Debe contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes.
  3. La sala en que se encuentren instalados debe estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

- Artículo 202** Los mataderos Clase “1” y “2” deben contar, como mínimo con dos (2) cámaras frigoríficas, una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.

- Artículo 203** Los establecimientos faenadores Clase “2” y “3” que no dispongan de cámaras frigoríficas para el oreo deben poseer un área de oreo independiente de la de expendio, la cual debe reunir las siguientes características:
1. Su tamaño permitirá acumular no menos de setenta por ciento (70%) de la capacidad de matanza para la que están habilitados.
  2. La temperatura de climatización no debe exceder del 10°C o 50 °F.

- Artículo 204** Los mataderos Clase “3” deben reunir las siguientes condiciones básicas:
1. El cerco perimetral debe cumplir con las exigencias establecidas en el presente reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.
  2. Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. Los corrales deben reunir las condiciones fijada en el presente reglamento, en particular en lo referente a facilidades de limpieza y desinfección.
  3. La capacidad de los corrales será suficiente para alojar los animales a faenar en el lapso de veinticuatro (24) horas.
  4. El área para faena estará contenida por un local cerrado, con paredes y pisos de cemento. El techo, piso, paredes y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas en este reglamento. Los desagües impedirán la acumulación de agua o líquidos en el local.

Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes a cien (100) metros como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda.

5. El área de faena debe contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico, sea pared, división metálica inoxidable o material no absorbente, que permita el paso de las reses. La zona sucia será para la insensibilización y sangría, y el otro resto para la faena. Deben poseer catre para desollar, rieles para la evisceración y oreo.
6. Cuando se faenen cerdos deben contar con escaldadoras.
7. Los bovinos y cerdos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. Previa limpieza entre especies.
8. Las vísceras podrán diseminarse en el área del local de faena sobre mesas específicamente dispuestas. Los intestinos, con excepción del duodeno deben evacuarse del área de faena inmediatamente de ser inspeccionados. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, debe contarse con un local adecuado, construido de cemento y con las mismas condiciones de construcción del área de faena.
9. El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuará de acuerdo con las normas del presente reglamento con el agregado de un sello que exprese "Clase 3" con las mismas especificaciones de sellos para este fin indicado en este reglamento y con el sello de inspeccionado y Aprobado por SESPAS antes indicado.
10. La ventilación del área de faena debe estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos. La abertura al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deben contar con protección de malla metálica 1/16 pulgadas o hilos de material inoxidable.
11. En el área de faena y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.
12. El matadero debe contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia no menor a los ocho (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los cinco mil (5000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco (5) metros o en su defecto una cisterna con equipo hidroneumático.
13. Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso. Para el cálculo de necesidades y los requisitos de construcción se cumplirá con lo establecido en el presente reglamento.
14. El matadero debe contar con una dependencia en forma de corredor con paredes, techo y piso de mampostería, con sus

correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia debe proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

- Artículo 205** Los mataderos que no procesen la sangre de los animales faenados deben eliminarla mediante alguno de los procedimientos siguientes:
1. Secado de la misma, utilizando medios mecánicos.
  2. Cocción para consumo animal que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora.
  3. Recolección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores.
  4. Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas

## **CAPITULO X DEL PROCESAMIENTO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

- Artículo 206** Los requisitos de construcciones especiales y las normas higiénicas-sanitarias de los establecimientos de productos cárnicos, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo VI, deben reunir los siguientes requisitos específicos, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia de construcción e higiénico sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento:
1. Deben estar separados de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.
  2. Las carnes que entren a un establecimiento serán conducidas hasta el lugar de su manipulación, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que a juicio del Servicio de Inspección, sea apropiado. La carne no podrá en ningún momento contacto con el ambiente exterior.
  3. Los rieles de las cámaras frigoríficas tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, en el caso de bovinos no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

4. Durante la labor en la sala de deshuese, deben mantenerse a una temperatura ambiente no superior a 10°C o 50°F mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete grados 7°C o 45°F.
5. No se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados en forma continua durante la tarea.
6. No se permite arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en bandejas, carros o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos, para este tipo de equipamiento, en el Capítulo VI del presente reglamento.
7. Las medias canales, canales y cuartos, cuando no provengan de del mismo establecimiento, pero sí de otro establecimiento aprobado por el SESPAS, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de 5°C o 41°F.
8. Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de canales para su posterior deshuese, deben ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne deshuesada. La capacidad de las cámaras debe ser, como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción. Las características de construcción deben responder a lo establecido en el Capítulo VI de este reglamento.
9. El descongelado de las canales, piezas o cortes de carne, no podrán hacerse por medio de corriente de aire caliente.
10. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes de carne, deben estar autorizados por la SESPAS. Serán de primer uso y estarán acondicionados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.
11. El área destinada al empaque secundario debe estar separada de la zona de deshuese de la carne.

**Artículo 207** Estos establecimientos, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo VI, deben cumplir con los requisitos específicos que a continuación se detallan, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se indiquen en este reglamento.

1. Deberán estar separados de otras industrias que elaboren productos no comestibles.
2. Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados y con aéreas adecuadas para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros.
3. Las descargas de canales, medias canales o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en

cortes se transportará en carros. En ningún caso se permitirá el transporte en los hombros.

4. Los establecimientos procesamiento de carnes deben contar con las siguientes dependencias, de acuerdo con las actividades industriales que realicen:
  1. Oficina destinada al Servicio de Inspección.
  2. Sala de deshuese.
  3. Sala de procesamiento
  4. Cámaras frigoríficas
  5. Secaderos.
  6. Depósito de aditivos.
  7. Local para el lavado de utensilios.
  8. Local para rotulación, envase y despacho.
  9. Depósitos para residuos de limpieza, desperdicios y decomisos.
  10. Servicios sanitarios.
  11. Vestidores.
5. Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma será eximida, cuando el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas lo autorice.
6. Todas las dependencias enumeradas en el inciso No. 4, deben estar separadas entre sí, con sus puertas y ventanas exteriores protegidas con telas metálicas 1/16 pulgadas o hilos no oxidables, o cortinas de aire.
7. Las instalaciones deben estar acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en libras o kilogramos diarios.
8. El local destinado a deshuese debe reunir las condiciones establecidas en este capítulo para esa actividad sin perjuicio de otras que exija este reglamento.
9. Las salas destinadas a deshuese y a elaboración, pueden ser comunes, cuando el Departamento de Control en Riesgos de Alimentos y Bebidas lo autorice.
10. La iluminación de la sala de elaboración, será natural o artificial, permitiendo el correcto desarrollo de las actividades en todo el ámbito del local. La intensidad de la luz estará de acuerdo a lo establecido en el Capítulo VI de este reglamento, exigiéndose un

mínimo de doscientos veinte (220) unidades lux en los puestos de trabajo. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

11. En la sala de elaboración se dispondrá de grifos de agua en cantidad suficiente para efectuar su limpieza, los cuales estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros y a no más de cincuenta (50) centímetros del suelo.
12. El personal que labore debe higienizar sus equipos y utensilios de trabajo regularmente.
13. El Servicio de Inspección deberá inspeccionar antes de iniciar cada jornada de trabajo las condiciones higiénicas de las instalaciones equipos e instrumental.
14. Queda prohibido la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesen carnes.

**Artículo 208** El Local para guardar los aditivos debe cumplir con los siguientes requisitos especiales:

1. Será un local independiente de otras dependencias de la fábrica.
2. Debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes, para clasificación y depósito de los aditivos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado.
3. Los utensilios empleados en la manipulación de los aditivos no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico y el diseño facilitará su limpieza.

**Artículo 209** El local destinado al lavado de utensilios y otros elementos usados el procesamiento de productos debe contar con una pileta acorde con las necesidades para las que se les destine y con abundante provisión de agua.

**Artículo 210** Todo producto que se introduzca en el local de desperdicios, deben ser desnaturalizados de acuerdo a lo que disponga el Servicio de Inspección.

**Artículo 211** El local destinado para el rotulado, envase y despacho debe llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

**Artículo 212** Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de 10°C o 50°F y las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo VI.

**Artículo 213** Los elementos que se utilizarán en la elaboración integral de las materias primas, serán:

1. Rieles aéreos, garruchas, carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deben ser de fácil limpieza y desinfección y no desprender sustancias extrañas a la materia prima.
2. Las máquinas destinadas a las tareas de cortar, ablandar, picar, mezclar, moler y amasar los productos cárnicos en elaboración, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material inoxidable.
3. Los metales u otros materiales en contacto con los alimentos y su primera materia, no deben contener más de uno (1%) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de cero punto cero uno (0.01%) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.
4. Se admitirá el uso de material sintético en la construcción de las máquinas siempre que sea resistente a la abrasión, al agua caliente, que no sea quebradizo y que responda a las prescripciones del numeral anterior.
5. Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa, de acuerdo a lo establecido en el Capítulo VI. Sus desagües deben estar conectados a la red general.

**Artículo 214** Los productos cárnicos no embutidos deben cumplir las siguientes normas:

1. **Carne Molida:** Es el procesamiento de la carne refrigerada o congelada sin aditivos, cuyo porcentaje de grasa no será mayor al 30 % y no debe adicionarse agua o cualquier otro extendedor de volumen. Cuando se use carne de cachete no se permitirá que sea más del 25 % y debe estar declarado en la etiqueta.
2. **Hamburguesa:** Es el producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 30%. Y no deberá adicionarse agua a la mezcla.
3. **Tortas preformadas de carne molida o picada:** Es el producto elaborado de carne molida o picada sin la adición de grasa o aditivos saborizantes u otros. No deberá adicionarse agua o solamente la necesaria para el preformado de la torta.
4. **Bistec (Steak) Fabricado:** Es la carne picada o molida usada para elaborar formados en forma de bistec con aditivos como proteína hidrolizada y saborizantes. Pudiendo agregársele o no grasa la que no podrá exceder de 30 %. La adición de enzima transglutaminasa con niveles de hasta 65 ppm se podrán adicionar como aglutinadores.
5. **Milanesa:** Es el producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido empanizado.
6. **Producto Preparado por Milanesa:** Es todo alimento cárnico que se obtenga de líneas de tecnología específicas tales como el picado, escamado, compactado y que responda por sus caracteres físicos o dimensionales a los que son propios de la milanesa y que

- sea sometido a un empanizado.
7. **Carne Para Milanesa:** Es la rebanada o filete de carne sin empanizar.
  8. **Cortes Especiales de Carne:** Son rebanada, tiras, cubos o cualquier forma de corte de carne limpia sin empanizar.
  9. **Piel o cuero de Cerdo:** Es un subproducto de la piel del cerdo desgrasada expuesta a la cocción a una temperatura de no menos de 49<sup>0</sup>C o 120<sup>0</sup>F.

## **CAPITULO XI**

### **METODOLOGÍA DE TOMA DE MUESTRAS PARA EL CONTROL DE PATÓGENOS METODOLOGÍA DE MUESTREO PARA ESCHERICHIA COLI (E.coli)**

- Artículo 215** En cada establecimiento se debe realizar el análisis para E. coli, el establecimiento debe:
1. Recolectar las muestras de acuerdo a las técnicas de muestreo, metodología y frecuencia requeridas y explicadas en el Art. 221.
  2. Cada establecimiento debe contar con un manual para los procedimientos de toma de muestras, donde se asigne quien realizara el muestreo, como se realizara la selección al azar de la(s) muestras, el manejo y transporte de las mismas. Este manual será revisado y aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y estará siempre disponible para su revisión.
  3. El establecimiento debe tomar las muestras de considerando todas las canales que están en refrigeración.
  4. Las muestras se tomaran por medio de esponja o corte del flanco, pierna y paleta.
  5. La frecuencia del muestreo será de acuerdo al volumen de matanza siendo esta 1 muestra por cada 300 animales sacrificados, pero no siendo menos de una muestra por semana de operación.
  6. Para cerdos será una muestra por cada 1,000 animales sacrificados pero no siendo menos de una muestra por semana de operación.
  7. El análisis de la muestra será por medio de un método cuantitativo aprobado para el análisis de E. coli. Como método oficial se adoptara el desarrollado por la Asociación de Química Analítica Oficial (AOAC) reconocido.
  8. El análisis será interpretado por el método de NMP (numero más probable), teniendo un nivel de confianza del 95%.
  9. El establecimiento si cuenta con su laboratorio deberá tener auditado sus procedimientos y encontrarse validado por la autoridad competente oficial o por el laboratorio de referencia oficial, teniendo

registros de un programa de chequeo inter laboratorial de las técnicas aprobadas.

10. El laboratorio deberá contar con un programa de capacitación regular de sus técnicos.
11. Cuando se utilicen muestreos por el método de esponja deberán evaluarse los resultados usando técnicas del control del proceso de forma estadística.
12. Para evaluar los resultados deberá contarse en los procedimientos con una ventana móvil de 13 muestras.
13. El establecimiento mantendrá los registros y datos de los resultados de los muestreos en los términos de UFC/cm<sup>2</sup> (Unidades Formadoras de Colonias por centímetro cuadrado), los cuales se mantendrán en una tabla de datos conteniendo los 13 resultados más recientes. El establecimiento mantendrá los registros por dos años para su revisión y auditoría.
14. Las muestras que se envíen fuera del establecimiento deberán cumplir con las condiciones que se encuentran en el presente reglamento.

**Artículo 216** El criterio para la evaluación de los resultados de E. coli serán los siguientes:

Espece	Límite mínimo Marginal (m)	Límite máximo marginal o no aceptable (M)	Numero de muestras (n)	Número máximo de muestras permitidas en rango marginal no aceptable(c)
<b>Bovina</b>	Negativo	Arriba de 100 UFC /cm <sup>2</sup>	13	Menos de 3
<b>Porcina</b>	10 UFC/cm <sup>2</sup>	Arriba de 10,000 UFC/cm <sup>2</sup>	13	Menos de 3

**Artículo 217** Cuando los resultados del muestreo no cumplen con el criterio de evaluación es un indicativo de que el establecimiento no controla la contaminación de materia fecal. El Servicio de Inspección debe tomar acciones para hacer cumplir las disposiciones de este reglamento, siendo estas desde la notificación por escrito de las desviaciones hasta la suspensión del Servicio de Inspección.

## **METODOLOGÍA DE MUESTREO PARA Escherichia coli 0157:H7 (E. coli 0157:H7)**

**Artículo 218.** Las carnes que sean destinadas a cortes especiales, embutidos no cocinados, carnes preparadas, base para carne molida y carne molida,

deberán ser muestreadas para la detección de E. coli 0157:H7, la metodología será la siguiente:

1. El Inspector oficial será el encargado de tomar o recolectar la muestra, prepararla y enviarla al laboratorio oficial.
2. Se le solicitara al establecimiento que agregue en su reevaluación anual los cambios necesarios que competan en su Plan HACCP y POES para cumplir este requisito.
3. Las muestras que se tomen solo serán del producto que se procese en el establecimiento.
4. La muestra será tomada antes del empaqueo final del producto y la enviara al laboratorio antes de que el establecimiento complete la revisión de pre-embarque.
5. Se tomaran las muestras a cada lote de producto que aplique (el establecimiento determinara cual será la consideración para lote) al cual ya se le haya realizado todo el proceso.
6. El Servicio de Inspección retendrá los lotes hasta recibir los resultados antes del embarque del producto.
7. El manejo y transporte de las muestras se encuentra descrito en el Art. 224.
8. El laboratorio deberá informar al Servicio de Inspección los resultados para la liberación de los lotes.
9. Se elaborara un manual de procedimientos de toma, manejo y transporte de muestras y definición de lote para cada establecimiento.
10. El personal oficial encargado de tomar las muestras deberá tener un entrenamiento específico para ello, debiendo de realizarlo la autoridad competente.
11. Las muestras deberán ser tomadas asépticamente en un número apropiado de piezas por lote.

**Artículo 219** Cuando el establecimiento tenga resultados positivos o presuntamente positivos las acciones a tomar con el producto serán las siguientes:

1. El Servicio de Inspección solicitara al establecimiento que disponga que producto sea enviado al digestor o tratamiento térmico para su destrucción inmediata bajo la supervisión oficial y debe notificarse inmediatamente por escrito al Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
2. Si el producto sale del establecimiento para ser enviado a un digestor de otro establecimiento o para aplicarse otro proceso de

desnaturalización debe ser bajo aprobación y supervisión del Servicio de Inspección.

3. El establecimiento y el Servicio de Inspección deben mantener un registro de la destrucción o eliminación del lote de productos con sus respectivos resultados.
4. El Servicio de Inspección debe asegurarse de que el establecimiento ha implementado las debidas medidas correctivas respectivas, así como los cambios en su plan HACCP y los programas que se requiera.
5. Si el establecimiento no aplica ninguna o alguna de las medidas anteriores el Servicio de Inspección deberá notificarlo al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y aplicar las sanciones que resulten desde una notificación por escrito hasta el retiro del Servicio de Inspección.

## **METODOLOGÍA DE MUESTREO PARA SALMONELLA**

**Artículo 220** Usando el procedimiento de toma de muestras aleatorias para seleccionar la media canal bovina, que deben haber permanecido 12 horas ó más en la cámara de refrigeración. El procedimiento de la toma de muestras deberá ser mediante grupos de muestras consecutivas de operación mínimas anuales que contemplen el número indicado en el Art. 226 que aplique a la especie.

**Artículo 221** La metodología será la misma para los tres lugares de la media canal bovina, donde se investiga contaminación por salmonella los cuales son: falda, paleta y región glútea. Deberá contarse con un manual como Guía para localizar estas áreas y para este procedimiento:

1. Asegurarse que todos los tubos han sido rotulados y que todos los materiales están a mano.
2. Si usa plantilla re-usable debe asegurarse de sumergirla de 1-2 minutos en una solución desinfectante antes de tomar la primera muestra y repetir este paso entre cada toma de muestra. Al retirarse la plantilla de la solución desinfectante debe agitarse para remover el exceso de líquido.
3. Localice la falda, paleta y región glútea de la media canal bovina, de acuerdo a las instrucciones para este análisis.
4. Ubique la escalera cerca de la media canal a al que se le tomará la muestra.
5. Al tomarse la muestra debe usarse guantes estériles.

6. Remover la tapa del tubo de ensayo conteniendo agua peptonada estéril y evitar de no tocar la abertura del tubo.
7. Proceder a humedecer una esponja en el agua peptonada estéril.
8. La esponja húmeda se pasara primero en forma horizontal y luego verticalmente por el área delimitada por la plantilla de 100 cm<sup>2</sup>. La presión que se le aplica a la esponja, es como si estuviera removiendo sangre seca de la canal.
9. Se introducirá la esponja nuevamente en una bolsa estéril y se le agregará 10ml de agua peptonada estéril, de manera que se impregne totalmente con la solución. Se hará un segundo muestreo en los 3 lugares seleccionados, (falda, paleta y región glútea), con el fin de obtener una muestra completa.
10. Las bolsas con las esponjas deben colocarse lo más rápidamente posible en la nevera ó hielera y deben ser transportadas al laboratorio.
11. No deben pasar más de 24 horas desde el momento en que es tomada la muestra y el momento en que se inicia el análisis en el laboratorio, asegurándose de mantener la cadena de frío en todo momento.

**Artículo 222** Para la colección de muestras para Salmonella en carne molida y producto empacado, serán tomadas aleatoriamente después del proceso de molienda y antes de la adición de especies u otro ingrediente si es posible y antes del empaquetado.

1. Asépticamente tomar 25 gramos del producto molido y poner la muestra en una bolsa estéril y enviar al Laboratorio. Seleccionar varias porciones de la carne para medir que la muestra es representativa del lote del producto.

**Artículo 223** Para las canales que se van analizar se deben seleccionar al azar de todas las canales disponibles. Ambas partes de la media canal (posterior y anterior) deben tener igual oportunidad de ser seleccionadas de acuerdo con la frecuencia del muestreo. Debiendo contar en cada establecimiento con su procedimiento:

1. La frecuencia será una muestra por cada trescientas (300) canales.
2. Se puede utilizar cualquier método para determinar el número aleatorio.
3. Necesita mantener un record escrito de los números aleatorios que seleccione y de los procedimientos que utilice para este fin.

**Artículo 224.** Para el manejo de las muestras se debe contar con:

1. Todas las muestras tomadas deben refrigerarse inmediatamente y permanecer así hasta el momento de su análisis.
2. Si Las muestras van a ser analizadas fuera de las instalaciones, deben hacerse lo más pronto que sea posible, después de la toma. Estas muestras deben ser empacadas con suficiente material refrigerante para mantener una temperatura de  $0^{\circ}\text{C}$ – $10^{\circ}\text{C}$  o  $32^{\circ}$  –  $50^{\circ}$  F y ser transportadas inmediatamente al laboratorio.
3. Las muestras deben ser remitidas al laboratorio el mismo día que son colectadas y deben ser analizadas en un lapso no mayor de 24 horas después de su colecta.
4. Colocar las muestras en posición para evitar derrame de líquidos, de ser necesario se puede usar papel periódico para amortiguar las muestras y asegurar su posición horizontal.
5. Coloque un cartón encima de las muestras y posteriormente coloque encima del cartón los paquetes de hielo seco, de esta manera evitamos que el hielo seco entre en contacto directo con las muestras. Utilice suficiente hielo seco para mantener las muestras con temperatura de refrigeración.

**Artículo 225.** Para el análisis de muestras de Salmonella y sus reportes:

1. Si las muestras de las canales no pueden ser analizadas después del día de que son tomadas, entonces las canales deben mantenerse refrigeradas hasta que sea posible el análisis.
2. El procedimiento de análisis, será un método validado oficialmente.
3. Los resultados del reporte de análisis de Salmonella serán positivos o negativos.

**Artículo 226.** En los establecimientos que procesan carne bovina se requiere un estándar de eficiencia para la detección de la Salmonella, que se mantenga en un procedimiento de implementación de un sistema HACCP en el cual las desviaciones positivas en los análisis de salmonella no deben exceder:

1. Para ganado mayor adulto el 2.7% de una población muestreada que represente 58 muestras analizadas, el máximo número de positivas no debe ser mayor de 2.
2. Para ganado Joven (novillos o terneros) el 1.0% de una población muestreada que represente 82 muestras analizadas, el máximo número de positivas no debe ser mayor de 1.

3. Para carne molida no debe exceder del 7.5% de desviaciones positivas en un número de muestras de 53 y un máximo de positivas de 5.
4. Para cerdos no debe exceder del 8.7% de desviaciones positivas en un número de muestras de 55 y un máximo de positivas de 6.

**Artículo 227** Los procedimientos de acuerdo a los resultados del análisis para Salmonella:

1. Si los resultados del primer grupo de muestras se desvían del límite permitido, los establecimientos deben tomar una acción correctiva inmediata y después se hará un segundo grupo de muestras de igual número de forma aleatoria, para verificar que no existen desviaciones.
2. Si el segundo grupo de muestras tomadas aleatoriamente para verificar la eficiencia fallan, se debe hacer una revisión del plan del Sistema HACCP y posteriormente se hará una tercer colecta.
3. Si el tercer muestreo estándar de eficiencia, es tomado aleatoriamente y este se desvía del límite establecido, el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas suspenderá el Servicio de Inspección al establecimiento hasta que este verifique satisfactoriamente y le notifique por escrito al Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, que las deficiencias han sido corregidas.

## **METODOLOGÍA DE MUESTREO PARA PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Artículo 228** A la materia prima y los productos elaborados se le realizarán exámenes microbiológicos para verificar sus condiciones sanitarias de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Se harán exámenes microbiológicos diarios de carne picada o molida provenientes de las especies bovina y porcina.
2. Se harán exámenes microbiológicos semanales de los productos elaborados.
4. Los exámenes se realizarán en un Laboratorio Oficial o en un Laboratorio oficialmente acreditado o reconocido por la Autoridad Competente.
5. Las muestras recogidas estarán formadas por cinco (5) unidades y serán representativas de la producción diaria.
6. Los métodos de análisis estarán acordes a las normas nacionales o internacionales para ese fin (AOAC).

**Artículo 229** Los criterios microbiológicos para la carne molida o picada serán los siguientes:

1. *Listeria monocitógenes* Negativo
2. *Escherichia coli*; n=5, c=2, M=5x10<sup>2</sup> UFC/gramo, m=50 UFC/gramos.

3. Gérmenes aerobios mesófilos:  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $M=5 \times 10^5$  UFC/gramo,  $m=5 \times 10^5$  UFC / gramo.
4. Salmonella:  $n=5$ ,  $c=0$ , ausencia en 25 gramos
5. Staphylococcus aureus:  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $M=10^3$  UFC/gramo,  $m=10^2$  UFC/gramo.

**Interpretación:**

**M=** es el límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados dejan de considerarse satisfactorios.

**m =** es el límite por debajo del cual todos los resultados se consideran satisfactorios.

**n =** es el número de unidades que componen la muestra.

**c =** es el número de unidades de la muestra que manifiestan valores situados entre “m” y “M”.

6. Para los gérmenes aerobios mesófilos, Escherichia coli y Staphylococcus aureus se realizará un plan de tres clases: una clase inferior o igual al límite “m”, una clase comprendida entre el límite “m” y el Límite “M” y una clase superior al límite “M”. Los resultados serán satisfactorios cuando todos los valores observados sean inferiores al límite “m”, aceptables cuando, siendo  $c/n$  igual a 2/5 (o 1/5) para Staphylococcus aureus en productos cárnicos los valores observados estén comprendidos entre los límites “m” y “M” establecidos y resultarán insatisfactorios cuando al menos uno de los valores observados supere el límite “M” o  $c/n$  sea superior a la relación antes mencionada.
7. Para Salmonella se realizará un plan de dos clases sin tolerancia, es decir que los resultados serán satisfactorios ante la ausencia del germen e insatisfactorios ante la presencia del mismo.

**Artículo 230** Los criterios microbiológicos para otros patógenos en canales, equipos e instalaciones serán los siguientes:

1. Listeria monocitógenes Negativo.
2. Staphylococcus aureus:  $n=5$ ,  $c=1$ ,  $M=5 \times 10^3$  UFC/gramo  
 $m=5 \times 10^2$  UFC/gramo.

**Interpretación:**

**M=** es el límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados dejan de considerarse satisfactorios.

**m =** es el límite por debajo del cual todos los resultados se consideran satisfactorios.

**n =** es el número de unidades que componen la muestra.

**c =** es el número de unidades de la muestra que manifiestan valores situados entre “m” y “M”.

3. Para los gérmenes aerobios mesófilos, y Staphylococcus aureus se realizará un plan de tres clases: una clase inferior o igual al límite

“m”, una clase comprendida entre el límite “m” y el Límite “M” y una clase superior al límite “M”. Los resultados serán satisfactorios cuando todos los valores observados sean inferiores al límite “m”, aceptables cuando, siendo c/n igual a 2/5 (o 1/5) para *Staphylococcus aureus* en productos cárnicos, los valores observados estén comprendidos entre los límites “m” y “M” establecidos y resultarán insatisfactorios cuando al menos uno de los valores observados supere el límite “M” o c/n sea superior a la relación antes mencionada.

**Artículo 231** Las muestras tomadas en canales para análisis de *Salmonella*, *E. coli* 0157:H7, además de las oficiales de *Listeria monocytogenes* y de *E. coli* y otras que así se consideren según el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas deben ser tomadas por Inspectores Oficiales en los establecimientos o plantas empacadoras de carne de exportación y analizadas en el Laboratorio Oficial.

**Artículo 232** Los laboratorios oficiales o acreditados tendrán la obligación de recibir las muestras y entregar los resultados en el tiempo requerido, así como de cooperar en el entrenamiento de personal del Servicio de Inspección y del establecimiento que lo requiera, realizar programas de control y certificación a los laboratorios de los establecimientos, de pruebas inter laboratoriales y de auditoria, así como de llevar toda la documentación sobre las muestras y mantenerlas por lo menos dos años en sus archivos.

## **MUESTREO DE RESIDUOS QUÍMICOS PARA CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

**Artículo 233** El Departamento de Control en Riesgos en Alimentos y Bebidas en conjunto con el laboratorio Oficial o acreditado a cargo de realizar los análisis de residuos, deberán elaborar un Programa Nacional de Control de Residuos Químicos para todos las carnes y productos cárnicos que se procesen en el país y las de importación. Este programa deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior. La fecha límite de elaboración para el año subsiguiente serán los primeros 15 días del mes de enero de ese año.

**Artículo 234** Los niveles de tolerancia de residuos químicos en las carnes serán elaborados en órgano clorinados, órgano fosforados, antibióticos, sulfas, contaminantes químicos, antiparasitarios, anabólicos, piretroides y metales (arsenicales), identificando su nivel máximo de tolerancia y el tejido de donde procederá la muestra.

**Artículo 235** Las sustancias químicas que se tienen prohibido su uso son:

1. Cloranfenicol
2. Clenbuterol
3. Diethylstilbestrol (DES)
4. Dimetridazole
5. Ipronidazole
6. Nitromidazoles
7. Furazolidona (excepto para uso tópico)
8. Nitrofurazona (excepto para uso tópico)
9. Fluoroquinolonas
10. Glicopeptidos

## **CAPITULO XII DE LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM**

- Artículo 236** La inspección ante-mortem se realizará en los corrales del establecimiento, en el que serán examinados los animales presentados para el sacrificio el día del sacrificio.
- Artículo 237** No podrá faenarse ningún animal sin la previa autorización del Servicio de Inspección, por lo que es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar el lote al establecimiento, repitiéndose periódicamente y debiendo el último, efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.
- Artículo 238** La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en los pasillos de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas cincuenta (550) unidades lux.
- Artículo 239** Todo lote de animales que a su arribo al establecimiento no hubiese sido inspeccionado por cualquier circunstancia, la autoridad del establecimiento debe notificar al Servicio de Inspección, de tal hecho.
- Artículo 240** El tiempo de reposo en los lugares de descanso será de un mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas, para los bovinos. Los porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del tiempo mínimo señalado, cuando el ganado provenga de ferias o mercados distantes no más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos. El Servicio de Inspección también puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.
- Artículo 241** Cuando un lote de ganado provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción cuando

razones fundadas a juicio del Servicio de Inspección lo justifiquen y el estado sanitario del lote de ganado lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.

**Artículo 242** Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber.

**Artículo 243** En la inspección del ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral después se harán desfilar de ida y vuelta en los pasillos fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, expulsión de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso, también:

1. Los animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente.
2. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal.
3. El Médico Veterinario Inspector, durante esta tarea, debe disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico.
4. Efectuada la inspección de los animales en cada corral colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad, indicando el día y hora de su actuación.

**Artículo 244** Durante el examen ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector que sospeche de la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio de diagnóstico oficial o acreditado, procederá a aislar el lote, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio, marcando el animal o los animales sospechosos.

**Artículo 245** Recibida la respuesta del laboratorio se procederá de la siguiente forma:

1. Cuando el resultado sea negativo, el o los animales serán faenados separadamente de los otros animales, debiendo llegar al área de sacrificio con la indicación de “sospechoso”.
2. Cuando el resultado sea positivo, se adoptarán las medidas previstas en el presente reglamento.

**Artículo 246** Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deben ser condenados con destino al digestor durante la inspección ante-mortem no podrán ser faenados en el área de sacrificio, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

- Artículo 247** Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por una de las siguientes acciones:
1. Retirarla del establecimiento con autorización escrita del Servicio de Inspección con fines de tratamiento.
  2. Sacrificarla en la sala de necropsias y destinarla al digestor.
- Artículo 248** Con los animales nacidos en los corrales se deben tomar en cuenta las siguientes condiciones:
1. Retirarlo del establecimiento con autorización escrita del Servicio de Inspección.
  2. Si el animal esta muerto será condenado y enviado al digestor.
  3. Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de 30 días.
- Artículo 249** Los animales con traumatismos generalizados deben sacrificarse en la sala de necropsias y todas sus partes serán destinadas al digestor.
- Artículo 250** Los animales que presenten signos evidentes de enfermedades vesiculares en boca, pezuñas o ubre, serán separados y llevados al corral de aislamiento de animales sospechosos, se procederá a la toma de muestras que serán enviadas al Laboratorio de la Secretaria de Estado de Agricultura. El animal no debe ser sacrificado hasta obtener el diagnóstico del laboratorio y que los síntomas hayan desaparecido.
- Artículo 251** Los animales que presenten síntomas evidentes de cualquier enfermedad no contagiosa en la inspección ante-mortem se llevara al corral de animales sospechosos y será sacrificado de ultimo en la matanza e identificándolo como tal o permitir su salida del establecimiento para su tratamiento respectivo.
- Artículo 252** Los animales que presenten síntomas de enfermedades infecto-contagiosas, enfermedades exóticas o de importancia sanitaria y económica para el país deben ser sacrificados en la sala de necropsias y enviados al digestor o incinerador.
- Artículo 253** Cuando en el examen ante-mortem se compruebe o se sospeche de enfermedades tales como: Carbunco Bacteriano, Peste porcina, Salmonelosis, Paresia Puerperal, Fiebre de Transporte o cualquier otra enfermedad susceptible a tratamiento terapéutico, con posibilidades de éxito, se procederá de la siguiente manera:
1. Si al animal se le diagnostica Carbunco Bacteriano o ántrax, será remitido inmediatamente a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinarlo al digestor con cuero, sin permitir que sea descuartizado.

2. En los corrales, todos los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiese transitado el animal o el lote afectado de Carbunco Bacteriano estuviere muerto, debe procederse a su desinfección según lo indicado en este reglamento y su destino será el prescrito en el inciso anterior.
3. El lote o lotes donde se hubiese producido un caso de Carbunco Bacteriano, será ubicado en el corral de aislamiento y solo podrán ser faenado cuando hayan transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, el lote debe permanecer aislado y se comunicará al establecimiento que debe aplicar a todos los animales sobrevivientes sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por el Servicio de Inspección, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.
4. Una vez aplicado el medicamento el animal o animales permanecerán en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.

**Artículo 254** Cuando los cerdos en la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina se procederá de la siguiente forma:

1. Serán condenados y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino al digestor o incinerador.
2. El resto de los animales del mismo lote, será faenado al final de la matanza.
3. Debe procederse de la desinfección de todos los corrales, en los utensilios como se establece en este reglamento.

**Artículo 255** Los animales en que se sospeche de Salmonelosis por presentar enteritis, secreciones vaginales, artritis o procesos supurativos de piel, serán sacrificados en la sala de necropsias, siendo destinados a digestor y posteriormente a la elaboración de subproductos no comestibles.

**Artículo 256** Cuando se presenten animales con síntomas de Paresia Puerperal, Fiebre de Transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias y destinarlos a subproductos no comestibles, o su tratamiento hasta curación fuera del establecimiento.

**Artículo 257** El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento del Servicio de Inspección, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

**Artículo 258** El Servicio de Inspección dispondrá de inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe ser remitido a la

sala de necropsias para su sacrificio o para su destrucción. Siguiendo lo relacionado a animales sospechosos de EEB que se refiere este reglamento.

- Artículo 259** Cuando el Servicio de Inspección autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el desplazamiento debe hacerse en un vehículo exclusivo para ese fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza. Luego de cada uso el vehículo debe ser lavado y desinfectado de acuerdo a lo indicado en este reglamento para ese fin.
- Artículo 260** Los animales que se sospeche que han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas. Cuando en la necropsia, se compruebe una enfermedad infecto-contagiosa, el Servicio de Inspección, debe enviar material al laboratorio oficial o a aquel acreditado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, para confirmar el diagnóstico. El animal o sus despojos serán destinados al digestor o incinerador.
- Artículo 261** Los cerdos que al ingresar al establecimiento tengan una temperatura corporal de 41<sup>0</sup>C o 106<sup>0</sup>F o mayor, el ganado vacuno, cabrío o lanar con una temperatura mayor de 40<sup>0</sup>C o 105<sup>0</sup>F serán marcados como sospechosos, en caso de duda acerca de la causa el Inspector Oficial podrá retener el ganado por un tiempo prudencial o razonable para determinar la causa. A cualquier animal retenido por esta causa se le deberá evaluar de nuevo su temperatura el día de su sacrificio. Y en el caso que siga manteniendo su temperatura por encima de la descrita anteriormente se rechazara y se determinará su destino.
- Artículo 262** Todo animal que este afectado por epiteloma de los ojos, actinomicosis o actinobacilosis o lesiones en ciertas partes del cuerpo que sean benignas deberán ser marcados como sospechosos para su sacrificio aunque las lesiones sean visibles.
- Artículo 263** Todo animal considerado por el servicio de inspección como sospechoso será marcado con una chapa en la oreja, emblema o marca visible para su identificación en los corrales o si a este se le ha permitido ingresar a la sala de sacrificio al final del día.
- Artículo 264** El Servicio de Inspección junto con el representante de la Secretaria de estado de Agricultura en el establecimiento deberá mantener la documentación sobre los animales recibidos y la documentación que se emita para la inspección ante-mortem, teniendo la información completa de los animales sospechosos o rechazados en sus archivos.

## **CAPITULO XIII DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM**

- Artículo 265** Todo animal inmediatamente después de sacrificado, será sometido a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario con un examen microscópico y bacteriológico, esta inspección post-mortem mostrará si la canal o parte de la canal no está afectada por alguna enfermedad o condición que la convierta no apta para el consumo humano, además se exigirá que:
1. La Inspección debe ser realizada únicamente por el personal del Servicio de Inspección Oficial.
  2. La inspección oficial se realizara en 3 puntos específicos: cabeza, vísceras y canal, siendo esta última expuesta a la inspección antes del lavado final y después de cualquier limpieza o corte final.
  3. La evisceración se efectuará en un lapso no menor de 30 minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.
  4. La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la canal, hasta el dictamen final del Servicio de Inspección. Por lo que deberán estar claramente identificadas las 3 partes hasta su liberación como aprobado.
  5. Toda canal en la que antes de ser dividida en medias canales, se observe alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica donde la presente y que ponga en peligro la salud del personal o la higiene de los instrumentos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para ser examinada por Inspector Veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.
  6. Cuando se presenten lesiones de difícil diagnóstico macroscópico inmediato, la canal y sus vísceras se depositarán a la orden del Servicio de Inspección en cámaras frigoríficas destinadas a este efecto y a la temperatura que la inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.
  7. Cuando condiciones anormales sean observadas en la canal o sus vísceras y hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la canal o parte de ella sea no comestible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse al riel de retención para su re inspección y dictamen final.
  8. Queda prohibido toda manipulación que tienda a enmascarar o hacer desaparecer las lesiones. Tal conducta será causa de condena de la canal o sus partes con destino al digestor.

- Artículo 266** La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación, corte de órganos y linfo-glándulas, corte de vísceras y músculos parietales. Además se debe hacer lo siguiente:

1. Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición de las canales, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anomalías tales como: tumefacciones, deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.
2. Se examinarán visualmente y por palpación las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfo-glándulas situadas en los músculos profundos.
3. Se examinarán previa incisión, las linfo-glándulas viscerales, parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios, 7 incisiones en los músculos maseteros para la investigación de Cisticercosis, o lo que específicamente indique este reglamento
4. La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida extremando las precauciones higiénicas que determinará la SESPAS en recipientes que reunirán las condiciones establecidas en este reglamento y en los cuales se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiese alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.
5. La sangre no obtenida de acuerdo al inciso anterior, debe ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total, pudiendo ser secada por medios mecánicos o en forma parcial por medio del calor, para alimento de animales, operaciones que deben realizarse en la misma planta de faena. Cuando se use la cocción, la SESPAS autorizará los sistemas que garantice el tratamiento de la sangre a 70°C o 158°F durante treinta (30) minutos.
6. Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas anteriormente. Solo cuando razones tecnológicas de las plantas de industrialización de la sangre lo hagan necesario, como el empleo del sistema "spray" u otro método de deshidratación aprobado por la SESPAS, los establecimientos donadores de la sangre podrán entregarla en estado líquido, previa autorización de la SESPAS. En los casos en que la sangre no haya sido recogida en las condiciones señaladas en presente artículo deben ajustarse a las normas que al respecto se establezcan para estos casos especiales; también queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.
7. El examen de la cabeza se efectuará previo a limpieza y lavado con agua a presión, emergente de un tubo aplicado a las fosas

nasales, se incidirán con cortes foliados las linfo-glándulas retrofaríngeas, submaxilares y parótidas. Las amígdalas serán extirpadas.

8. Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de Cisticercos, neoplasia, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
9. Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.
10. La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis.
11. La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además, lesiones parasitarias.
12. Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
13. Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfo-glándulas bronquiales y mediastínicas y apicales. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.
14. El esófago será examinado por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos y lesiones parasitarias.
15. El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados las linfo-glándulas gástricas y gastroesplénicas.
16. Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfo-glándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.
17. El examen del hígado se hará por visualización y palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfo-glándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.
18. El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
19. El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

20. El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
21. El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las actividades atrio ventriculares. El corte del miocardio se realizará en forma longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
22. Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfo-glándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.
23. La vejiga se examinará por visualización y palpación.
24. El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.
25. El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfo-glándula mamaria completará el examen.
26. Los testículos se examinarán por visualización y palpación. Asegurándose que estos y el cordón espermático hayan sido removidos.
27. El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y aserrada longitudinalmente la columna vertebral.
28. La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.
29. El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de corte que por la manipulación hayan quedado al descubierto.
30. El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, por incisión de la cápsula articular.
31. Las linfo-glándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media canal, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiática-inguinal superficial o retromamaria según sexo, ilíacas externa e interna, en caso de duda se incidirán las linfo-glándulas poplíteas, axilares y supraesternales.

**Artículo 267** Los animales inspeccionados y de acuerdo con el resultado de la inspección efectuada, podrán ser destinados a:

1. Consumo: cuando se trate de canales aptas por su calidad para el consumo humano o la elaboración de productos cárnicos.

2. Incineración o procesamiento en el digestor: en caso de tratarse de lesiones que hagan a las canales impropias para el consumo humano. Luego de aplicar dicho proceso el material puede ser destinado a la elaboración de subproductos no comestibles.
3. Las vísceras, se destinarán de acuerdo a lo definido en los numerales anteriores.
4. Cuando las canales, medias canales, cuartos u órganos fuesen destinados al digestor, si se los introduce en forma directa desde el área de sacrificio, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

**Artículo 268** El Servicio de Inspección, marcará en cada caso, la canal, media canal o cuartos de canal, de la manera siguiente:

1. Para consumo humano se identificará la canal, media canal o cuartos de canal con el sello oficial de la inspección de inspeccionado y aprobado.
2. Para condena enviada al digestor o incineración la canal, media canal, cuartos y órganos se marcarán con el sello de condenado.

**Artículo 269** Los órganos, parte de órganos o sus secreciones que sean utilizados por la industria farmacéutica, podrán, retirarse del establecimiento por empresas habilitadas por la Autoridad Competente. Su retiro se hará por la persona debidamente autorizada en recipientes precintados, acompañada por la documentación sanitaria expedida.

**Artículo 270** Las canales, medias canales y cuartos inspeccionados y aprobados para el consumo humano serán selladas de acuerdo a las siguientes especificaciones:

1. Los animales sacrificados se les aplicara el sello en la cara externa de la canal en el cuarto posterior, y en el anterior.
2. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime conveniente.
3. Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deben ser selladas y ser transportadas acompañadas de la documentación sanitaria emitida por el Servicio de Inspección.
4. Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga, la prueba de cumplimiento del inciso anterior.

**Artículo 271** El destino de los animales inspeccionados según las lesiones o enfermedades, seguirán los procedimientos específicos que a continuación se detallan:

1. En los casos de lesiones múltiples de Actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse a la condena total del animal. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se condenarán los órganos o regiones afectadas, siempre que no esté afectado el estado general del animal.
2. Cuando se compruebe Actinomicosis generalizada, debe ser decomisado totalmente el animal. En la actinomicosis localizada, se procederá a la condena parcial.
3. Cuando el animal se presente en buenas condiciones de nutrición y se compruebe lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.
4. La cabeza afectada de Actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.
5. Se condenará y se destinará al digestor, el animal que presente Anaplasmosis o Piroplasmosis en forma aguda.
6. Se condenará y se destinará al digestor el animal cuando por la acción del Anaplasma o Piroplasma, presente filtración edematosa de los músculos o estado caquéctico. Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará condena, aunque se observen algunos hallazgos.
7. Cuando se sospeche de Brucelosis en la ubre, se condenará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.
8. Se condenará y se destinarán al digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucellas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos, en caso de duda, se destinará a tankaje.
9. Cuando se sospeche Carunco bacteriano en el área de sacrificio, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en el establecimiento y si se confirma la sospecha se procederá a condenar con destino al digestor la totalidad del animal, incluyendo el cuero y todos sus órganos y tejidos.
10. Cuando la verificación de la enfermedad se haga durante la inspección de las vísceras se procederá tal como lo indica el numeral 9 con la canal infectada, la canal anterior y de las tres (3) canales que siguen a la canal enferma.
11. Todos los animales sangrados, posteriores al enfermo, serán lavados por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con una concentración no menor de dos mil (2000) partes por millón de cloro activo.
12. Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con el animal infectado, se lavarán con la misma solución mencionada en el numeral 11 o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1000).

13. Las instalaciones, equipos y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a 82°C o 180 °F o vapor de agua y luego se desinfectarán con una solución de desinfectante aprobado por la SESPAS para este fin.
14. Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deben ser desinfectados con una solución desinfectante aprobado por la SESPAS para este fin.
15. Cuando el Carunco Bacteriano Agudo, se compruebe en un porcino se procederá como para las otras especies, desinfectándose también la máquina depiladora, previo desagüe del depósito de agua para escaldado.
16. Si el Carunco Bacteriano se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará al digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2000) partes por millón de cloro activo, los cinco (5) cerdos posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

**Artículo 272** Cuando se compruebe Cisticercosis en un bovino se procederá de la siguiente manera:

1. Si se comprueba que una res está afectada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne se encuentra acuosa o descolorida, su condena será total y su destinara al digestor.
2. Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *Cisticercus bovis* será decomisada y destinada al digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de condena, cuando la res presente uno o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.
3. Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la canal por medio de cortes profundos y si no se observará lo expresado en el numeral 2, se aplicará el criterio del numeral 4.
4. Cuando se compruebe un quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos maseteros o corazón, la canal, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante 20 días, no pudiendo durante ese lapso elevarse la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, los -10°C o 15° F, la canal después de este proceso, puede liberarse al consumo.
5. La grasa de las reses parasitadas, se condenara y se destinaran al digestor.
6. Los órganos de las reses parasitadas se condenara y se destinaran al digestor.

- Artículo 273** Para la inspección de los bovinos en la investigación del *Cisticercus bovis*, se procederá de la forma siguiente:
1. Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoideos.
  2. Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
  3. Corazón: Se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.
  4. El diafragma, los músculos del cuello y los intercostales así como otros músculos superficiales se examinarán por observación y mediante cortes seriados.

**Artículo 274** Cuando en los porcinos se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la canal, sus órganos y partes se condenaran y se destinarán al digestor.

**Artículo 275** Cuando se verifique la presencia de dístomas en el hígado, se condenará la víscera. Si se presenta en la forma ictérica o caquética, la canal se condenara y se destinara al digestor.

- Artículo 276** Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente:
1. Si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se condenarán estas partes y se destinará el resto al consumo humano.
  2. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, la condena de la canal será total y se destinara al digestor.
  3. Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomum, en cantidad mayor de 5 por cada metro, serán condenados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación. Cuando el animal presente caquexia, concomitantemente con esofagostomiasis, será condenada y destinada al digestor.
  4. Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal o riñones, se condenarán estas partes.
  5. Si existe concomitantemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia o caquexia, el animal se condenara y destinará al digestor.
  6. Los hígados se condenaran y se destinarán al digestor cuando presenten necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la canal también debe condenarse y destinarse al digestor.

7. Los órganos y partes de los animales parasitados por quistes hidatídicos serán condenados.

**Artículo 277** Los animales afectados de Leptospirosis aguda, serán condenados y destinados al digestor. Cuando se encuentren lesiones localizadas en un órgano como riñón, hígado, cerebro y otros y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será decomisado el órgano afectado.

**Artículo 278** Cuando se presenten necrosis de las pezuñas en el ganado bovino sin complicaciones, se condenarán únicamente las partes afectadas. Pero si con la necrosis de las pezuñas se presenta septicemia o caquexia, la canal será decomisada y destinada al digestor.

**Artículo 279** Cuando se presente Cólera en los cerdos, agudo o crónico, con infecciones supuradas agregadas tales como enteritis infecciosa de los lechones, Pleuroneumonía Infecciosa de los cerdos, viruela de los lechones, el Inspector Veterinario procederá del modo siguiente:

1. Si presenta lesiones agudas y características del Cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, la condena será total.
2. Si la canal presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su condena será total.
3. Si presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración linfoide, la condena será total.
4. Los cerdos con Cólera Porcino crónico o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en brazo, riñones y otros órganos que indiquen la existencia de salmonella, serán condenados y destinados al digestor.
5. Los cerdos que presenten en la piel lesiones de Viruela podrán aprovecharse para el consumo humano cuando haya pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de Salmonella. Si la viruela se presenta en el período agudo, el cerdo será decomisado y destinado al digestor.
6. La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a condena.
7. Si durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente, con contenido gastrointestinal, se extraerán los tejidos que han quedado impregnados de dicho contenido y luego se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de 3 partes por millón de cloro activo residual.

**Artículo 280** Cuando la canal se encuentre atacada por Sarcosporidios se procederá de la siguiente forma:

1. Se condenara y se destinará al digestor cuando se compruebe una infestación generalizada con modificación del tejido muscular.
2. Si no existe modificación del tejido muscular, pero los Sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la canal se condenara y destinará al digestor.
3. Cuando los Sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo humano.

**Artículo 281** Los animales en que se compruebe desnutrición, por haber sido afectados de sarna o cuyas carnes presenten características inflamatorias o edematosas, serán condenados y destinados al digestor. Si la sarna es benigna, el animal será admitido para el consumo humano.

**Artículo 282** Los animales afectados por las siguientes enfermedades, deben condenarse totalmente:

1. Septicemia hemorrágica.
2. Piemia.
3. Carbunco sintomático.
4. Septicemia gangrenosa.
5. Gangrena gaseosa.

**Artículo 283** Todas los animales cuyo consumo puede causar toxi-infecciones alimentarias en la especie humana, serán condenados y destinados al digestor. El Inspector Veterinario para juzgar estos animales tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

**Artículo 284** Los animales que presenten toxoplasmosis aguda serán condenados y destinados al digestor.

**Artículo 285** En las canales afectadas con Tuberculosis se deberá realizar una condena total y ser destinadas al digestor cuando:

1. Concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
2. La tuberculosis sea concomitante con un estado caquéctico.
3. Se comprueba alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.
4. Presenta lesiones tuberculosas miliares simultáneas en dos (2) parénquimas o en un (1) parénquima y una (1) de las serosas

- esplénicas o una (1) tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera que fueran las localizaciones de las lesiones miliares.
5. Presenta lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplénicas con alteraciones de sus serosas.
  6. Haya generalización, debiendo considerarse, las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, y se compruebe en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula renal, cerebro y médula espinal o sus membranas.
  7. Presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones, y lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis generalizada de los pulmones, bronco-neumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertroficadas caseosa.
  8. Los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos, con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.
  9. Se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplénicas con alteraciones de las serosas correspondientes.
  10. Se presenten dos o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización.

**Artículo 286** Cuando el animal presente Tuberculosis en áreas circunscritas se deberá realizar una condena parcial y su destino al digestor en los casos de:

1. Cuando las lesiones son leves, localizadas, pueden extraerse los ganglios linfáticos sin practicarse condena.
2. Cuando están afectados los ganglios linfáticos subescapular o auxiliar, subdorsales, poplíteos y cervicales estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
3. Cuando estén afectados el ganglio linfático preescapular, prepectoral, pre-esternal o los supraesternales, el cuarto de la canal será condenado.
4. Cuando presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplénica con alteraciones de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infecciones por antigüedad, se condenara el cuarto de la canal y el diafragma.
5. Las cabezas con lesiones tuberculosas serán condenadas.
6. En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.

7. En los lechones que tengan afectados uno o dos ganglios de la cabeza y no presenten otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios sin efectuar condena.
8. Toda canal u órgano en contacto con el cuchillo u otros materiales útiles de trabajo, infectados con material tuberculoso, serán condenados. Los cuchillos y equipos podrán desinfectarse de acuerdo al artículo de este reglamento que se refiere a la desinfección por contaminación de enfermedad infecto-contagiosa.
9. Se condenará todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

- Artículo 287** Cuando se presenten enfermedades diferentes, el procedimiento se efectuará de acuerdo a la misma y se realizara de la siguiente forma:
1. Animales ictéricos, serán condenados y destinados al digestor. Cuando existieran dudas en el diagnóstico, el animal será llevado a la jaula de retenidos en la cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.
  2. Para las canales afectadas por pigmentación debida al uso de medicamentos la canal será condenada y destinada al digestor.
  3. Cuando una canal se encuentre afectada con una condición de pigmentación melánica, (melanosis, y otras similares) y esta ésta poco extendida y los tejidos son extirpables, las partes afectadas se condenaran y el resto de la canal se destinará al consumo humano, si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la canal se condenara y se destinará al digestor.
  4. Cuando se presente una canal con coloración amarillento pardo, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y pueden extirparse estas partes, la canal será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.
  5. Cuando la rigidez muscular se hallen localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a condena.
  6. Las canales caquéticas serán condenadas y destinadas al digestor. Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de productos cocidos.
  7. Serán condenadas y destinadas al digestor las canales que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.
  8. Serán condenadas y destinadas al digestor las canales que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas.

9. Serán condenadas y destinadas al digestor las canales que presenten procesos de putrefacción, aunque estos sean en zonas circunscritas.
10. Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables u otros considerados anormales. Se condenarán y destinarán al digestor siempre que no se trate de lesiones y enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino. No se aceptarán para faena cerdos no castrado o con evidencias claras de castraciones recientes.
11. Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se condenarán con destino al digestor.
12. Si las lesiones hemorrágicas o congestivas se producen como consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones afectadas y el resto se librá al consumo humano.
13. Los animales que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán condenadas y destinadas al digestor.
14. Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y que no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se condenará con destino al digestor, exceptuándose el cuero.
15. Los animales provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a elaboración de subproductos no comestibles.
16. Cuando un proceso hepático haya causado en el animal alteraciones, como anemia, ictericia, enflaquecimiento o el hígado presente un proceso supurativo extendido, el animal será condenado y destinado al digestor.
17. Cuando se presenten en un hígado lesiones que han sido producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado se condenará y destinará al digestor.
18. La presencia de lesiones renales tales como nefritis, necrosis, o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se condenarán.
19. Los riñones quísticos serán condenados y destinados al digestor.
20. Cuando se presenten animales afectados de neoplasias oculares, en la región orbital o de las correspondientes linfo-glándulas, si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida que tenga supuración y necrosis o si existe metástasis desde el ojo hacia la región orbital o a otros órganos, músculos, esqueleto y otros tejidos o si la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias serán condenados y destinados al digestor.

21. Cuando la afección neoplásica del ojo o región orbital, este localizada y el animal presente un estado general aceptable, se condenará la cabeza, incluyendo la lengua.
22. Serán condenadas y destinadas al digestor, los animales afectados por tumores malignos.
23. En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán estos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos el cuarto de la canal correspondiente al ganglio atacado se condenado y destinará al digestor.
24. Los cerdos afectados por urticaria, sarna demodécica, eritema o esclerodermia pueden ser aprovechados para el consumo humano, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

**Artículo 288** El Servicio de Inspección deberá asegurarse que lo concerniente al para el control de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) ya contemplado en este reglamento se esté llevando a cabo correctamente por el establecimiento.

#### **CAPITULO XIV REINSPECCIÓN DE LA CARNE DESHUESADA**

**Artículo 289** La reinspección de la carne deshuesada es un procedimiento obligatorio que debe realizar el Servicio de Inspección. La carne será muestreada en forma aleatoria para garantizar la calidad y sanidad de los productos que se obtienen en la sala de deshuese y elaboración de carne. No aplicara a cortes grandes.

**Artículo 290** Para la reinspección se designara una área dentro de la sala de deshuese con mesa y el equipo necesario para el mismo y estará cerca de un lavamanos y esterilizador para poder higienizar el equipo y el instrumental que se utilice.

**Artículo 291** El área de inspección tendrá una iluminación de por lo menos 550 unidades Lux.

**Artículo 292** La forma de selección de la muestra se realizara de la manera que se considere apropiada, pudiendo ser aleatoria entre los envases de los lotes que se estén procesando o tomando al azar envases cada hora o dos del proceso y de diferentes cortes que se estén elaborando. Se deberá tomar no menos de 12 libras por muestra o 30 libras 4 veces por turno

**Artículo 293** El inspector examinara minuciosamente el producto, clasificará sus defectos y determinará la aceptación o rechazo de los lotes u horas de

proceso de acuerdo con los criterios de defectos establecidos. Los defectos podrán ser clasificados en, menores, mayores y críticos. La presencia de materia fecal o ingesta deberá ser considerada siempre como defecto crítico.

**Artículo 294** Todos los procedimientos, formatos clasificaciones y la evaluación de criterios para la determinación de los resultados se describirán en un manual de procedimiento donde se le detalle claramente al inspector como realizar la reinspección.

**Artículo 295** El Servicio de Inspección mantendrá los registros de la reinspección no menos de dos años para su revisión, así como enviar los datos de forma mensual a las oficinas del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

## **CAPITULO XV SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES**

**Artículo 296** El Servicio de Inspección deberá asegurarse que corrales, rampas y pasillos estén en buenas condiciones:

1. Deberán estar libres de piezas cortas punzantes o afiladas que en opinión del Inspector podría causar una herida o dolor al animal. Tablones sueltos o con piezas rotas o aberturas donde el tamaño permita que la cabeza, patas o pezuñas del animal pueda entrar y causar heridas o dolor deben ser reparados por el establecimiento.
2. Los pisos de los corrales, pasillos y rampas deben estar contruidos y mantenidos en buenas condiciones para que los animales al caminar no se deslicen en ningún momento aunque estén húmedos o en presencia de agua cuando llueve.
3. Debe proveer el espacio suficiente en los corrales para el número indicado para ellos, evitando la sobrepoblación de los mismos.
4. Los corrales deberán estar techados incluyendo el corral de aislamiento de animales sospechosos.
5. Todos los corrales deberán estar arreglados de manera tal que no se encuentren esquinas afiladas y en los pasillos que la dirección inversa de los animales esta minimizada.
6. El manejo de los animales de un corral a otro y hasta el área de aturdimiento debe realizarse con la mínima excitación y molestias posibles. Los animales no deben ser forzados a moverse rápido mas allá del paso de caminar de ellos.
7. Bastones eléctricos, palos u otros instrumentos que se empleen para dirigir los animales deben estar diseñados para causarle la menor excitación posible, cuando esto sea excesivo el inspector debe prohibir su uso.

8. Los bastones eléctricos deben regularse a que tengan un voltaje efectivo pero que no exceda de los 50 volts AC.
9. Tubos, hojas afiladas u objetos puntiagudos si en la opinión del inspector puede causar lesiones o dolor innecesario no debe permitir su uso.
10. Cuando hayan animales caídos o que no pueden moverse deben separarse los animales que caminan normalmente y llevarlos a otro corral.
11. Arrastrar los animales caídos o aquellos que no se puedan mover no debe ser permitido, solamente si ya están insensibilizados.
12. La movilización de animales caídos o que no pueden caminar será con equipo para ese propósito.
13. Los corrales tendrán agua a disposición las 24 horas.
14. Cuando los animales tengan que permanecer por más de 24 horas y pasar la noche en los corrales, deben tener espacio suficiente para echarse.
15. Los animales que se permanezcan en los corrales más tiempo de lo estipulado o más de 24 horas se le podrá dar alimento.

**Artículo 297** Los métodos aprobados por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas para insensibilizar los animales deberán ser efectivos de tal forma que se evite el sufrimiento del animal posterior a este proceso.

**Artículo 298** Cuando el Inspector observe en algún momento que los animales están siendo tratados de forma inadecuada en contra de lo estipulado en este reglamento, deberá informar al encargado del establecimiento el incidente y asegurarse que se tomen las medidas necesarias para evitar su recurrencia.

**Artículo 299** Cuando el establecimiento no toma las medidas adecuadas el Servicio de Inspección deberá tomar medidas para asegurar que las acciones correctivas se lleven a cabo:

1. Si el trato no humanitario de los animales es por mal funcionamiento del equipo o que tiene algún desperfecto, el Inspector considerara retenido el equipo y no podrá utilizarse hasta que se encuentre funcionando adecuadamente.
2. Si el trato no humanitario de sacrificio es porque el personal del establecimiento realiza inadecuados procedimientos para conducir los animales hacia el compartimiento de aturdimiento, el Inspector deberá suspender el ingreso de animales a esa área hasta que se asegure que los procedimientos de manejo de los animales se realice correctamente.
3. Si el trato no humanitario de sacrificio es por un inadecuado insensibilizado el inspector deberá suspender el ingreso de animales al compartimiento de aturdimiento hasta que el

establecimiento le asegure que el procedimiento se realizara correctamente.

## **CAPITULO XVI**

### **DEL TRANSPORTE DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**

- Artículo 300** Los medios de transporte utilizados para la carga o descarga de carne, productos y subproductos cárnicos, deberán estar autorizados por la SESPAS.
- Artículo 301** Los medios de transporte tendrán un documento oficial otorgada por la SESPAS, el cual acreditará su autorización y debe ser presentado por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad competente.
- Artículo 302** Todo vehículo que concurra a un establecimiento autorizado por la SESPAS para la carga o descarga de productos y subproductos cárnicos debe encontrarse en buenas condiciones de higiene y desinfección.
- Artículo 303** El personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos, subproductos y derivados cárnicos, debe cumplir con los artículos sobre higiene general del personal descrito en este reglamento.
- Artículo 304** Los utensilios y otros instrumentos utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias mencionadas en el presente reglamento. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.
- Artículo 305** Todo vehículo que transporte productos comestibles que haya sido cargado en un establecimiento autorizado por la SESPAS, debe salir del lugar con un sello de metal o cualquier otro material (precintado) y con la correspondiente documentación sanitaria.
- Artículo 306** Los vehículos o recipientes que tengan productos y subproductos cárnicos serán precintados en el establecimiento en el que son cargados. Los precintos no serán retirados ni abiertos, de los vehículos o recipientes sin la presencia y autorización del Servicio de Inspección de destino. Toda otra autoridad nacional o municipal, que en ejercicio de sus funciones tomará intervención retirando él o los precintos, debe consignar esta situación al dorso de la documentación sanitaria, indicando el nuevo número de precinto colocado, firma, aclaración de la misma y el cargo que ocupa en la institución actuante.
- Artículo 307** No podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes. Podrán

transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación.

**Artículo 308** Los vehículos que llegan a descargar en puestos de frontera productos y subproductos cárnicos acompañados de la documentación sanitaria, requerirán la inspección de la SESPAS destacada en el mismo, con una anticipación mínima de 24 horas.

**Artículo 309** Para efectuar el transporte de productos y subproductos cárnicos que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.

**Artículo 310** Cuando se use el hielo como un medio de refrigeración responderá a las exigencias que establezca la Norma Dominicana NORDON 447 y se transportará acondicionado en cajones o bolsas de material plástico que deben cumplir las exigencias establecidas para tal fin.

**Artículo 311** Los establecimientos para depositar y cargar vehículos y contenedores para el transporte de productos y subproductos cárnicos deben contar con la autorización de la SESPAS y reunirán las siguientes condiciones:

1. Las vías de acceso, el cerco perimetral, los caminos internos y las áreas de depósito, maniobras y carga, deben ajustarse a lo establecido en el Capítulo VI de este reglamento.
2. La iluminación de los establecimientos se hará conforme a lo indicado en el Capítulo VI de este reglamento, siendo la intensidad de luz mínima de cinco (5) unidades lux. El Servicio de Inspección podrá modificar dicho valor de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento.
3. Cuando no formen parte de las instalaciones de un establecimiento autorizado deben contar con un local adecuado como Oficina de Inspección.
4. Se prohíbe la carga y descarga de los productos bajo condiciones climáticas que a criterio del Servicio de Inspección sean perjudiciales para la carga.

**Artículo 312** En el almacenamiento de los productos, subproductos y derivados cárnicos deben observarse los siguientes requisitos generales:

1. Ningún producto comestible podrá tomar contacto directo con el piso del transporte, excepto los casos en que se cuente con un envase secundario.
2. En los transportes dotados con unidades de refrigeración, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas.
3. No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos refrigerados con productos congelados, productos envasados con productos sin envase, productos de distintas

especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que solo se permitirá en el caso de que se trate de productos congelados.

4. No podrán transportarse conjuntamente vísceras y carnes refrigeradas, a menos que estén empacados.

**Artículo 313** En el almacenamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, deben observarse los siguientes requisitos particulares:

1. Las medias canales que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deben ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra.
2. Las vísceras tales como; pulmones, corazón e hígado, el mondongo y la carne molida y los productos cárnicos frescos o enfriados sin empacar, deben acondicionarse en recipientes inoxidable. Si se hayan empacados, deben acondicionarse sobre tarimas o estantes.
3. Las vísceras y mondongos no elaborados, remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deben ser transportados en vehículos que reúnan las condiciones establecidas en este reglamento, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidable.
4. El mondongo cocido o semi-cocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por este reglamento.
5. Las vísceras saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por este reglamento.
6. La grasa en trozos o manteca se transportará en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones especificadas en este reglamento.
7. La grasa líquida, será transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones especificadas en este reglamento.
8. La sangre será transportada en recipientes aprobados por la SESPAS.
9. Los subproductos cárnicos, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos y el acceso de insectos.
10. Los huesos pueden salir del establecimiento de origen en vehículos que responda a las exigencias del inciso anterior.
11. Durante el transporte de la carne y productos cárnicos, en el interior de la caja del vehículo debe mantenerse a una temperatura no superior a 10°C o 50°F y la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los 7°C. o 45°F.

## **CAPITULO XVII**

### **DE LA ADMISIBILIDAD DE SISTEMAS DE INSPECCIÓN E IMPORTACIONES**

- Artículo 314** La admisibilidad de productos cárnicos por la República Dominicana será a través de La SESPAS y de la Secretaria de Estado de Agricultura, quienes serán las autoridades responsables de establecer los procedimientos para la admisión al territorio nacional de productos y subproductos cárnicos, para lo cual tienen sus atribuciones respectivas.
- Artículo 315** Los países que deseen importar sus productos cárnicos a la República Dominicana, deben hacerlo a ambas secretarías mediante comunicación escrita. La Secretaria de Estado de Agricultura velará por el estatus sanitario, la evaluación de sus servicios veterinarios en salud animal, sus programas de salud animal y control de enfermedades. La SESPAS velará por Los Servicios de Inspección, todos los controles que se establezcan dentro de los establecimientos de sacrificio y proceso de productos cárnicos, de los laboratorios y análisis de los residuos químicos y microbiológicos. Para una solicitud por primera vez se requerirá efectuar una verificación del sistema de operación en origen y este será realizado por ambas secretarías. Para ampliar una autorización o renovación de establecimientos de sacrificio o proceso de productos cárnicos cuando así se estime conveniente será por medio únicamente de la SESPAS. Los países serán informados si se requiere ampliar la información entregada.
- Artículo 316** Los países que deseen exportar hacia la República Dominicana sus productos y subproductos cárnicos deberán contar con un sistema equivalente acorde a lo estipulado en este reglamento.
- Artículo 317** Toda la documentación requerida deberá estar redactada en el idioma español.
- Artículo 318** No se permitirá el ingreso al país de ningún producto o subproducto si la aprobación de su país de origen y de los establecimientos no ha sido completada según lo dispuesto en este capítulo.
- Artículo 319** La SESPAS emitirá una respuesta como equivalente o no, en un tiempo prudencial cuando se haya completado el estudio de la documentación y la verificación de origen, remitiéndolo a las autoridades correspondientes del país que lo solicitó y previa aprobación de la solicitud por la Secretaria de Estado de Agricultura. La SESPAS emitirá una certificación con la lista de los establecimientos y productos aprobados para la importación.
- Artículo 320** Cuando un país cambie su estatus sanitario o se produzca alguna modificación de sus sistemas que afecten la equivalencia, Las

Autoridades competentes tendrán la autorización de parar temporalmente en cualquier momento las importaciones de los productos o del país hasta que se demuestre que no existe ningún riesgo sanitario y que las nuevas medidas siguen siendo equivalentes.

- Artículo 321** Todo producto que este considerado en este reglamento cuando ingrese a la aduana del país deberá ser inspeccionado por el Servicio de Inspección de la SESPAS para poder permitírsele su ingreso de comercialización al país.
1. El inspector realizara una inspección visual de los productos, inspeccionando su apariencia y condición general.
  2. Se realizará una observación de los sellos y etiquetas que se encuentren en los envases y empaques del producto, asegurándose que coincidan con los que se enlistan en el certificado de ingreso del producto y que cumplen con los requeridos por las leyes y reglamentos del país para ese fin.
  3. El inspector está facultado para tomar muestras del producto, sin costo alguno para su análisis en el laboratorio cuando lo estime necesario para determinar su condición sanitaria.
  4. Ningún producto que requiera inspección bajo este reglamento estará autorizado para su movilización o salida del puerto y la aduana por donde ingreso al país sin la previa autorización y aprobación del personal de la SESPAS.
  5. El consignatario o su agente suministrara todas las facilidades y proveerá la asistencia para el manejo y marcado que los productos puedan requerir durante la inspección, así como, solventara los costos que conlleven los procedimientos aplicados a sus productos durante esta inspección.

- Artículo 322** El personal de inspección de la SESPAS está facultado para rechazar el ingreso de cualquier producto cárnico que se considere no apto para el consumo humano o que constituya un riesgo sanitario para el país. En este caso el Inspector de la SESPAS colocara a los envases de los productos un sello con la leyenda que diga “R.D. Rechazado”, e informará mediante comunicación escrita a el Encargado de la Aduana que el embarque debe ser devuelto a su país de origen dentro un plazo no mayor de 45 días, o según el riesgo sanitario que represente podrá solicitarse la destrucción o desnaturalización según se requiera en forma inmediata. Considerando lo siguiente:
1. Se podrá permitir la destrucción voluntaria del producto por el dueño o consignatario si así lo decide para fines comerciales, pudiendo permitirse su transformación en alimento para consumo de los animales, esto procedimiento deberá llevarse a cabo bajo el control oficial de la SESPAS, así como el de su traslado al establecimiento autorizado que lo procesara.

2. Los gastos que implique la devolución del producto al país de origen, muestreos y proceso de destrucción o desnaturalización serán por cuenta del dueño o consignatario.
3. Los lotes rechazados no podrán ser divididos o subdivididos a conveniencia del dueño o consignatario.
4. Los productos rechazados no podrán ser reembarcados de otro puerto que no sea por el mismo por el que llegó al país sin el consentimiento de la SESPAS.
5. Si el dueño o consignatario no toma las acciones requeridas para los productos rechazados, la SESPAS tomara las acciones necesarias para la destrucción del producto y por lo vía legal que la faculte requerirá al responsable pagar el costo en que se incurrió en esta acción.
6. Ningún producto que ha sido previamente rechazado podrá ingresar nuevamente al país bajo ninguna circunstancia.

## **CAPITULO XVIII**

### **DE LA INSPECCIÓN, APROBACIÓN, Y CERTIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

- Artículo 323** Corresponde a la SESPAS a través de la Dirección General de Salud Ambiental emitir procedimientos y coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de las carnes y productos cárnicos.
- Artículo 324** La Dirección General de Salud Ambiental a través del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas, elaborará manuales técnicos e higiénico sanitarios, plan de muestreo estadístico para reinspección de productos, establecer niveles de tolerancia de residuos químicos y microbiológicos y otros programas para este fin que estarán en concordancia a las normativas nacionales, internacionales y del Codex Alimentarius.
- Artículo 325** La SESPAS a través de la Dirección General de Salud Ambiental conjuntamente con los sectores productivos, procesadores, comercializadores del sector pecuario y centros de educación superior, nacionales e internacionales y afines, promoverá y coordinará la información, educación, comunicación, capacitación y convenios relacionados con la calidad, sanidad e inocuidad de las carnes y productos cárnicos.
- Artículo 326** Los establecimientos autorizados y aprobados para la exportación sufrirán cambios inmediatos en el proceso de Inspección Sanitaria de acuerdo a las innovaciones o solicitudes de los países importadores de productos cárnicos, que deben ser atendidas inmediatamente, previa

aprobación del Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

**Artículo 327** Las normas y convenios Internacionales ratificados por República Dominicana se aplicarán como complemento a este reglamento, en las especificaciones no contempladas en el mismo.

## **CAPITULO XIX SELLOS OFICIALES, CERTIFICADOS, MARCAS Y ENVASES**

**Artículo 328** Corresponde a la SESPAS a través de la Dirección General de Salud Ambiental asegurarse que todos los sellos emitidos sean usados únicamente en los establecimientos y sus productos autorizados por esta institución.

**Artículo 329** Estos sellos podrán contener abreviaturas para la identificación siendo estas previamente aprobadas por la SESPAS. Teniendo la misma vigencia y vigor que el sello de inspección aprobado.

**Artículo 330** Todos los sellos, de Inspección deberán tener un diámetro no menor de dos (2) pulgadas hasta la marca de su círculo exterior.

**Artículo 331** Todos los sellos, precintados o marchamos oficiales que se usen en el sacrificio y proceso de carne estarán bajo la supervisión y uso exclusivo del Servicio de Inspección. Los cuales deberán estar debidamente inventariados y con una bitácora de su uso. Estos se mantendrán bajo llave en todo momento mientras no se encuentren en uso.

**Artículo 332** Los establecimiento deberán proveer al Servicio de Inspección los sellos, precintados o marchamos sean estos manuales, mecánicos o eléctricos.

**Artículo 333** Los establecimiento deberán proveer al Servicio de Inspección la tinta necesaria para la aplicación de los sellos. Esta tinta deberá ser sin ingredientes que dañen o alteren la carne y sea inofensiva para el consumo humano.

1. La tinta será previamente aprobada por la SESPAS.
2. No se permitirá el uso de tinta que contenga F.D. & C. violeta No.1.
3. No se permitirá el uso de tinta verde en las canales o en carne fresca.
4. Podrá usarse cualquier otro color siempre que este sea previamente aprobado por la SESPAS.
5. Debe asegurarse que la tinta que se utilice y el color que se apruebe permita que el sello aplicado sea legible y visible que contraste con el color del producto donde es aplicado.

**Artículo 334** Todas las canales, medias canales, cuartos, vísceras como son hígado, lengua, corazón, bazo y otras que así determine el Servicio de Inspección no podrán salir del establecimiento autorizado sin haber sido selladas por el Servicio de Inspección sea cualquiera que sea su destino.

**Artículo 335** Los sellos que se usaran serán los siguientes:

1. Sello de Matadero “CLASE 1”, tendrá la siguiente leyenda “INSPECCIONADO Y APROBADO” por la Secretaria de Salud Pública y Asistencia Social de la República Dominicana en sus siglas SESPAS R.D. y estará contenida en un circulo que incluirá el numero asignado al establecimiento autorizado con un prefijo anterior con la letra C que se asignara a los establecimientos que procesen carnes de Bovino, ovino, caprino y cerdos. Este estará colocado o impreso de forma segura en los productos, el envase inmediato de los productos y en el embalaje.
2. Sello de Matadero “CLASE 2”, el cual será circular con la leyenda de Matadero Clase 2 en el centro, y debajo de este estará colocado el numero del establecimiento con su prefijo, arriba en la parte superior del circulo la leyenda “INSPECCIONADO Y APROBADO” y por debajo y a lo largo de circulo la leyenda “SESPAS R.D.”.
3. Sello de Matadero “CLASE 3”, el cual será circular con la leyenda de Matadero Clase 3 en el centro, debajo de este estará colocado el numero del establecimiento con su prefijo y arriba en la parte superior del circulo la leyenda “INSPECCIONADO Y APROBADO” y por debajo y a lo largo de circulo la leyenda “SESPAS R.D.”.
4. El sello para la marca de “CONDENADO”, será un rectángulo con la palabra condenado en la parte superior de forma centrada y debajo de esta en forma centrada la leyenda “S.P.”.
5. El sello para la marca de “R. D. RECHAZADO”, será un rectángulo que deberá medir no menos de 4 pulgadas de ancho por 6 pulgadas de largo con la leyenda R.D. RECHAZADO en la parte superior de forma centrada y debajo de esta en forma centrada la leyenda “S.P.”.
6. El Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas podrá elaborar otros sellos o marcas que se consideren necesarios en el sacrificio y proceso de carnes.

**Artículo 336** Los establecimientos deberán colocar en todos los empaques y fundas el sello de APROBADO e INSPECCIONADO por la SESPAS.

**Artículo 337** El Servicio de Inspección usará para su labor en el establecimiento en los casos de que sea necesario de acuerdo a los hallazgos las tarjetas de Inspección:

1. Cuando el inspector encuentre cualquier equipo, utensilio, cuarto o compartimiento en condiciones que deben corregirse le colocara una tarjeta con la leyenda de “RETENIDO S.P.”, la fecha y una descripción del motivo de la retención.
2. Cuando el Inspector tenga que condenar un producto que considere que esta adulterado, o que no es apto para consumo humano se le colocara la tarjeta de “CONDENADO S.P.” la fecha y una descripción del motivo del rechazo.
3. Cuando el inspector encuentre un producto o subproducto adulterado y por tanto no apto para su consumo humano se utilizara una tarjeta con la leyenda “RECHAZADO S.P.”, la fecha y una descripción del motivo del rechazo.
4. El Servicio de Inspección es la única autoridad que podrá usar y retirar las tarjetas de Inspección en los establecimientos y este mantendrá un registro del uso de las tarjetas de Inspección.

**Artículo 338** Los precintados o sellos metálicos o de cualquier otro material aprobado que se usen para sellar envases o los contenedores de productos cárnicos deberán tener inscrito un numero de serie e identificación con siglas oficiales el cual no podrá ser utilizado más de una vez y que este aprobado por la SESPAS. El Servicio de Inspección será el único autorizado a colocarlo al momento de la carga de los productos cárnicos en el establecimiento donde fue producido.

**Artículo 339** Las marcas y rótulos que se utilicen en los envases inmediatos o en los embalajes y los sellos de las canales o partes de estas podrán cambiarse de acuerdo a los requerimientos de un país donde se desee exportar el producto y se deberán ser aprobadas antes de su uso por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y bebidas.

**Artículo 340** Los establecimientos podrán utilizar cajas, fundas o cualquier otro material de empaque previamente aprobado por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.

**Artículo 341** Todos los productos y subproductos cárnicos deben estar rotulados en lugar visible y contener la siguiente información:

1. Nombre comercial de la empresa o establecimiento.
2. Domicilio comercial del establecimiento.
3. Número de autorización concedido por el Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas al establecimiento.
4. Nombre del producto.
5. Materias primas e ingredientes utilizados para elaborar el producto, en su composición cualitativa.
7. Peso neto.

8. Número de lote de los productos y en el caso de que el o los productos que sean elaborados para otra empresa debe decir “elaborado por...; para....”
9. El sello oficial de “INSPECCIONADO Y APROBADO” por la Secretaria de Estado Salud Pública y Asistencia Social de la República Dominicana.
10. Instrucciones de conservación y de uso para el consumidor.
11. Fecha de vencimiento.

**Artículo 342** Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se elaboren o se utilicen en los establecimientos autorizados deberán de contar con el registro sanitario correspondiente ante la Secretaria de Estado de Salud Pública y Asistencia Social.

**Artículo 343** Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que solo hayan experimentado los efectos de procesos tales como deshuese, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, solo requerirán la aprobación de su uso, envases y leyendas.

**Artículo 344** Los productos y subproductos cárnicos que salgan del establecimiento deben ir acompañados por el Certificado Oficial de Inspección correspondiente, el cual debe estar autorizado, firmado y sellado por el Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y por el Inspector Veterinario Oficial de dicho establecimiento, los cuales deberán ser numerados en forma consecutiva y permanecerán bajo la custodia del Servicio de Inspección todo el tiempo antes de ser utilizados.

**Artículo 345** El certificado mencionado en el Artículo anterior podrá contener la siguiente información:

1. Lugar (ciudad y país).
2. Fecha.
3. Nombre y número del establecimiento.
4. Dirección.
5. Destino (nombre de la empresa, dirección y país).
6. Marcas de embarque o empaque.
7. Número de factura.
8. Número de embarque.
9. Número del contenedor.
10. Firma y sello del Inspector Veterinario Oficial
11. Firma y sello del Encargado del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas.
12. Producto.
13. Origen.
14. Número de piezas o bultos

- 15. Lotes
- 16. Peso.

**Artículo 346** Los Certificados que se emitan para productos y subproductos destinados a la exportación, se elaborarán, tomando en consideración los requisitos del país de destino.  
La Dirección General de Salud Ambiental a través del Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas será el responsable de la certificación de los establecimientos procesadores de productos cárnicos, tanto a nivel nacional como internacional.

**Artículo 347** El personal del Servicio de Inspección portará en todo momento una identificación oficial que lo acredite como tal para poder ingresar a los establecimientos y estará claramente identificado cuando se encuentre en la sala de proceso usando el color blanco en el casco de trabajo y un monograma oficial.

## **CAPITULO XX DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES**

**Artículo 348** Las violaciones a los preceptos de este reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS) a través de La Dirección General de Salud Ambiental, sin perjuicio de lo que corresponde a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

**Artículo 349** La SESPAS puede tomar las siguientes sanciones de acuerdo a la severidad de las faltas:

1. Acción Regulatoria: Será cuando se retenga un producto, se rechace equipo o instalaciones, detener o reducir la velocidad del proceso o rechazar el proceso de un producto en particular. Esta acción podrá ser indicada mediante una tarjeta de rechazado o retenido.
2. Retiro parcial de la inspección: Es cuando se suspenden las actividades de inspección, la utilización de los sellos y marcas oficiales a un proceso en particular en una área determinada del establecimiento puede ser esta temporal o definitiva de acuerdo al tipo de falta que se ha cometido.
3. Cierre del establecimiento: Cuando el Servicio de Inspección determina que el establecimiento no debe estar procesando ya que el producto no es considerado para el consumo humano, este cierre puede ser temporal o definitivo de acuerdo al tipo de falta que se ha cometido.

**Artículo 350** Cuando el Servicio de Inspección de un establecimiento considere que debe aplicar el numeral 3 del artículo anterior debe notificar

inmediatamente al Departamento de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas y obtener la autorización para la aplicación de esta sanción y entregarla por escrito al responsable del establecimiento. Cuando el inspector tenga que aplicar el numeral 2 del artículo anterior lo notificará y quedará consignado en su bitácora.

**Artículo 351** Se consideran faltas que ameritan una acción regulatoria o faltas leves:

1. Aquellas faltas cometidas en un establecimiento autorizado que no interfiera con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano.
2. Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles de limpieza y desinfección.
3. Falta de información suministrada al Servicio de Inspección.
4. Fallas en el establecimiento.
5. Otras que por su naturaleza no pongan en peligro al alimento.
6. Una falla leve en el trato no humanitario para el sacrificio.

**Artículo 352** Son consideradas faltas menos graves que ameriten el retiro parcial de la inspección:

1. La persistencia de una falta leve dentro de los siguientes quince (15) días de su comunicación.
2. La interferencia de las labores del Servicio de Inspección por parte de la empresa o empleados de la misma.
3. Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
4. Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida.
5. La pérdida de eficiencia de varios equipos que significan peligro directo al alimento.
6. Que el establecimiento no esté realizando el muestreo para E. coli.
7. El establecimiento ha fallado en los resultados para Salmonella.
8. Cuando el establecimiento no envíe al digestor para su destrucción el producto que el Servicio de Inspección ha marcado como condenado.

9. Que el establecimiento no esté aplicando o modificando correctamente el HACCP y el POES.
10. Otras que por su naturaleza afectan directamente al producto.

- Artículo 353** Son consideradas faltas graves aquellas donde proceda el cierre del establecimiento o la suspensión definitiva del Servicio de Inspección:
1. Una falta leve con tres notificaciones consecutivas, sin corrección de parte de la empresa se tomará como grave y se aplicará la sanción correspondiente.
  2. La reincidencia de una falta considerada menos grave.
  3. El incumplimiento en la aplicación de los procedimientos del HACCP en los establecimientos procesadores en cumplimiento de este reglamento.
  4. El incumplimiento en la aplicación de los procedimientos del POES.
  5. La retirada de la tarjeta colocada por el Inspector Oficial de RECHAZADO, RETENIDO o CONDENADO en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros sin previa autorización.
  6. Cuando la empresa o sus empleados, interfieran con el Servicio de Inspección y envíen al consumo, productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
  7. La presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que afecten la salud del consumidor.
  8. Falta grave en el trato humanitario en el sacrificio de los animales.
  9. La pérdida del control de las medidas de mantenimiento del medio ambiente.
  10. La violación a las normas sanitarias establecidas, anteponiendo argumentos de índole económica.
  11. Cuando haya interferencia abierta al Servicio de Inspección por intimidación, asalto, ataque o intento de asalto o ataque del personal oficial.
  12. Que se expendan o transporten para el consumo nacional o

exportación, productos cárnicos que no hubieren sido autorizados para el consumo humano.

13. El uso indebido o falsificación de una marca, sello, etiqueta o membrete, o de cualquier otro medio que sirva para identificar los productos cárnicos.
14. Otras que por su naturaleza específica afecten gravemente la calidad e inocuidad de los alimentos.

**Artículo 354** La aplicación de las sanciones será de la forma siguiente:

1. Cuando la sanción aplicada sea por infracción de falta leve o se aplique una acción regulatoria se hará una amonestación oral y por escrito.
2. Cuando la sanción aplicada sea por infracción de falta menos grave, el Servicio de Inspección dará una constancia por escrito del intento de suspensión de la Inspección a el establecimiento, la cual en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas, debe hacer notificar a la autoridad competente que las faltas han sido corregidas y la aplicación de un procedimiento preventivo para la no recurrencia del mismo. En caso contrario se procederá a la suspensión temporal del Servicio de Inspección.
3. Cuando las faltas cometidas sean graves se aplicará el cierre del establecimiento sin previo aviso, hasta que la gerencia firme un compromiso de cooperación con la SESPAS para el cumplimiento con los preceptos contenidos en este reglamento y que las faltas estén claramente corregidas, hasta entonces no se permitirá el trabajo en el establecimiento ni la salida de sus productos.

**Artículo 355** El presente Reglamento modifica en cuanto sea necesario cualquier otro reglamento o disposición que le sea contrario en lo relativo a la inspección sanitaria de la carne para el consumo nacional y para la exportación.

ANEXO A

---

**PERSONAS ENTREVISTADAS**

### **PERSONAS ENTREVISTADAS**

- Jamie Rothschild, Agregada Agrícola del USDA, Oficina de Asuntos Agrícolas de la Embajada de los Estados Unidos
- Luis C. González, Coordinador de Política Económica USAID
- Lic. Luís Emilio Félix Roa, Director General de Salud Ambiental
- Dr. Ángel Faxas Vargas, Director General
- Dr. Ramón A. Quiñones, Director de Salud Animal
- Dr. Rafael Bienvenido Núñez, Coordinador para la Equivalencia de los Productos Cárnicos.
- Ing. Luís Ramón Rodríguez, Consultor Proyecto de Implementación del DR-CAFTA.
- Willy Cabrera, Gerente Comercial de Agropecuaria Santo Domingo, C. por A.
- Dr. Luís Humberto Falla, Director Ejecutivo de Agropecuaria Santo Domingo.