

**NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS, ARQUITECTÓNICAS Y
FUNCIONALES PARA LAS OPERACIONES DE ESTABLECIMIENTOS
DE MATANZA Y BENEFICIO DE GANADO VACUNO, BUFALINO,
PORCINO, OVINO, CAPRINO, Y SALAS DE DESPOSTE.**

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I

DEL OBJETO

ARTÍCULO 1.- La presente Resolución tiene como objeto establecer las normas técnicas y arquitectónicas, operativas, de inocuidad e higiene, que han de cumplirse por parte de los operadores de los establecimientos autorizados para la matanza, beneficio y desposte de ganado Vacuno, Bufalino, Porcino, Ovino y Caprino; durante las etapas de procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de la carne y sub productos comestibles; así como, los aspectos vinculados a la inspección sanitaria para garantizar su inocuidad.

DEFINICIONES

ARTÍCULO 2.- A los efectos de esta Norma, se entiende por:

Acciones Correctivas: procedimiento a seguir cuando ocurre una desviación

Adecuado: condición necesaria para lograr un fin propuesto.

Aguas residuales/Residuos líquidos: aguas cuya calidad ha sido modificada por la incorporación de agentes contaminantes.

Animales de Matanza: animales de las especies vacuna, bufalina, porcina, ovina y caprina, autorizadas para la matanza y beneficio para consumo humano.

Área Intermedia: área de mediano riesgo, la cual comprende desde el corte de patas hasta la evisceración toraco-abdominal del animal.

Área Limpia: área de alto riesgo, la cual comprende desde el eviscerado hasta el despacho.

Área Sucia: área de bajo riesgo sanitario, donde prevalecen los agentes contaminantes, que luego serán eliminados en las primeras etapas del procesamiento. Va desde la recepción del ganado en pie hasta el de corte de patas.

Aturdimiento o insensibilización: Cualquier procedimiento mecánico, eléctrico o químico que provoque la pérdida de conciencia del animal.

Autoridad Sanitaria Competente: Es el funcionario designado por el organismo de salud competente en materia de higiene de los alimentos destinados al consumo humano.

Auxiliar Inspector: funcionario calificado en inspección de carnes, el cual estará bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector.

Beneficio: Son los procedimientos higiénicos que inician después del sangrado para la obtención de canales, medias canales y subproductos.

Bienestar animal: es la garantía que los animales están libres de: hambre y sed; de temor y angustia; de molestia físicas y térmicas; de dolor, lesión y enfermedad; y libre de manifestar un comportamiento natural.

Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para consumo humano (BPF): Principios básicos y prácticas dirigidas a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los riesgos para la inocuidad y salubridad de los alimentos para consumo humano.

Cámara frigorífica: Son las instalaciones y equipos de refrigeración para la conservación, mantenimiento, congelamiento, almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano.

Canal: Es la unidad cárnica primaria que resulta de la matanza y beneficio de animales para consumo humano, comprende las medias canales y cuarto de canal.

Comiso: Es el acto legal sancionatorio que a juicio de la autoridad sanitaria competente ordena el procedimiento de decomiso, con el objeto de salvaguardar la salud de los consumidores. Esta puede ser preventiva o definitiva.

Comiso definitivo: es aquel comiso que ejecuta la autoridad sanitaria competente cuando no exista posibilidades de resarcir las causas que lo originaron.

Comiso preventivo: es aquel comiso que ejecuta la autoridad sanitaria competente hasta tanto subsanen la o las causas que lo originaron. O que puede objeto de una retención para una decisión posterior.

Carne: Parte muscular comestible de los animales de matanza, sacrificados y procesados en un establecimiento autorizado. (Numeral 3.32 Norma COVENIN 435:2025)

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en el alimento o en el ambiente que rodea al alimento.

Contaminante: Cualquier agente físico, químico o biológico, material extraño que pueda comprometer la inocuidad e idoneidad del alimento.

Corrales de aislamiento: Es el corral destinado a mantener los animales enfermos y es el lugar acondicionado para realizar la matanza de emergencia

Decomiso: Es la incautación de un animal vivo o una canal, sus cortes, y subproductos que han sido dictaminados como no aptos para el consumo humano, este puede ser parcial o total.

Decomiso parcial: Es la incautación de una media canal, cortes o partes de los subproductos comestibles o que han sido dictaminados por la autoridad sanitaria competente como no aptos para el consumo humano.

Decomiso total: Es la incautación de un animal por problemas legales o patológicos en la cual se deberán tomar las medidas preventivas legales que corresponda y las precauciones especiales para su matanza y beneficio, de una media canal entera, la carne y subproductos comestibles que han sido dictaminados por la autoridad sanitaria competente como no aptos para el consumo humano.

Dependencias auxiliares, se refiere a los laboratorios de análisis, oficinas administrativas, sala de máquinas, planta eléctrica, sala de calderas, almacenes o depósitos, talleres, sanitarios, vestuarios, comedor y lavandería, entre otras. No afectan directamente la producción, más inciden favorablemente en las operaciones de matanza y beneficio.

Dependencias complementarias son los ambientes del establecimiento en los cuales se realizan operaciones unitarias sobre las canales y vísceras comestibles como subproductos no comestibles, tales como: sala de desposte, ambientes para

la elaboración de subproductos comestibles, ambientes para la conservación de sangre y bilis, planta de harina para consumo animal.

Desinfección: La reducción al mínimo del número de microorganismos mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin menoscabo de la calidad de la carne.

Desollado: Eliminar la piel de un animal de matanza, durante el beneficio.

Diagrama de flujo: Representación gráfica de la secuencia de los pasos o etapas de un proceso tecnológico.

Enfermedad: Estado patológico o anomalía que presenta un animal, canal u órgano.

Equipo: Conjunto de piezas y accesorios para cumplir una función específica en cualquier etapa de la manipulación de alimentos.

Escaldado: Procedimiento mediante el cual los animales una vez desangrados son introducidos en agua caliente, con el fin de facilitar el desplumado o depilado, según la especie que se trate.

Establecimiento de Matanza y Beneficio: Todo establecimiento dotado de instalaciones y equipos, aprobado por la autoridad sanitaria para el procesamiento de animales para consumo humano.

Evisceración. Extracción de los órganos internos de las cavidades abdominal y torácica de un canal.

Expendio de carnes o carnicería: Establecimiento autorizado por el MPPS para el expendio de carnes, vísceras comestibles, subproductos comestibles y derivados cárnicos.

Fómite: cualquier objeto carente de vida contaminado con algún patógeno viable, capaz de transferir dicho patógeno de un individuo a otro.

Guía de movilización: Documento oficial emitido por la autoridad competente, donde se describe las características de un animal o lote de animales, los hierros o marcas, procedencia y propietario.

Guía sanitaria de alimentos: Certificado emitido por la autoridad sanitaria del establecimiento, donde se declara la aptitud de la carne, subproductos comestibles, cantidad en kilogramos y establecimiento de procedencia y destino.

Indumentaria Reglamentaria: son las prendas exteriores utilizadas por el personal que labora durante las operaciones de matanza y beneficio y aquellas empleadas también, por el personal de inspección sanitaria las cuales deben ser de color claro.

Inspección ante-mortem: examen semiológico practicado por el Médico Veterinario Inspector a los animales de matanza, antes de ser sacrificados.

Inspección post-mortem: Procedimientos técnicos que se aplican a los animales de matanza durante el procesamiento, y que permiten al Médico Veterinario Inspector dictaminar si una canal y sus vísceras comestibles son aptas o no para el consumo humano. (Numeral 5.4 Norma COVENIN 2072:83).

Inspeccionado y no aprobado: Indica que la canal y sus vísceras comestibles han sido dictaminadas, total o parcialmente, como no aptas para el consumo humano.

Instalaciones. Son obras complementarias que condicionan el funcionamiento de la edificación, cumpliendo, por sí misma una función específica en el establecimiento.

Límite máximo de residuos o LMR: La máxima concentración de un residuo resultado del uso de una sustancia farmacológicamente activa, legalmente permitido o reconocido como aceptable en o sobre un alimento.

Manipulación de alimentos: Cualquier operación o proceso a la que es sometido un alimento, desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor.

Manipulador de alimentos: Es la persona que interviene en cualquier operación o proceso de manipulación de alimentos.

Manual de Saneamiento: Es el documento en donde se establecen las actividades para ejecutar el programa de limpieza, desinfección, desinfestación y saneamiento sanitario del establecimiento.

Material Específico de Riesgo o MER: tejidos y órganos en los que se ha demostrado científicamente que existe el mayor riesgo de contener priones, agentes causales de la Encefalopatía Espongiforme Bovina o EEB.

Médico Veterinario Inspector: Profesional en Medicina Veterinaria, que tiene bajo su responsabilidad la dirección técnica y sanitaria de los establecimientos, abarcando las funciones que esta Norma le asigne.

Organización Mundial de Salud Animal (OMSA): antes OIE, con competencia en salud animal.

Oreo: Es la técnica que consiste en mantener la canal suspendida con el fin de ir disminuyendo la temperatura y humedad para la estabilización del pH, y conversión de musculo en carne, con un mínimo de 45 min en cerdos y 60 min en bovinos.

Operador de Establecimiento: Persona encargada del control de un establecimiento a quien le corresponde legalmente garantizar que se cumplan los requisitos reglamentarios de higiene e inocuidad de la carne.

Permiso Sanitario de Funcionamiento de Establecimientos y Vehículos: Documento oficial emitido por el Ministerio del Poder Popular para la Salud MPPS-Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria SACS, mediante el cual se autoriza el funcionamiento de los establecimientos, para realizar actividades relacionadas con alimentos.

Precauciones Especiales: son las medidas de bioseguridad que se deben aplicar durante las operaciones de matanza y beneficio en caso de animales sospechosos o confirmados de enfermedades zoonóticas.

Producto cárnico: son productos preparados sobre la base de carne, sangre, vísceras, subproductos comestibles de animales provenientes de la matanza y el beneficio, así como también, de otros ingredientes, adicionados de aditivos alimentarios que hayan sido autorizados para el consumo humano.

Protocolo de precauciones especiales: es la metodología por escrito, con la que debe contar el establecimiento de matanza y beneficio, para aplicar en animales con diagnósticos o presunción de enfermedades zoonóticas.

Punto Crítico de Control, PCC: Es un punto, etapa o procedimiento, desde la producción hasta el consumo, en donde se aplica el control para eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables uno o más riesgos para la inocuidad del alimento.

Punto de Control, PC: es el punto en donde la ausencia de control no implica la posibilidad de que se presente un peligro para la inocuidad de los alimentos.

Retenido: Producto cárnico y vísceras comestibles procedente de un animal, que es identificado y separado para una inspección posterior y dictamen final.

Ropa protectora: Prendas especiales usadas por los operarios de un establecimiento de matanza y beneficio, destinadas a su protección personal, y a evitar la contaminación de las canales, carnes, vísceras y sub-productos comestibles.

Sacrificio de emergencia: El sacrificio necesario e inmediato de cualquier animal de matanza que haya sufrido traumatismo, o sufra una afección que no impida su aptitud para el consumo humano.

Sala de desposte: Establecimiento que tiene como actividad principal la separación de la carne de los huesos, la preparación y empaque de los diferentes cortes.

Sello Sanitario: Marca o distintivo que deberá aplicarse a las canales inspeccionadas y aprobadas para consumo humano.

Superficies de contacto: Aquellas que están en contacto directo o indirecto con el alimento, durante la manipulación de estos.

Utensilios: Objetos de uso manual y frecuente en los establecimientos de alimentos.

Vector: es un organismo vivo que transmite un agente infeccioso de un animal infectado a un ser humano o a otro animal.

Vectores reservorios y fauna nociva (VEREFAN): son animales, plantas o microorganismos y sus reservorios que surgen masivamente, responsables de transmitir enfermedades y causar contaminación de los alimentos.

Vísceras blancas: son aquellas conformadas por el estómago y los intestinos de los animales destinados a la matanza y beneficio.

Vísceras o Subproductos comestibles: Son aquellos órganos y partes de una canal que pueden ser destinados para el consumo humano. Son los siguientes: 1.- para todas las especies: hígado, corazón, pulmones, riñones, bazo, tráquea, aorta, intestinos, tendones, músculos maseteros, pilares del diafragma, patas; 2.- Bovinos y pequeños rumiantes: lengua, mondonguería de rumiantes (rumen, retículo, omaso y abomaso), epiplón, rabo, testículos, ubres. Ojos, cerebros e ilion distal solo de la ganadería nacional; 3.- Porcinos: patas, rabo, estomago, cabeza; 4.- Aves: mollejas, pescuezo.

Visceras rojas u órganos: Corresponde a las siguientes partes u órganos, el hígado, el corazón, los riñones, el bazo, el timo, el páncreas, los pulmones y la lengua. (Numeral 3.35 Norma COVENIN 435:2000)

DE LA AUTORIDAD REGULATORIA

ARTÍCULO 3.- El Ministerio del Poder Popular Para la Salud (MPPS) como órgano rector de la Salud Pública, a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), será el responsable de velar por el cumplimiento de lo establecido en la presente Resolución.

DEL ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 4.- Las presentes Normas Higiénico-Sanitarias, establece las características arquitectónicas, funcionales, regulatorias, documentales, sancionatorias, así como, los requisitos higiénicos de los establecimientos de matanza, beneficio de Ganado Vacuno, Bufalino, Porcino, Ovino y Caprino, y salas de desposte, las cuales serán de obligatorio cumplimiento en todo el territorio de la República Bolivariana de Venezuela, por parte de los operadores de los establecimientos ya existentes o aquellos que se encuentren en proyecto de construcción, modificación, ampliación o reforma, cuya producción podrá ser destinada a la producción nacional y para la exportación.

CAPITULO II DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE MATANZA Y BENEFICIO Y SALAS DE DESPOSTE.

ARTÍCULO 5.- Todo establecimiento de matanza y beneficio, y salas de desposte deben disponer de la siguiente documentación:

- a) Oficio de revisión y aprobación de proyectos para construcción, operación, ampliación y reforma de establecimientos de matanza y beneficio o sala de desposte, según corresponda, emitida por la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas, del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.
- b) Permiso Sanitario de funcionamiento del establecimiento de matanza y beneficio de acuerdo con su categoría en cumplimiento a lo establecido en la normativa sanitaria vigente.
- c) Permiso Sanitario de Funcionamiento de las unidades de Transporte.
- d) Acta constitutiva de la sociedad comercial y el registro de información fiscal (RIF).

- e) Autorización sanitaria vigente de los productos químicos empleados en la higiene y sanitización del establecimiento; así como, de las sustancias químicas utilizadas para el control de vectores, reservorios y fauna nociva emitida por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio del Poder Popular para la Salud.
- f) Registro Sanitario vigente del material de empaque, envase y artículos para estar en contacto con alimentos, emitida por la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas, del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.
- g) Sistema de la gestión de la inocuidad y calidad, documentado.
- h) Permiso sanitario vigente de las áreas destinadas a la preparación de derivados cárnicos como: morcilla, manteca de cerdo, chicharrón de cerdo y expendio al detal de carnes y subproductos comestibles en un área física diferente al de matanza y beneficio.
- i) Certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos emitido por la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, empresas o personal acreditado.
- j) Informe médico del personal que labora en el establecimiento, con una vigencia no mayor a un año o cuando el caso lo amerite.
- k) Cualquier otro documento que la autoridad sanitaria considere conveniente.

CAPITULO III

DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE MATANZA Y BENEFICIO, Y SALAS DE DESPOSTE.

ARTÍCULO 6.- Los establecimientos de matanza y beneficio, y salas de desposte, deben estar ubicados con fácil acceso a terminales de carga y descarga aéreas, terrestres, fluviales, marítimas o lacustres, mediante vías pavimentadas. Asimismo, deben estar alejados de áreas residenciales, industriales y comerciales, zonas afectadas por inundaciones, inmediaciones de vertederos de desechos y otras zonas contaminadas.

ARTÍCULO 7.- Todos los establecimientos deben contar con suministro de energía eléctrica continuo, para el desarrollo de los procesos productivos. Deben disponer de una planta eléctrica auxiliar, para garantizar el funcionamiento del sistema de refrigeración de las cámaras frigoríficas en caso de suspensión temporal del fluido eléctrico.

ARTÍCULO 8.- El agua de abastecimiento podrá ser de origen fluvial, lacustre, de pozo profundo o de la red pública, almacenada en tanques o reservorios construidos conforme a lo estipulado en las normas sanitarias. El agua de abastecimiento debe

ser sometida a un proceso de potabilización donde se garantice una concentración de cloro residual de tres partes por millón (3ppm).

El agua destinada a los servicios de matanza y beneficio desde los corrales de descanso hasta el duchado de canales deberá tener una concentración de cloro residual de diez partes por millón (10ppm), y se regirá según la especie destinada a matanza beneficio y salas de desposte de acuerdo con la siguiente relación:

- Vacunos y bufalinos mil quinientos litros (1500L) de agua por animal beneficiado por día.
- Porcinos ovinos y caprinos cuatrocientos litros (400L) de agua por animal beneficiado por día.
- Salas de desposte: lo requerido para la higienización diaria según la máxima capacidad instalada.

ARTÍCULO 9.- Todo el establecimiento de matanza y beneficio, y salas de desposte deberá estar delimitado físicamente del ambiente circundante por un cerco perimetral construido con material resistente, y dotado de accesos provistos con control de cierre.

ARTÍCULO 10.- Los establecimientos que cuenten con diferentes líneas de matanza y beneficio de diferentes especies, deberán estar delimitadas una de otras, mediante estructura física de características sanitarias. Y las áreas de proceso sucia, intermedia y limpia de matanza y beneficio, también deberán estar separadas física o funcionalmente una de la otra, delimitadas y debidamente identificadas.

ARTÍCULO 11.- los productos cárnicos deben elaborarse en establecimientos físicamente diferentes al lugar de procesamiento de los vacunos, bufalinos, porcinos, ovinos y caprinos.

ARTÍCULO 12.- Las paredes en las áreas de matanza y beneficio, y salas de desposte deberán ser construidas con material resistente, impermeable, no absorbente, superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección y de colores claros. Los ángulos que formen las paredes entre sí, con el piso y techo deberán ser cóncavos o redondeados, igualmente las columnas, ángulos de encuentro y esquinas.

ARTÍCULO 13.- Los pisos deberán ser construidos con materiales resistentes, impermeables, antideslizantes, sin irregularidades, grietas, agujeros, desniveles o cualquier alteración en su superficie que facilite el acúmulo de suciedad, que sea de fácil limpieza y desinfección, y con una inclinación del 2% hacia los sumideros o canales de desagüe. La capacidad de los sistemas de desagüe dentro del

establecimiento deberá ser suficiente para soportar cargas máximas generadas durante el proceso, y todos los sumideros deberán estar dotados de rejillas.

ARTÍCULO 14.- Los techos deberán proyectarse y construirse de modo que se impida la acumulación de suciedad, polvo y condensación, diseño sanitario, de superficie lisa, deberán ser de fácil limpieza y desinfección y no se permitirá la instalación de falsos techos.

ARTÍCULO 15.- Las pendientes mínimas de las canales y ductos, o tuberías de efluentes servidos, serán las siguientes: 1 % para las canales abiertas y de agua de lavado, 2 % para los ductos o tuberías de efluentes servidos y de 3 % a 5 % para los ductos o tuberías de aguas grasas o sanguinolentas. En las redes que conducen aguas grasas, sanguinolentas y de lavado de las salas, se colocarán trampas de grasa cada 10 metros como mínimo, estas deben ser instaladas y ubicadas cerca del equipo que las genera y fuera del establecimiento en los casos necesarios. Las trampas de grasa deben ser fácilmente desmontables para facilitar su vaciado y limpieza.

ARTÍCULO 16.- Las ventanas y aberturas que den hacia el exterior deberán estar provistas de malla anti-insectos con marco desmontable, lavables, con un plano inclinado de 45 grados en antepecho o repisa, y estarán como mínimo a dos metros sobre el nivel del piso.

Artículo 17.- El establecimiento deberá estar provisto con extractores o mecanismos que permitan evacuar el calor, humo, vapores y olores generados durante el proceso, y que impida la condensación. Las salas de desposte deben estar provistas de aire seco, limpio y filtrado, con ventilación con presión positiva y mantener una temperatura ambiente no mayor a 10°C, verificable mediante termómetros indicadores.

Artículo 18.- Todo establecimiento de matanza y beneficio, y salas de desposte, deberá tener iluminación natural o artificial, que no modifique los colores y que facilite la visibilidad de todas las operaciones de matanza, beneficio y de inspección sanitaria. La intensidad de la luz no deberá ser inferior a:

540 unidades lux en todos los puntos de inspección sanitaria,
330 unidades lux en locales de trabajo,
110 unidades lux en otras zonas.

En todas las etapas de proceso para la obtención de la carne y subproductos comestibles, las bombillas o luminarias y sus soportes deberán ser del tipo llamado de seguridad, o estar protegidas con pantalla protectora de material irrompible.

ARTÍCULO 19.- Las puertas de acceso y salida a las áreas de proceso, y de las dependencias complementarias y auxiliares, deberán ser de material sólido y de cierre mediante brazo mecánico, resorte u otro dispositivo similar que las mantenga permanentemente cerradas.

ARTÍCULO 20.- Los sanitarios deberán estar dotados con los implementos de higiene personal. El número de retretes, urinarios, duchas, lavamanos y casilleros para ropa deberán guardar relación con el número de operarios, según lo dispuesto en la normativa sanitaria vigente. Las puertas de los sanitarios y vestuarios deberán ubicarse adyacentes a las áreas de matanza y beneficio, y no deberán comunicarse directamente con dichas áreas.

ARTÍCULO 21.- Se deberá garantizar el Bienestar Animal en todas las especies destinadas a la matanza y beneficio para consumo humano y contemplado en esta Resolución, según lo establecido en las normas nacionales e internacionales vigentes.

ARTÍCULO 22.- Todo establecimiento de matanza y beneficio que reciba ganado en pie, transportados en vehículos acondicionados para tal fin, deberá disponer de una rampa de descarga, la cual podrá ser fija o móvil, cuyo ancho no será mayor al ancho del transporte de ganado en pie, y que tenga una altura igual a la de los vehículos de transporte. La rampa deberá tener una superficie llana de 2 metros de largo, seguida de un declive del 25 al 30 %, el piso será de material de fácil limpieza y desinfección, anti resbalante según requerimientos de cada especie, y no poseerá salientes que puedan producir lesiones a los animales. Las barandas, techos, puertas y estructuras anexas deberán permitir una fácil y segura salida de los animales hacia los corrales de descanso.

ARTÍCULO 23.- Los establecimientos de matanza y beneficio, deberán poseer dentro de los límites del cerco perimetral: corrales de recepción y descanso, corral de observación y corrales de aislamiento y cuarentena, para permitir el manejo y encierre de los animales. Los corrales deberán estar totalmente techados, y deberán tener una altura no menor a tres (3) metros. La iluminación artificial deberá ser entre setenta a ciento cincuenta (70 a 150) unidades lux como mínimo. Contar con un punto de toma de agua con mangueras de presión a 1 atmosfera y una longitud de 8 a 10 metros, para el lavado de los corrales.

En el caso de los establecimientos de tipo I Y II, además deberán disponer de pasarelas o pasadizos aéreos o burladeros, que faciliten la inspección antemorten, sistemas de aspersion de agua para disminuir el stress térmico en porcinos, sala de necropsia e incinerador. Cuando el período de reposo en los corrales supere las 24 horas, deberán disponer de agua y comida.

ARTÍCULO 24.- La capacidad de los corrales, para cada especie, se deberá calcular en base a las siguientes medidas:

- Vacuno 2,5 metros cuadrados por animal;
- Bufalinos 3 metros cuadrados por animal;
- Porcinos, Ovinos y Caprinos 1,2 metros cuadrados por animal.

ARTÍCULO 25.- El cerco de los corrales para bovinos y bufalinos deberá ser de material sólido y resistente, y estar diseñados de acuerdo con los requerimientos de cada especie, para bovinos deberá tener una altura no menor a un metro con ochenta centímetros (1,8 m). Y para porcinos, ovinos y caprinos, con una altura no menor a un metro con 20 centímetros (1,2 m). Los pisos de los corrales y mangas deberán ser de materiales resistentes, impermeables y ásperos, y con una pendiente mínima del dos por ciento (2%) hacia la canalización o desagües del sistema general de evacuación de efluentes servidos.

ARTÍCULO 26.- La manga de conducción que comunica los corrales de descanso con el cajón de aturdimiento, deberá contar con un diseño de conducción preferiblemente sigmoidal, que impida que los animales roten sobre si mismos o se devuelvan, y permita el paso de solo un animal por vez, de un ancho entre sesenta y seis a setenta y un centímetros (66-71 cm) para ganado bovino y bufalino, entre treinta y cinco y cuarenta centímetros (35-40 cm) de ancho para porcinos, y con un ancho de treinta y cinco centímetros (35 cm) para pequeños rumiantes. Deberá estar provista de un sistema para el duchado integral de los animales en pie. El piso deberá ser antirresbalante y con una pendiente del dos por ciento (2%) de inclinación hacia el drenaje, con paredes lisas, sin salientes que puedan producir lesiones a los animales, con una altura dependiendo de la especie considerada.

ARTÍCULO 27.- Los corrales deberán estar limpios libres de estiércol, el cual deberá ser retirado después de su uso, en un lapso no mayor a veinticuatro horas (24 h).

ARTÍCULO 28.- En el caso de los cueros bovinos y de pequeños rumiantes, si estos no son retirados a diario del establecimiento, deberán ser almacenados en un local techado y protegido de las plagas, retirada del área de proceso a no menos de veinte metros (20 m), y sometidos a salazón intercalando los cueros con capas de sal.

ARTÍCULO 29.- Los tanques o reservorios de agua de abastecimiento deberán estar protegidos de la contaminación, tener fácil acceso para su limpieza y desinfección, e inspección. Su construcción deberá realizarse conforme a lo estipulado en las normas sanitarias.

ARTÍCULO 30.- El operador del establecimiento deberá responder por cualquier daño ocasionado al ambiente, por la inadecuada disposición de residuos orgánicos, líquidos y sólidos generados antes, durante y después del proceso de matanza y beneficio, y por la emisión de olores objetables percibidos dentro o en las inmediaciones del establecimiento.

ARTÍCULO 31.- El establecimiento deberá contar con el o los sellos sanitarios para el marcaje de las canales o medias canales por especie, dictaminadas por el Médico Veterinario Inspector como aptas para el consumo humano. El Operador del Establecimiento de matanza y beneficio deberá solicitar por escrito, ante el SACS Nivel Central, la asignación del Sello Sanitario por especie. Quedará prohibida la salida del establecimiento de matanza y beneficio de canales o medias canales, sin el sello sanitario correspondiente.

ARTÍCULO 32.- Los establecimientos de matanza y beneficio, y salas de desposte, deberán disponer de un dispositivo para desinfectar los utensilios y herramientas de corte, que contenga agua a una temperatura no menor de ochenta y dos grados centígrados (82°C) o un medio alternativo con efectos equivalentes. Todos los puestos de esterilización de utensilios y herramientas deberán estar provistos de avisos indicativos para el procedimiento de desinfección de los mismos. Disponer de los equipos y utensilios necesarios como termómetro, medidor de pH, medidor de cloro residual, ganchos, cuchillos, linternas y lupa, y cualquier utensilio necesario para una eficaz inspección de canales, vísceras, cabezas y patas.

ARTÍCULO 33.- Queda prohibido el ingreso y permanencia de animales domésticos y silvestres, distintos a los destinados a matanza y beneficio, así como de personas y vehículos no autorizados. Todas las áreas deberán estar provistas de dispositivos que eviten el ingreso o permanencia de vectores, reservorios y fauna nociva.

ARTÍCULO 34.- Los lubricantes empleados en las piezas de rodamiento, rieles, cadenas y cualesquiera otras deberán ser grado alimentario y autorizado por la autoridad competente.

ARTÍCULO 35.- Todo establecimiento de matanza y beneficio, y salas de desposte ubicadas fuera del establecimiento de matanza y beneficio, dispondrán de un almacén debidamente identificado y ventilado para el resguardo de productos químicos utilizados en refacciones y mantenimiento de los equipos e instalaciones, limpieza y desinfección de equipos y áreas de proceso y almacenamiento, control de vectores, reservorios y fauna nociva.

ARTÍCULO 36.- Deberá disponerse de un suministro permanente de agua potable a diez partes por millón (10ppm) de agua clorada, agua caliente y vapor de agua en

tuberías identificadas, como coadyuvantes para la limpieza y desinfección de materiales, equipos, utensilios, superficies de contacto con el alimento, pisos, paredes y todo lo que requiera limpieza y desinfección profunda y minuciosa, diariamente. El agua no potable no deberá emplearse dentro de las instalaciones del establecimiento, y solo podrá ser utilizada para el lavado de corrales, generación de vapor, combate de incendios y jardinería, debe ser conducida por tuberías identificadas y no deberá haber condiciones de contracorrientes e interconexiones entre sistemas de residuos líquidos y agua potable.

ARTÍCULO 37.- Anexo a los corrales, deberá haber un recinto para el lavado de camiones de ganado en pie. Para lavado y desinfección de vehículos de transportes de carne y subproductos comestibles, deberá disponerse de un área específica, separada del recinto anterior.

ARTÍCULO 38.- El diseño de la edificación debe garantizar un flujo continuo desde el ingreso del animal al cajón de aturdimiento hasta el de canales, medias canales y vísceras comestibles, evitando el flujo cruzado en cualquier punto de la línea de proceso. El establecimiento deberá contar con los mecanismos para el izado de los animales insensibilizados para que se produzca una eficiente sangría.

ARTÍCULO 39.- La edificación deberá contar con áreas separadas y delimitadas entre sí, para el colgado de vísceras rojas, tratamiento y preparación de vísceras blancas, desposte de cabezas y para los subproductos comestibles como patas, rabos, testículos, ubres.

ARTÍCULO 40.- Los establecimientos con cámaras frigoríficas Tipo I y II, deberán contar con una capacidad de almacenamiento para el 100 por ciento (100%) de la matanza diaria específicas por especie, y con cámaras frigoríficas específicas para el almacenamiento y conservación de las vísceras rojas, vísceras blancas, lenguas, rabos y patas, por especie. Áreas delimitadas físicamente para preparación de vísceras rojas y blancas, vaciado y lavado de tripas y estómagos, y para la preparación ulterior de estos.

ARTÍCULO 41.- Los establecimientos de matanza y beneficio tipo I y II, y las Salas de Desposte, deberán disponer de un servicio de lavandería para el uniforme e indumentaria de uso rutinario de los operarios, o en su defecto deberá contratar los servicios de un establecimiento de lavandería externa.

CAPITULO IV

DE LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE MATANZA Y BENEFICIO, CICLOS OPERACIONALES Y SALAS DE DESPOSTE

ARTÍCULO 42: Los establecimientos de matanza y beneficio se clasificarán en tipo I, II y III, según el diseño de las edificaciones e instalaciones, materiales, equipos y utensilios empleados en las operaciones, la automatización con la que cuentan, su capacidad diaria de matanza, dependencias complementarias y dependencias auxiliares. Las salas de desposte son establecimientos donde se realizan las operaciones de deshuesado despostado de canales de bovinos, bufalinos, porcinos, ovinos, caprinos, refrigeradas, para su posterior empaque, conservación y comercialización; en un área separada física y debidamente acondicionada para tal fin, o fuera de este, en un establecimiento independiente.

Los ciclos operacionales son las actividades propias de los establecimientos relacionadas con matanza y beneficio, almacenamiento y desposte de canales. Esta última área podrá estar situada dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento.

ESTABLECIMIENTOS DE MATANZA Y BENEFICIO TIPO I

ARTÍCULO 43.- Las carnes y subproductos comestibles y no comestibles producidos en estos establecimientos podrán abastecer cualquier centro de consumo, de transformación en el Territorio Nacional y podrán optar a la exportación de sus productos, previa autorización por parte de la autoridad sanitaria.

1. Los productos obtenidos en estos establecimientos serán aptos para su Exportación, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos para esta actividad, y sean acreditados mediante habilitación expedida por el Ministerio del Poder popular para la Salud del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, del Nivel Central.
2. Capacidad diaria de matanza igual o mayor a trescientos cincuenta (350) animales por día, de cada especie en particular.
3. Área para el desposte de cabezas, en caso de vacunos y bufalinos.
4. Área, instalaciones, equipos y utensilios para el aprovechamiento y conservación higiénica de la sangre y de la bilis.
5. Instalaciones para la recolección, disposición y tratamiento de residuos líquidos.
6. Instalaciones para la disposición de residuos sólidos: grasa, pelos, pezuñas, cuernos, huesos, contenido ruminal y materia fecal, entre otros, y los mismos se retirarán diariamente.
7. Digestor, incinerador u otro procedimiento no contaminante para la disposición de comisos.
8. Disponer de un laboratorio de planta o contratar los servicios de un laboratorio acreditado, para realizar los análisis fisicoquímicos y microbiológicos, de agua potable, productos y subproductos comestibles

producidos en el establecimiento, de superficies en contacto con los alimentos y manos de los operarios.

9. Disponer de un Servicio Veterinario Oficial, de Auxiliar de Inspección y de personal de apoyo del establecimiento.
10. El establecimiento deberá contar con una Gerencia de Aseguramiento de la Inocuidad y la Calidad.
11. Disponer de una oficina para asuntos administrativos para el personal de Inspección Sanitaria, con la correspondiente dotación.
12. Se exhorta a los operadores de estos establecimientos, adoptar el sistema de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en ingles), o un sistema similar o equivalente.

ESTABLECIMIENTOS DE MATANZA Y BENEFICIO TIPO II

ARTÍCULO 44.- La carne, subproductos comestibles y no comestibles obtenidos en estos establecimientos serán aptos para el abastecimiento a escala nacional. Deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

1. Capacidad diaria de matanza una cantidad menor a trescientos cincuenta (350) animales, independientemente de la especie.
2. Contar con instalaciones para el tratamiento de efluentes líquidos y eliminación de residuos sólidos.
3. El establecimiento deberá contar con los mecanismos para el izado de los animales insensibilizados para que se produzca una eficiente sangría.
4. Disponer de un Servicio de Inspección Sanitaria Oficial: Médico Veterinario Inspector, Auxiliar de Inspección, personal de apoyo del establecimiento.
5. Disponer de una oficina para asuntos administrativos para el personal de Inspección Sanitaria, con la dotación respectiva.
6. Disponer de los servicios de un laboratorio externo y acreditado para realización de los análisis microbiológicos, residuos de medicamentos, metales contaminantes y plaguicidas, superficies en contacto con los alimentos, manos de los operarios y del agua potable.
7. Se recomienda a los operadores de estos establecimientos, adoptar el sistema de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en ingles), o un sistema similar o equivalente.

ARTÍCULO 45.- La siguiente clasificación por Ciclos es aplicable a los establecimientos TIPO I y II.

Establecimiento ciclo operacional I: Aquel establecimiento que realice actividades de matanza y beneficio de vacunos, bufalinos, porcinos, ovinos y

caprinos y cuente con sistemas de conservación en frío de medias y cuartos de canales, y subproductos comestibles

Establecimiento ciclo operacional II: Aquel establecimiento que realice actividades de desposte de medias y cuartos de canales de vacunos, bufalinos, porcinos, ovinos y caprinos procedentes de un establecimiento Ciclo I, y cuente con sistema de empackado, almacenamiento y conservación en frío de los cortes de carne producto de sus operaciones.

Establecimiento ciclo operacional completo: Aquel establecimiento que realice actividades de matanza y beneficio de vacunos, bufalinos y porcinos, ovinos y caprinos que cuente con sistema de almacenamiento en frío de canales, medias canales y cuartos de canales, que serán despostadas en una sala destinada para tal fin ubicada en las mismas instalaciones, separadas físicamente, y que dispongan de almacenamiento en frío para los cortes de carne obtenidos producto de sus operaciones.

ESTABLECIMIENTOS DE MATANZA Y BENEFICIO TIPO III

ARTÍCULO 46.- Las Salas de matanza en sus diferentes áreas de matanza y beneficio deberán estar provistas de lavamanos individuales dotados de soluciones jabonosas y desinfectantes y toallas descartables para el secado de manos, a razón de uno por cada veinte (20) operarios, o fracción.

Sala de matanza Tipo I: La carne y subproductos comestibles procedentes de estos establecimientos, serán aptos para el abastecimiento dentro del perímetro del estado o Municipio donde se encuentren operando, salvo excepciones por razones de orden geográfico, y deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

1. La capacidad diaria de matanza será hasta 50 animales por día, independientemente de la especie de que se trate.
2. Área de matanza y beneficio común para las distintas especies, programada por jornada.
3. Cámara frigorífica con capacidad del 100 por ciento (100%) de la matanza diaria.
4. Contar con instalaciones para la disposición de efluentes líquidos y desechos sólidos, generados en cada jornada.
5. Para los comisos, estos deberán ser previamente desnaturalizados, y para su disposición final se deberán aplicar métodos compatibles con el medio ambiente.

8. Disponer de un Servicio de Inspección Sanitaria Oficial: Médico Veterinario Inspector y si es necesario, un auxiliar inspector.

9. Disponer de una oficina para asuntos administrativos para el personal de Inspección Sanitaria, con la dotación respectiva.

10. Área perimetral delimitada y vías de accesos en buen estado.

11. Corrales de recepción de animales semi-techado y con punto de agua potable para el lavado de los animales y limpieza de los corrales.

12. Zona de recepción de animales en pie, la cual debe contar con rampa de descarga de Material resistente y superficie antiderrapante, la cual tendrá las siguientes características: un área plana de 2 mts, siguiendo con un área en descenso en ángulo de 30° con un mínimo de 6mts de largo, para un largo total mínimo de 8 mts., la altura de la rampa de desembarque de animales debe ser igual a la altura de la plataforma de los vehículos de transporte, con dirección al norte o al sur. Así mismo, contara con mangas de conducción orientadas de manera tal que se evite la incidencia del sol de frente a los animales, y facilitar así el manejo para la conducción del animal.

13. Estructura física del establecimiento debidamente techada, con paredes, pisos y techos revestidos con acabado sanitario, la misma contara con delimitación física para las áreas de lavado de vísceras blancas, vísceras rojas, cabezas y patas.

14. Polipastos eléctricos o manuales para izado de los animales.

15. Sistema aéreo de desplazamiento mecanizado o manual para el sacrificio y faenamiento del animal.

16. Plataformas de niveles para uso del operario.

17. Ganchos para vísceras rojas, vísceras blancas, y media canal.

18. Equipo o instrumentos para el depilado de cerdo.

19. Agua potable continua y/o tanque de almacenamiento con capacidad mínima para un día de faena.

Sala de matanza Tipo II: Solo se permitirá la comercialización de canales y vísceras comestibles provenientes de estos establecimientos, dentro del perímetro geográfico de la Parroquia donde se encuentre operando el establecimiento, y su

comercialización y expendio deberá realizarse el mismo día de la matanza y beneficio. y deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

1. Capacidad diaria de matanza:

- Hasta 10 bovinos por día
- Hasta 15 porcinos por día
- Hasta 30 ovinos y caprinos por día.

2. Área de matanza y beneficio común para las distintas especies, programada por jornada.

3. No cuenta con cámara frigorífica.

4. Disponer de un Servicio de Inspección Sanitaria Oficial: Médico Veterinario inspector y si es necesario, un Auxiliar Inspector.

5. Corrales de recepción de animales en pie deben contar con punto de agua potable para el lavado de los animales y limpieza de los corrales.

6. Zona de recepción de animales en pie, la cual debe contar con rampa de descarga de material resistente y superficie antiderrapante.

7. Estructura física del establecimiento debe ser techada y disponer de paredes, pisos y techos revestidos con acabado sanitario; además de contar con delimitación funcional para las áreas de lavado de vísceras blancas, vísceras rojas, cabezas y patas.

e) Polipasto(s) manuales para el izado de los animales.

f) Sistema aéreo no mecanizado o manual para el sacrificio y faenamiento del animal.

g) Ganchos para vísceras rojas, vísceras blancas, y media canal.

h) Instrumentos para el depilado de cerdos.

i) Agua potable continua y/o tanque de almacenamiento con capacidad mínima para un día de faena.

SALAS DE DESPOSTE

ARTÍCULO 47.- Las salas de desposte son establecimientos donde se realizan las operaciones de deshuesado y desposte de canales de vacunos, bufalinos, porcinos, ovinos, caprinos, para su posterior empaque, conservación y comercialización, procedentes de un establecimiento TIPO I y II; en un área separada física y debidamente acondicionada para tal fin, o fuera de este, en un establecimiento independiente.

PARAGRAFO UNICO: Si la sala de desposte forma parte de la planta física del establecimiento de matanza y beneficio el permiso sanitario aplicaría para ambos casos.

ARTÍCULO 48.- Las canales y subproductos comestibles a ser utilizadas como materia prima en las salas de desposte, deberán provenir únicamente de establecimientos TIPO I y II de matanza y beneficio, debidamente permisadas por la autoridad sanitaria. Los operadores de estos establecimientos deberán adoptar el sistema de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en ingles), o un sistema similar o equivalente.

No se permitirá el uso como materia prima en las salas de desposte, de canales, medias canales y subproductos comestibles provenientes de establecimientos de Matanza y Beneficio TIPO III de bovinos, bufalinos, porcinos, ovinos y caprinos o de recintos ilegales de matanza.

ARTÍCULO 49.- En las salas de desposte se podrá realizar la preparación y empaque de subproductos comestibles, una vez limpios y acondicionados para el empaque primario y posterior conservación en frío.

ARTÍCULO 50.- Cuando la sala de desposte esté ubicada fuera del establecimiento de matanza y beneficio, las canales, medias canales y subproductos comestibles deberán llegar refrigerado menor a 4 grados centígrados y transportados en vehículos tipo cava isotérmica para transporte refrigerado, debidamente permisadas.

ARTÍCULO 51.- Las canales y medias canales serán transportadas desde las cámaras frigoríficas hasta el área de desposte mediante rieles, recipientes u otro medio adecuado; los cuartos de canales y subproductos comestibles serán transportados en recipientes u otro medio adecuado. Dichos medios de transporte deberán ser fabricados con material de diseño sanitario. Se prohíbe el traslado de canales de manera manual, donde el operario tenga contacto directo con la misma. Los rieles utilizados para la movilización de las canales deberán ser fabricados con materiales de diseño sanitario, tendrán una separación de treinta centímetros (30 cm) con respeto al techo y sesenta centímetros (60 cm) entre ellos; en ningún caso

las canales colgadas podrán encontrarse a menos de treinta centímetros (30 cm) con respecto al piso.

ARTÍCULO 52.- Se permitirá llevar a cabo el deshuesado y desposte de canales o medias canales de vacunos, bufalinos, porcinos, ovinos y caprinos, una vez se haya cumplido con un mínimo de doce horas (12 h) de refrigeración y las canales tengan una temperatura no mayor a cuatro grados centígrados (4°C), medida en la parte más profunda de la masa muscular del cuarto posterior y un pH para vacunos y ovinos y caprinos de cinco coma seis a cinco coma ocho (5,6 – 5,8) medido en la misma masa muscular. Las piezas y cortes de carnes y subproductos comestibles deberán ser refrigerados a una temperatura no mayor a cuatro grados (4°C) antes de su comercialización o podrán ser congelados en cámaras o túneles de congelación una vez empacadas al vacío. La temperatura de congelación deberá estar comprendida entre menos veinte y menos treinta grados centígrados (-20°C y -30°C), y una temperatura de mantenimiento de menos diez y ocho (-18°C).

PARAGRAFO UNICO: La carne de cerdos deberá cumplir con pH medido en la masa muscular de mayor volumen de 5,4 a 6.0 y en el caso de búfalos el pH estará comprendido entre 5,4 y 5,6.

ARTÍCULO 53.- El empaque primario o envoltorio que estará en contacto con las piezas y cortes de carnes, y subproductos comestibles deberá ser de grado alimentario y aprobado por la autoridad sanitaria. El empaque secundario podrá ser cajas de cartón, cestas plásticas u otro material apropiado y aprobado por la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 54.- Las piezas y cortes de carne y subproductos comestibles deberán estar identificadas mediante rotulado que contenga la siguiente información reglamentaria:

- a) Nombre descriptivo del producto, indicando el corte de la pieza, u órgano y la especie a la que pertenece.
- b) Marca comercial, en caso de no tenerla agregar la frase S/M sin marca.
- c) Razón social de la sala de desposte y dirección de la misma.
- d) Número de permiso sanitario de funcionamiento del establecimiento.
- e) Identificación del lote de producción.
- f) Fecha de empaçado.
- g) Contenido Neto Desigual (CND), vendido según su peso otorgado por la autoridad metrológica correspondiente.

- h) Modo de conservación. La expresión para productos refrigerados: “manténgase en refrigeración a temperatura no mayor a cuatro grados centígrados (4°C) durante un máximo de cuatro (4) días y para productos congelados “Manténgase a temperatura no mayor a menos dieciocho grados centígrados (-18°C) durante un máximo de doce (12) meses.
- i) La expresión “Elaborado y empacado en la República Bolivariana de Venezuela”

CAPÍTULO V DE LA INSPECCION SANITARIA Y OPERACIONES SECUENCIALES DE MATANZA Y BENEFICIO

ARTÍCULO 55.- La inspección sanitaria ante-mortem deberá ser llevada a cabo por el Servicio Autónomo de Controlaría Sanitaria a través de un Médico Veterinario Inspector quien desempeñará las funciones de Inspección veterinaria y el control higiénico de las carnes y subproductos comestibles. El establecimiento de matanza y beneficio contará con un auxiliar veterinario, persona calificada con formación académica en el área de inspección ante-mortem, y quien desempeñará su labor bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector. La inspección ante-mortem deberá realizarse dentro de las 24 horas posteriores a la llegada de los animales al establecimiento de matanza y beneficio, de preferencia desde el momento del desembarque, para evaluar las condiciones de transporte y bienestar animal.

ARTÍCULO 56.- Todo animal o lote de animales será admitido en el establecimiento de matanza y beneficio si va acompañado de los documentos oficiales de traslado de ganado en pie, considerando los datos suministrados por el ente oficial competente en salud animal, situación epidemiológica y notificación de patologías presentadas por el o los animales que serán destinados a la matanza y beneficio, los tratamientos aplicados a dichos animales y el periodo de descanso o retiro postratamiento, y en el caso de las hembras deberán ir acompañadas, adicionalmente, de un certificado de inutilidad reproductiva y cualquier otro documento de interés sanitario, todo en concordancia a lo establecido en las normativas vigentes.

PARÁGRAFO ÚNICO: Las asociaciones de productores, gremios profesionales, productores independientes y entes públicos o privados que tengan conocimiento de la presencia de enfermedades zoonóticas en animales destinados a matanza y beneficio para consumo humano, deberán notificar con carácter de obligatoriedad y de forma inmediata, a la autoridad competente en materia de Salud Pública. De

igual forma, en caso del conocimiento de enfermedades transmisibles entre animales, deberán notificarlo a la autoridad competente en materia de salud animal.

ARTÍCULO 57.- La documentación que deberá acompañar al animal o lote de animales, es de presentación obligatoria al momento del ingreso de los animales al establecimiento de matanza y beneficio, será revisada por el funcionario de inspección sanitaria destacado en el establecimiento, y deberá contener la siguiente información como requisito para la inspección ante-mortem:

- a) Fecha y hora de llegada de los animales al establecimiento.
- b) Documento sanitario de traslado de los animales: cantidad de animales, origen, identificación del hierro de propiedad;
- c) Certificado del estado zoonosanitario del o los animales suscrita por un Médico Veterinario de libre ejercicio, que indique:
 - Diagnóstico de enfermedades zoonóticas y de declaración obligatoria,
 - Tratamiento zooterápicos aplicados: dosis, vía de administración, tiempo de descanso o retiro.
 - Certificado de vacunación sujetas a programas zoonosanitarios, emitida por el organismo competente en materia de sanidad animal.
 - Edad, sexo y peso promedio del lote.
 - Certificado de inutilidad reproductiva en hembras y certificación zootécnica suscrita por Médico Veterinario de libre ejercicio profesional, cuando aplique.

PARÁGRAFO ÚNICO: Este documento sanitario deberá ser entregado al médico veterinario inspector del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria para ser usado como parte de la inspección antemortem.

ARTÍCULO 58.- El Médico Veterinario Inspector no autorizará la matanza de un animal o lote de animales con documentación incompleta, o sin la documentación reglamentaria estipulada en el artículo precedente. Quedando a juicio del Médico Veterinario Inspector posponer la matanza y beneficio hasta la presentación de la documentación completa.

PARAGRAFO PRIMERO: En caso de que ingresen los animales que no contengan la documentación completa a los corrales de recepción del establecimiento de matanza y beneficio, estos serán decomisados y puestos a la orden de los organismos de seguridad del estado o a quien competa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En caso de que se requiera la matanza y beneficio de emergencia de animales lesionados con documentación incompleta, la canal y subproductos comestibles quedaran retenidos hasta tanto sea presentado, por el propietario del o los animales, la documentación completa para su posterior liberación, con dictamen de aptitud o no para consumo humano, según sea el caso.

ARTÍCULO 59.- Los animales admitidos para la inspección ante-mortem deberán tener reposo por un tiempo no menor a 6 horas, en corrales techados o sombreados, limpios, ventilados, iluminados, que dispongan de bebederos con agua potable a libre acceso, según la capacidad de los corrales. A excepción de aquellos animales que ingresen lesionados, y que requieran matanza y beneficio de emergencia.

ARTÍCULO 60.- El médico veterinario inspector deberá realizar un examen semiológico de los animales en reposo, en pie y en movimiento, para dictaminar su estado de salud y evaluar el bienestar animal. Este procedimiento abarcará el estado higiénico y de limpieza de los animales, conformación corporal, postura, marcha, comportamiento, movimientos respiratorios, entre otros, para la detección de enfermedades sistémicas o transmisibles, nerviosas, patologías y lesiones locales o generalizadas tales como: estados anormales, olor anormal, presencia de secreciones ocular, oral, nasal, anal, vulvar, animales muertos o agónicos, aletargados, debilitamiento físico, ectoparasitos, alteraciones o patologías cutáneas, hernias, fracturas, heridas, abscesos, patologías podales, tumores, patologías de los genitales externos, edemas localizados o generalizados, caquexia o desnutrición, y cualquier otra patología o lesión observable.

ARTÍCULO 61.- El Médico veterinario inspector, una vez concluida la inspección ante-mortem de los animales, y no observe o determine indicios de enfermedades de riesgo o anomalías relevantes para la salud pública, autorizará la matanza y beneficio de los animales evaluados. Si durante la Inspección ante-mortem el Médico veterinario inspector observa en los animales signos o síntomas de enfermedades, intoxicaciones u otras afecciones de riesgo, serán considerados sospechosos y deberán ser identificados y enviados al corral de observación, para efectuar un examen clínico minucioso, y emitir el dictamen correspondiente. Cuando un animal haya muerto repentina o accidentalmente dentro de las instalaciones del establecimiento, a juicio del médico veterinario inspector podrá efectuarse el beneficio inmediato, y una vez efectuada la inspección post-mortem, emitirá el dictamen final sobre el destino de la canal y los subproductos comestibles.

ARTÍCULO 62.- Se prohíbe la matanza y beneficio de hembras gestantes sanas, de cualesquiera de las especies mencionadas en estas normas. Solo por razones de salud y bienestar animal, se permitirá la matanza y beneficio de hembras gestantes que se correspondan con lo contemplado en el Artículo sobre la Matanza de Emergencia. El producto nonato de la gestación de estos animales será decomisado y destruido.

PARÁGRAFO ÚNICO: Si por alguna eventualidad ingresaren al establecimiento, hembras gestantes sanas u ocurran pariciones en las instalaciones, se procederá a notificar a la autoridad competente en materia de sanidad animal, y el Servicio

Autónomo de Contraloría Sanitaria en conjunto con la Gerencia del establecimiento, se verán obligados a la denuncia jurisdiccional del veterinario firmante del Certificado de Inutilidad Reproductiva y al propietario del animal, por acciones en contra del pie de cría nacional, tal como lo establece la legislación del ente competente en materia de producción y salud animal.

ARTÍCULO 63.- Se efectuará la matanza y beneficio de animales bajo el Protocolo de Precauciones Especiales, en los siguientes casos:

- Cuando un animal o lote de animales admitidos en el establecimiento se reciban con reportes de diagnóstico confirmado o sospechoso de enfermedades zoonóticas como Tuberculosis, Brucelosis, Rabia, Leptospirosis, Paratuberculosis, Cisticercosis, Triquinosis, Anaplasmosis, Babesiosis, Toxoplasmosis, Teniasis, Rickettsias, o cualquier otra zoonosis notificable.

PARÁGRAFO ÚNICO: La matanza y beneficio bajo precauciones especiales incluirá la utilización de indumentaria de bioseguridad que garantice una barrera física contra los agentes patógenos, se realizará al final de la jornada de trabajo y de acuerdo con las instrucciones que emita el médico veterinario inspector, adicionalmente se procederá a la desinfección rigurosa y exhaustiva de las instalaciones, equipos y utensilios y de la indumentaria que no sea descartable.

ARTÍCULO 64.- La matanza y beneficio de Emergencia se ejecutará en las siguientes condiciones:

a) Cuando un animal durante el transporte, desembarque o esté en permanencia en los corrales de reposo y sufra alguna lesión que imposibilite su marcha o se encuentre en un estado franco de sufrimiento, el Médico Veterinario Inspector, constatará en el examen ante-mortem su estado y ordenará su sacrificio inmediato.

b) Cuando arribe algún animal al establecimiento con alguna afección que comprometa su salud y las posibilidades de recuperación a corto plazo sean remotas o improbables, y como consecuencia de ello se pierda la aptitud de la canal y vísceras comestibles para consumo humano.

c) El establecimiento deberá contar con corrales de recepción para la llegada de los animales, corral de espera que indica que está listo para el sacrificio, corral de observación en el cual se alojan los animales sospechosos en caso de observar algún signo clínico o síntoma de portar alguna enfermedad, corral de aislamiento que es el destinado a mantener los animales enfermos y es el lugar acondicionado para realizar la matanza de emergencia.

PARAGRAFO PRIMERO: En caso de realizar sacrificio de emergencia en corral de aislamiento este deberá contar con las siguientes condiciones:

- Tener paredes y pisos lisas lavables y antideslizantes.
- Union piso pared cóncavo
- Puertas con cierre hermético
- Los líquidos que van al drenaje deberán tener un desagüe diferente y evitar el flujo regular de desechos líquidos del establecimiento.

PARÁGRAFO SEGUNDO: La matanza de emergencia se efectuará en un lugar adecuado dispuesto para tal efecto, en las adyacencias de los corrales de descanso. En ningún caso se autorizará la matanza de emergencia dentro de las instalaciones del establecimiento.

ARTÍCULO 65.- Se determinarán los decomisos durante la inspección ante-mortem, en los siguientes casos:

- 1) Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que motivaría el decomiso de la canal, sus vísceras o ambas, avalada por la autoridad sanitaria en la inspección post-mortem.
- 2) Cuando constituya riesgos para la salud de los manipuladores, operarios y funcionarios de inspección sanitaria, o implique el riesgo de contaminación de los locales, equipos y utensilios del establecimiento, y de las otras canales, el médico veterinario inspector dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su sacrificio se efectúe sin sangría, sin evisceración y bajo su supervisión, siguiendo el protocolo de precauciones especiales. Inmediatamente se procederá a la desinfección de los corrales, salas, equipo y utensilios.

ARTÍCULO 66.- El Médico Veterinario Inspector realizara las siguientes actuaciones:

- a) Podrá ordenar el aplazamiento de la matanza y beneficio de los animales, en los casos siguientes:
 1. Cuando el período de seis horas de los animales no se haya cumplido.
 2. Si el animal adolece de una enfermedad curable y no transmisible u otra condición que limite temporalmente la aptitud de consumo humano de sus carnes y subproductos comestibles.
 3. En caso de que en el examen ante-mortem, se detecte manifestación de fiebre y sintomatología no específica de alguna patología, será sometido a cuarentena por 48 horas, y en caso de desaparecer los signos clínicos en ese

periodo, se ordenará su matanza y beneficio al final de la jornada y su canal y vísceras serán sometidas a un examen post-mortem minucioso. En caso de no desaparecer la fiebre, el animal podrá ser sacrificado y se le practicará un examen post-mortem riguroso, y de acuerdo con los resultados se dictaminará el destino de la carne y sus vísceras a juicio del médico veterinario inspector.

- b) En caso de que en el examen ante-mortem el animal resulte con sospecha de una enfermedad infectocontagiosa, con implicaciones para la salud pública que precise ser confirmada por laboratorio, se procederá de la siguiente forma:
1. Aislamiento del o los animales afectados o sospechosos
 2. Toma de muestras biológicas para análisis de laboratorio
 3. Cuarentena de los animales en contacto con el o los animales sospechosos.
 4. Implementación del protocolo de sanitización de corrales, vehículos de transporte y personal en contacto con los animales.
 5. En caso de que el diagnóstico de laboratorio sea negativo, se procederá a la matanza y beneficio, y se realizará una inspección post-mortem rigurosa. Si el diagnóstico de laboratorio fuese positivo, se procederá a la matanza según se describe en el artículo sobre Protocolo bajo precauciones especiales, cuando constituya riesgos para la salud, y posterior destrucción del o de los animales.

PARÁGRAFO PRIMERO: En el caso de animal sospechoso o confirmado de enfermedad zoonótica, deberá ser notificada de manera inmediata y obligatoria a la Autoridad en materia de Salud Animal y al Servicio de Epidemiología Humana de la entidad correspondiente. En caso de enfermedades, infecciones e infestaciones de declaración obligatoria según la lista de la Organización Mundial de Salud Animal que afectan a las especies consideradas en el presente Código, serán notificadas a la autoridad con competencia en salud animal de la región geográfica que corresponda.

PARÁGRAFO SEGUNDO: todo animal en pie que ingrese al establecimiento destinado a la matanza y beneficio no podrá salir vivo en ninguna circunstancia. Su salida podría aplicar en los siguientes casos de emergencia previamente autorizada por el Médico veterinario inspector en la cual puede ser por: sismos, incendios, fallas en los servicios públicos, aguas servidas y otros considerados de extrema urgencia.

- c) Si el o los animales han sido vacunados o tratados con medicamentos en los días previos a la matanza, sin que hayan transcurridos los plazos requeridos en las normas nacionales o de referencia internacional para su metabolización

o para cumplir el tiempo de retiro recomendado por el fabricante del producto empleado.

- d) Si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal, impide realizar una evaluación razonable sobre su salud o recabar información adicional. En tales casos, el animal será mantenido en aislamiento bajo la custodia de la inspección sanitaria durante el periodo que sea necesario, por no más de 48 horas.

PARÁGRAFO ÚNICO: En todos los casos de matanza aplazada, la inspección ante-mortem será repetida cuando el animal se presente de nuevo para su matanza y beneficio.

ARTÍCULO 67.- Los procedimientos para la destrucción o transformación de los animales decomisados y sus partes, podrá ser ejecutada mediante los siguientes procedimientos:

a) Transformación para aprovechamiento en la elaboración de alimento para consumo animal: mediante cocción a no menos de 95°C por 150 minutos, o cualquier otro procedimiento que no constituya peligro de difusión de enfermedades y no provoque daños al ambiente.

b) Destrucción: incineración, quema o combustión, enterramiento en fosas profundas con cal, procesamiento para compost, o lo que dictamine el Médico veterinario inspector según la patología que se haya presentado, de acuerdo con las reglamentaciones del ente con competencia en materia ambiental.

OPERACIONES SECUENCIALES DE MATANZA Y BENEFICIO

ARTÍCULO 68.- Las operaciones de matanza y beneficio se realizarán de acuerdo con la siguiente secuencia y características:

a) Cajón de aturdimiento o de insensibilización para bovinos, o equipo de sujeción mecánico o narcosis para porcinos:

1. Construido con material resistente, metálico, anticorrosivo o concreto armado.
2. Piso con una inclinación que permita el deslizamiento del animal insensibilizado hacia el área siguiente.
3. Provisto de un portón basculante para la salida del animal insensibilizado, para bovinos.
4. Puerta de acceso del tipo guillotina para ingreso al brete de sujeción.

5. Debe permitir la entrada de un animal por vez, y ser lo suficientemente estrecho para el confinamiento e inmovilización del animal y evitar que se dé vuelta para la correcta aplicación del equipo de aturdimiento.
6. Se permitirá el Sacrificio Religioso de la especie bovina en los establecimientos aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente y de conformidad con lo dispuesto en la normativa de Bienestar Animal, y en cumplimiento de los preceptos de las Autoridades Religiosas respectivas.

b) Los métodos de aturdimiento conocidos y autorizados son los siguientes:

1. Aturdimiento por Pistola de perno cautivo penetrante, para vacunos, bufalinos, ovinos y caprinos.
2. Aturdimiento por pistola de perno cautivo no penetrante, para vacunos y bufalinos. En ambas modalidades, hay que considerar que debe contarse con un dispositivo que permita posicionar y mantener inmóvil la cabeza del animal durante la aplicación de la insensibilización.
3. Aturdimiento eléctrico con electrodos o electronarcosis, para porcinos, ovinos y caprinos.
4. Aturdimiento por Atmósfera controlada o narcosis con Dióxido de Carbono, en fosas, túneles o contenedores, solo porcinos.
5. Cualquier otro método incruento que garantice el bienestar animal, aprobado por la Autoridad sanitaria competente, aplicando los criterios y últimos avances tecnológicos a nivel regional e internacional.
6. El aturdimiento y matanza de emergencia deberá ser realizada por medios incruentos y bajo la supervisión de la autoridad sanitaria del establecimiento.
7. La corriente mínima recomendada para el aturdimiento eléctrico, así como la concentración del gas dióxido de carbono empleado en la narcosis, deberán ser monitoreadas constantemente y llevar registros documentados de su vigilancia y control, según especie y peso.
8. El intervalo desde el aturdimiento a la sangría, o fase tónica-clónica, no debe superar los treinta (30) segundos.
9. Se deberá disponer de un equipo auxiliar, perfectamente operativo, en caso de fallar el equipo de aturdimiento convencional.

c) Área de izado, degüello y sangría:

1. Inmediatamente después de la salida de los animales insensibilizados debe existir una rejilla resistente e inoxidable que soporte y aisle al animal del contacto directo con el piso.
2. Esta área debe ser lo suficientemente amplia que permita realizar holgadamente las operaciones del personal y el desangrado de los animales.

3. Debe estar dotada de un punto de abastecimiento de agua potable clorada a una concentración no menor a diez partes por millón (10ppm) de cloro residual y una manguera de no menos de una atmósfera (1 atm) de presión, para la limpieza permanente de pisos y animales aturdidos.
 4. Para el caso de vacuno y bufalinos, esta área deberá estar provista de un sistema de vigas o tubos anclados en el piso, con una altura no menor a un metro con 80 (1,80) centímetros, y con una separación que permita la salida del operario en caso de emergencia, e impida la salida de un animal insuficientemente aturdido.
 5. El izado de los animales se debe realizar mediante el manejo de una de sus extremidades posteriores, utilizando un polipasto hasta alcanzar el sistema de rieles, realizando las siguientes operaciones:
 - 5.1) El degüello se realiza seccionando los grandes vasos del animal insensibilizado y garantizando una eficaz sangría.
 - 5.2) La sangría se debe realizar sobre la canal de sangría, la cual debe ser de superficie lisa, impermeable, de ángulos redondeados, resistente a la corrosión, con una profundidad no menor a cincuenta (50) centímetros, con una longitud no menor a cuatro (4) metros y un ancho no menor a un (1) metro, durante un lapso no menor a tres (3) minutos. El beneficio solo comenzará solo cuando haya finalizado la sangría, y se haya determinado que el animal no presenta signos de vida.
 - 5.3) Cuando la sangre sea destinada al uso y consumo humano, industria cárnica o farmacéutica se deberán adoptar métodos que impidan su contaminación cruzada: mediante cuchillo tubular, bolsa colectora, por aspiración, o cualquier otro método higiénico. La sangre debe ser almacenada en recipientes de material de grado alimentario, con adición o no de un anticoagulante, y a una temperatura no mayor a 4°C. Durante el período de sangría se podrá aplicar la electroestimulación.
- d) La ligadura de esófago se debe realizar antes del corte de la cabeza mediante elastrador, clips, turrá, cápsulas u otro dispositivo que garantice su oclusión. Simultáneamente se practica la enucleación del ano y la ligadura del recto con elementos similares a los señalados anteriormente.
- e) El corte de la cabeza se efectuará a nivel de la articulación atlanto-occipital. Esta operación se podrá efectuar con cuchillo de hoja inoxidable, mediante cizalla, o con equipo automático. Se conducirán mediante canales o conductos hasta el área de desposte de cabezas.
- f) El corte de patas se realizará en las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsianas, miembros anteriores y posteriores respectivamente. Se conducirán

mediante canales o conductos hasta el área de procesamiento o almacenamiento de patas.

g) Estas operaciones, desde las ligaduras en adelante, se realizarán contiguas al canal de sangría, preferiblemente dejando un espacio o distancia no menor a los 3 metros.

h) El cuereado o desollado parcial del tren posterior debe realizarse de forma tal que los contaminantes que están presentes en el pelo y la piel no lleguen al tejido graso y muscular de la res.

i) Realizada la operación anterior se retiran, mediante cortes, el pene, los testículos, la vulva y ubres según sea el caso.

j) El desollado completo se puede realizar con cuchillos de desollado de hoja inoxidable, desolladora de mano y ganchos o mediante sistema de desollado por tracción vertical, evitando la contaminación de los tejidos graso y muscular.

k) El traslado de los cueros desde el puesto o sección de desollado hasta el lugar de depósito o retirado de ellos deberá realizarse empleando carretillas de material inoxidable exclusivas para ese fin, o mediante el uso de toboganes o ductos cerrados.

l) Apertura de la cavidad torácica: se realizará mediante aserrado del esternón, empleando una sierra de corte de pecho.

m) Evisceración: se debe realizar un corte con cuchillo a lo largo de la línea media ventral o línea blanca, desde la región pélvica hasta la región esternal, evitando la perforación de las vísceras. Se deben extraer las vísceras blancas: rumen o panza, retículo o reddecilla, omaso o librillo, abomaso o cuajar, tubo digestivo: ciego, colon y recto. Se depositan en ducto y cinta transportadora para su traslado hasta el área de tripería, donde se realizarán las operaciones de vaciado y limpieza con medios físicos y químicos aprobados por la autoridad sanitaria. Seguidamente se extraerán las vísceras rojas: hígado, pulmones, tráquea, bazo, páncreas, corazón, riñones y lengua. Este conjunto de órganos será dispuesto en colgaderos, bandejas o mesones para efectos de inspección sanitaria.

n) Todas las estructuras anatómicas como son cabeza, vísceras rojas y blancas y cualquier otra parte de la canal en que haya de practicarse la inspección post-mortem, deberán identificarse claramente con la correspondiente canal, hasta que la inspección haya concluido, para aplicar un sistema de identificación y trazabilidad efectivo.

ñ) Corte de rabo: se efectúa realizando un corte a nivel de las últimas vertebra sacras.

o) División de la canal, extracción de la médula espinal: Las canales de los bovinos y porcinos se deben cortar seccionando la columna vertebral mediante una sierra de mano, accionada desde una plataforma ascendente y descendente. Esta operación es opcional para el caso de porcinos. La médula espinal en bovinos y bufalinos se debe retirar de las dos medias canales mediante instrumentos manuales o sistema automatizado por aspiración. En ovinos y caprinos se deberá extraer en animales de 12 meses de edad o más.

p) Lavado o duchado de medias canales de vacunos y bufalinos, canales o medias canales de porcinos, ovinos y caprinos, y vísceras rojas: esta operación se debe realizar con agua potable con una concentración de Cloro no menor a diez (10) partes por millón (ppm) de cloro residual, mediante manguera de presión acoplada a dispositivo aspersor o mediante sistema automático de lavado tipo regadera. El lavado de las canales o medias canales debe abarcar ambas superficies, cara parietal y cara visceral desde la región caudal hacia la región craneal. Se podrán emplear sustancias desinfectantes después del lavado o duchado de las canales o medias canales, siempre y cuando sean de grado alimentario, tales como: ácidos orgánicos entre ellos el ácido láctico y el ácido peracético, o cualesquiera otros aprobados por la Autoridad Sanitaria.

q) En el caso de porcinos, el escaldado se realizará inmediatamente después de la sangría. En el escaldado por inmersión la temperatura constante del agua debe estar en un rango de cincuenta y cinco a sesenta Grados Centígrados (55 a 60° C), y el tiempo de inmersión del animal ya desangrado, será no mayor a cinco minutos (5 min). El agua empleada para el escaldado se renovará de forma automática que garantice el cambio periódico. Una vez realizado el escaldado se procederá al depilado y seguidamente el flameado para la eliminación de pelos residuales, finalmente, el duchado y eliminación por raspado del material carbonizado.

r) El área sucia en el proceso de cerdos incluye desde los corrales de recepción hasta la sangría, el área intermedia desde el escaldado hasta la evisceración y finalmente el área limpia que incluye desde la evisceración hasta la refrigeración.

Artículo 69.- En caso de que una canal, media canal, sus partes despostadas o vísceras comestibles caigan al piso o entren en contacto con una superficie contaminada, deberán ser sometidas a la acción de un agente desinfectante grado alimentario, por inmersión o aspersion.

Artículo 70.- Se podrá realizar un período de oreo de las canales, manteniéndolas suspendidas, en lugares frescos y ventilados, antes de su ingreso a las cámaras frigoríficas.

DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

Artículo 71.- El Médico Veterinario Inspector realizará la inspección post-mortem de las canales, cabezas, vísceras rojas y vísceras blancas resultantes de la matanza y beneficio de los animales, antes del duchado, con el objeto de determinar su aptitud o no para el consumo humano, realizando esta actividad en las áreas de uso exclusivo para tal fin, debidamente identificadas, y separadas físicamente entre sí.

Parágrafo único: en el caso de rumiantes procedentes de la importación, y por ser órganos diana, o materiales específicos de riesgo o MER, se prohíbe la comercialización, expendio y consumo de los siguientes órganos: encéfalo, ojos, amígdalas, medula espinal, íleon distal, ciego y mesenterio.

Artículo 72.- Los resultados de la inspección post-mortem, se fundamentarán en los hallazgos de la evaluación de esta actividad, en la información recabada durante la inspección ante-mortem y en la información suministrada en la documentación reglamentaria presentada al momento de la recepción de los animales.

Artículo 73.- El Médico veterinario Inspector será el responsable en conjunto con la gerencia de aseguramiento de la inocuidad y de la calidad del establecimiento, de realizar el programa de muestreo para el monitoreo de los límites de contaminantes y residuos de medicamentos de uso veterinario en la carne y sub productos comestibles permitidos por la normativa establecida, y su calidad microbiológica. El Médico Veterinario Inspector podrá ser asistido por el Auxiliar Veterinario u operario del establecimiento debidamente capacitado en la inspección de subproductos comestibles bajo supervisión permanente del mismo. El Médico veterinario Inspector deberá llevar un registro diario documentado y detallado de los resultados obtenidos en la inspección post-mortem, y en los casos que corresponda efectuar la vigilancia epidemiológica de las Enfermedades de Declaración Obligatoria que haya detectado.

PARÁGRAFO PRIMERO: El funcionario de inspección oficial deberá contar con un cuarto delimitado físicamente, cerrado con llave para el resguardo del material utilizado durante las actividades diarias.

PARAGRAFO SEGUNDO: La empresa deberá dotar al servicio de inspección sanitaria oficial de los instrumentos y materiales usados durante las actividades diarias, las cuales serán: guantes de látex, uniforme de protección personal, zapatos

o botas plásticas, cascos, lentes de seguridad, gorros o cofias, protectores de oídos, phmetros, termómetros digitales, instrumentos de cortes, cronómetro, medidores de cloro, ganchos de acero, guantes de malla de acero y cualquier otro instrumento necesario para el cabal desempeño de sus funciones.

Artículo 74.- Nadie podrá retirar de la zona de inspección o modificar la estructura anatómica de la o las canales, de sus partes, cabeza, vísceras rojas, vísceras blancas y patas, sin la evaluación previa y dictamen del Médico Veterinario inspector. Tampoco se podrá extraer, modificar o destruir alguna evidencia de enfermedad o lesiones en la canal o en un órgano, lavando, cortando, desgarrando, o tratando física o químicamente la canal u órgano.

Artículo 75.- Si al momento de la apertura de la cavidad torácica o abdominal se observaren hallazgos de lesiones o patologías sospechosas, la canal deberá derivarse a la línea o riel de desvío que conduce al área de Productos Retenidos o Bajo Observación. El Médico Veterinario Inspector efectuará una evaluación minuciosa de la canal y sus órganos respectivos, y toma de muestras de ser necesario para emitir el dictamen final, sin que ello interrumpa el flujo normal de la línea, este riel de desvío deberá permitir comunicación con las cámaras frigoríficas en las cuales deberá existir un espacio exclusivo y físicamente delimitado, destinado para mantener canales, medias canales, partes o piezas, vísceras rojas y vísceras blancas. Esta área estará conformada por una jaula de malla metálica inoxidable, cuyo borde inferior estará a diez centímetros del piso, y cuya altura no será inferior a dos y medio metros, con puerta de acceso y dispositivo de cierre de seguridad, y dotado de una mesa de material inoxidable para colocar y examinar productos. Este espacio deberá ostentar un letrero con la leyenda “Productos retenidos o bajo observación”.

Artículo 76.- La inspección post-mortem deberá incluir el examen visual, la palpación, y si fuera necesario, la incisión de estructuras y órganos. Esta inspección se llevará a cabo sobre las diferentes estructuras anatómicas de los animales beneficiados, en forma sistemática, secuencial e higiénica minimizando los riesgos de contaminación, según lo indica el Cuadro 1.

CUADRO 1. INSPECCIÓN PARA ENFERMEDADES ENDÉMICAS O SEGÚN INSPECCIÓN BASADA EN EL RIESGO (RESOLUCION NUMERO 07 DE CARNES Y PESCADOS 1959)

PATOLOGÍA	INSPECCIÓN VISUAL	PALPACIÓN	INCISIÓN
Cabeza y garganta	X		
Linfonodos submaxilares, retrofaríngeos y paratiroideos	X		X
Músculos externos maseteros	X		X (2 cortes)

Músculos maseteros internos	X		X (1 corte)
Boca	X		
Lengua	X	X	X*
Amígdalas	X	X	
Tráquea	X		Abertura tráquea y bronquios
Esófago	X		
Pulmones	X	X	X (Si se destinan a consumo humano)
Linfonodos bronquiales y mediastínicos	X	X	
Pericardio	X		
Corazón	X		X (Tabique y ventrículos)
Diafragma	X		
Hígado	X	X	X (superficie y lóbulo caudado para observar conductos biliares)
Linfonodos hepáticos y pancreáticos	X	X	
Tracto gastrointestinal	X		
Mesenterio	X		
Linfonodos gástricos y mesentéricos	X	X	X*
Bazo	X	X*	
Riñones	X		X*
Linfonodos renales			X*
Pleura y peritoneo	X		
Órganos genitales externos e internos	X		
Ubres	X	X	X*(Si se destinan a consumo humano)
Linfonodos supra mamarios			X*(Si se destinan a consumo humano)
Linfonodos en canal: preescapulares, precurales y poplíteos.	X	X	X*

*En caso necesario, para evidenciar alguna patología o lesión

Artículo 77.- El reconocimiento habitual de la inspección post-mortem estará dirigido a detectar hallazgos en la canal, sus vísceras, cabeza y patas, en lo referente a atributos sensoriales y alteraciones macroscópicas. En la canal, se podrán detectar alteraciones tales como: tumoraciones, abscesos, canal icterica, alteraciones extensas de coloración y textura, palidez o aspecto de carne cocida y pérdida de brillo de la superficie muscular, presencia de exudado seroso sanguinolento, olor de la canal después de la evisceración, canal flácida por falta de rigor mortis, congestión del tejido conjuntivo y de la grasa que contrasta con la palidez del musculo, linfonodos hemorrágicos o edematosos, edemas, carnes pálidas, suaves y exudativas, o carnes oscuras, duras y secas, caquexia, olor amoniacal, inflamación de la medula ósea, mastitis, peritonitis, artritis, carnes hemorrágicas, contaminación por contenido ruminal o gástrico, fecal, biliar o por leche, sobre escaldado en cerdos, entre otros. En los órganos se podrán detectar alteraciones tales como:

tumoraciones, abscesos, broncoaspiración, neumonía, ictericia, cambios de color y textura de los órganos, fibrosis, quistes, edemas o hemorragias, entre otros. Se podrán emplear medios auxiliares de diagnóstico, como: pruebas de laboratorio microbiológicas, parasitológicas, histopatológicas, físicas y químicas.

Artículo 78.- Serán decomisados totalmente los animales que en los exámenes antemortem o postmortem presenten las enfermedades o lesiones siguientes:

PATOLOGIA	ESPECIE AFECTADA		
	BOVINOS Y BUFALINOS	PORCINOS	OVINOS Y CAPRINOS
Carbunco bacteridiano	X		X
Carbunco sintomático	X		X
Septicemia hemorrágica	X		X
Septicemia gangrenosa o edema maligno	X	X	X
Rabia	X	X	x
Tétanos	X	X	x
Piroplasmosis o babesiosis	X		X
Anaplasmosis	X		X
Actinomicosis generalizada	X		
Piohemia	X	X	X
Tuberculosis generalizada	X	X	X
Peste porcina africana		X	
Peste porcina clásica		X	
Cisticercosis generalizada		X	
Triquinosis		X	
Ictericia	X	X	X
Actinobacilosis generalizada	X	X	X
Caquexia	X	X	X
Septicemia	X	X	X
Intoxicaciones	X	X	X
Neumonía acompañada o no de pleuresía	X	X	X
Peritonitis intensa	X	X	X
Gastroenteritis hemorrágica con congestión de vísceras y nódulos linfáticos.	X	X	X
Carnes hemorrágicas	X	X	X
Carnes urémicas	X	X	X
Carnes pálidas, blandas y exudativas	X	X	X
Carnes secas, oscuras y duras	X	X	X
Rinitis atrófica cuando presenta lesiones pulmonares o mal estado de carnes		X	
Poliartritis	X	X	X

Escabiosis extensa con queratosis	X	X	
Ascaridiasis si se presentan síntomas generales como ictericia y diarrea		X	
Nefritis: si hay petequias en riñones y canal	X	X	X
Contaminación química	X	X	X
Cualquier otra causa que a juicio de la autoridad sanitaria constituya un riesgo para el consumidor, incluye residuos químicos y medicamentosos en carnes y subproductos comestibles.	X	X	X

Artículo 79.- Serán decomisados solamente los órganos o partes afectadas del animal, en los casos siguientes:

1. Lesiones circunscritas o clasificadas de tuberculosis sin infección de linfonodos de la región afectada.
2. Distomatosis o fasciolosis.
3. Equinococosis .
4. Actinomicosis localizadas.
5. Actinobacilosis localizadas.
6. Ascaridiasis, decomiso del hígado cuando se observan lesiones fibrinosas.
7. Tumores.
8. Nefritis, cuando la lesión es localizada en riñones.
9. Hematomas.
10. Fracturas.
11. Necrosis.
12. Absceso.
13. Esteatosis
14. Enfisema
15. Miasis
16. Mastitis
17. Cualquier otra lesión que a juicio de la autoridad sanitaria constituya un riesgo para el consumidor.

PARAGRAFO UNICO: En caso de la detección de residuos de medicamentos veterinarios, metales contaminantes, anabolizantes, agentes retenedores de humedad, por encima de los valores máximos permitidos mediante los análisis correspondientes, se procederá al decomiso de la canal, sus partes, órganos y se notificará a la autoridad competente en salud animal, con la finalidad que se apliquen los correctivos pertinentes.

Artículo 80.- La zona o zonas de inspección, deberán disponer de contenedores de acabado sanitario provistos de mecanismos de cierres de seguridad, que permitan mantener resguardadas, hasta el momento de su destrucción o desnaturalización, la canal o vísceras que han sido objeto de decomiso total o parcial. Los decomisos diariamente

deberán ser previamente desnaturalizados, incinerados o retirados del establecimiento por empresas autorizadas y, si es el caso, para su disposición final se deberán aplicar métodos compatibles con el medio ambiente.

PARAGRAFO UNICO: En el caso de las empresas recolectoras de los desechos de los mataderos, se deberá determinar la disposición final de esos desechos y deberán ser debidamente permitada para evitar contaminación o propagación de enfermedades.

DEL SELLADO SANITARIO PARA LAS CANALES O MEDIAS CANALES

Artículo 81.- Las canales o medias canales evaluadas por el Médico Veterinario Inspector posterior a la inspección post-mortem y dictaminadas como aptas para el consumo humano, deberán ser marcadas con el sello sanitario diseñado por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria y deberá realizarse en la superficie externa del cuarto anterior, región de las costillas y cuarto posterior.

PARÁGRAFO ÚNICO: El color de la tinta usada para el marcaje de las canales y medias canales dictaminadas aptas para el consumo humano será de grado alimentario de color azul y las no aptas de color negro.

Artículo 82.- Quedará prohibido la salida del establecimiento de matanza y beneficio de canales, medias canales y órganos sin el sello sanitario. Los sellos sanitarios autorizados para el marcaje de canales o medias canales, serán de carácter intransferible y estarán bajo la guarda y custodia del Médico Veterinario Inspector asignado en cada establecimiento, serán de uso exclusivo del establecimiento al cual fueron asignados, y en ningún caso podrán utilizarse para el marcaje de canales o medias canales de otros establecimientos.

PARAGRAFO PRIMERO: Deberá usarse el sello sanitario de NO APTO con coloración oscura cuando en la inspección postmortem se tenga algún hallazgo o condición desfavorable que indique que no es apto para el consumo humano.

PARAGRAFO SEGUNDO: Se podrá realizar el marcaje sanitario del hígado mediante la aplicación de sellado en frio, en caliente o a través del uso de colorantes indelebles de grado alimentario cuando sea apto para el consumo.

CAPÍTULO VI DEL ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE CANALES, MEDIAS CANALES Y VÍSCERAS COMESTIBLES.

DEL ALMACENAMIENTO

Artículo 83.- Las canales, medias canales y vísceras comestibles declaradas como aptas para el consumo humano después de la inspección post-mortem, sello sanitario y duchado, deberán refrigerarse inmediatamente en cámaras frigoríficas, diferenciadas para canales, medias canales y vísceras comestible, por especie.

En el caso de los establecimientos tipo III salas de matanza que no dispongan de instalaciones para la conservación en frío, las canales, medias canales y vísceras comestibles frescas, deberán ser despachadas para su distribución, inmediatamente después de la inspección post-mortem, sellado y duchado.

Artículo 84.- Las cámaras frigoríficas deberán tener las siguientes características:

- a) Las paredes y techos deberán estar construidas con material aislante, de superficie lisa, impermeable, colores claros y de fácil limpieza y desinfección. La unión de las paredes entre sí, así como entre pared y pisos, y los ángulos de encuentro de columnas y pisos, deberán ser cóncavos o redondeados. Las paredes de las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de un brocal protector.
- b) Los pisos de las cámaras frigoríficas deberán ser lisos, antirresbalantes, libres de concavidades u otras irregularidades, con una inclinación del dos por ciento hacia los sumideros o desagües, los cuales estarán ubicados fuera de las cámaras.
- c) Las cámaras frigoríficas, antecámara y pasillos de tránsito, deberán estar provistas de iluminación artificial, a un nivel mínimo de 540 unidades lux, que se proyecte de manera uniforme en dichas áreas, y permita la óptima visualización y ejecución de las operaciones de movilización, carga y descarga y la inspección de canales y vísceras comestibles.
- d) Los pasillos que enlazan las áreas de proceso con las cámaras frigoríficas deberán estar dotadas de puntos de abastecimiento de agua potable, mangueras de presión y sistema drenaje que permita las operaciones de limpieza y desinfección.
- e) La temperatura ambiente de las cámaras frigoríficas para el almacenamiento de medias canales vacunas, bufalinas, y canales o medias canales de porcinos, ovinos y caprinos, deberá estabilizarse de forma tal que las mismas, a las doce horas de permanencia dentro de ellas alcancen una temperatura no mayor a seis grados centígrados, medida en lo profundo de la masa muscular del cuarto posterior, y con un pH según la especie medido en la misma masa muscular. En el caso de ovinos y caprinos la temperatura ambiente de las cámaras frigoríficas deberá garantizar que las canales a las doce horas (12 h) de refrigeración alcancen una temperatura interna no mayor a cuatro grados centígrados (4°C), en el centro más profundo de la masa muscular del cuarto posterior. Las vísceras comestibles deberán tener una temperatura de conservación de cuatro grados centígrados (4°C), a las doce horas (12 h) de permanencia en las cámaras frigoríficas.
- f) Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de sistemas automáticos de registro y control de temperatura con visores externos, o dispositivos de medición de temperatura o termómetros indicadores, ubicados a veinte centímetros (20 cm) de distancia de las paredes internas de las cámaras y a una altura que el sensor

del termómetro se mantenga en suspensión para el registro adecuado de la temperatura. Queda prohibido el uso de termómetros con bulbos de mercurio.

- g) Las puertas de las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de material aislante con ribetes de goma de cierre hermético que impida la formación de hielo, con dimensiones que faciliten el acarreo de canales y vísceras comestibles, y mecanismo de seguridad que permita su apertura desde el interior.

Artículo 85.- La disposición de las canales dentro de las cámaras frigoríficas, se indica a continuación:

- a) Para las medias canales de vacunos y búfalos, durante su almacenamiento en las cámaras frigoríficas, estarán suspendidas en el sistema de rieles, los cuales estarán a una distancia mínima entre sí de quince centímetros (15cm), y se hallarán a no menos de sesenta centímetros (60 cm) de las paredes, equipos de enfriamiento, o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta centímetros (30 cm) del techo, y las canales suspendidas, deberán hallarse a no menos de treinta centímetros del piso, y con una distancia mínima entre canales, de diez centímetros.
- b) Para las medias canales o canales de porcinos, ovino y caprinos, la distancia entre rieles, no será menor de cincuenta centímetros (50 cm), y las distancias entre rieles con respecto a las paredes, techo y piso serán igual a lo indicado en el literal "a".

Artículo 86.- Las vísceras blancas y rojas, deberán almacenarse en cámaras frigoríficas independientes por especie, o en su defecto, se permitirá el almacenamiento conjunto siempre y cuando exista una separación funcional que no permita el contacto entre las vísceras rojas y blancas. Deberá haber una altura mínima de separación de treinta centímetros entre las vísceras y los pisos, entre ganchos para el guindado de vísceras de diez centímetros (10 cm), y sesenta centímetros (60 cm) de separación entre paredes y vísceras.

Los subproductos comestibles podrán ser almacenados en recipientes de uso alimentario, los mismos deberán disponerse sobre estibas de plástico, garantizando una distancia de diez centímetros (10 cm) entre dichos embalajes y a quince centímetros (15 cm) de altura del piso. No se permitirá el almacenamiento en cámaras frigoríficas de medias canales, canales y sub-productos comestibles en contacto directo con el piso.

Artículo 87.- La carne de uso industrial como de maseteros o cualquier otra, deberá almacenarse bajo condiciones de congelación debidamente empacadas, rotuladas y colocadas sobre estibas.

Artículo 88.- Los establecimientos tipo I y II, deberán disponer de una cámara frigorífica para preservar en frío los residuos orgánicos y decomisos, que no sean retirados diariamente.

PARÁGRAFO ÚNICO: No será permitido el reingreso a las cámaras frigoríficas de las carnes descongeladas una vez despachadas, a menos que ocurra un evento de fuerza

mayor o inesperado que se tenga que regresar previa inspección sanitaria para confirmar que la misma presenta atributos sensoriales característicos de una carne en buen estado.

DEL DESPACHO

Artículo 89.- El área de despacho de canales y subproductos comestibles, deberá presentar las siguientes características:

- a) Ser de estructura cerrada para los establecimientos tipo I y II
- b) Disponer de un andén o muelle de despacho, que permita el acoplamiento de las puertas de las unidades de transporte, las cuales deben permanecer cerradas cuando no estén en uso.
- c) Deberá estar provista de un ambiente climatizado, con una temperatura no mayor a los quince grados centígrados (15°C).
- d) Dotada de puntos de abastecimiento de agua potable, mangueras de presión y sistemas de drenaje para las labores de limpieza y desinfección.
- e) Disponer de iluminación natural o artificial con una intensidad de luz, no menor a 440 unidades lux, con pantallas protectoras o bombillos irrompibles.

Artículo 90.- Para los establecimientos de tipo III, el área de despacho deberá tener un muelle de carga que coincida con la altura de los vehículos de transporte y permita el acoplamiento de sus puertas, provistas de puntos de abastecimiento de agua potable, y mangueras de presión y sistemas de drenaje para su limpieza y desinfección. Disponer de iluminación natural o artificial con una intensidad de luz, no menor a 440 unidades lux, con pantallas protectoras o bombillos irrompibles.

CAPÍTULO VII

DEL TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL, MEDIAS CANALES, CUARTOS DE CANAL, VÍSCERAS COMESTIBLES Y EXPENDIO DE CARNES Y VISCERAS.

Artículo 91.- El transporte de carne en canal y subproductos comestibles, podrá efectuarse en unidades transporte acuático, terrestre o aéreo, de uso exclusivo para este fin, en cavas con características sanitarias. La cava de las unidades de transporte de carne en canal y subproductos comestibles deberá estar provista de termómetros o sensores en su interior, con visor externo para la lectura de la temperatura de conservación de los productos. Se prohíbe el uso de termómetros con bulbo de mercurio. Se permitirá el transporte de productos comestibles, en recipientes de uso alimentario y colocado sobre estibas de plástico.

Artículo 92.- La carne en canal y subproductos comestibles, podrá ser transportada en los siguientes tipos de vehículos:

- a) Vehículo Isotérmico: unidad de transporte dotada de cava, con paredes de material aislante, que asegure el mantenimiento de la temperatura interna.

- b) Vehículo refrigerado: unidad de transporte dotada de unidad mecánica generadora de frío, que garantice una temperatura ambiente de la cava, entre cero a cuatro grados centígrados (0°C a 4°C).
- c) Vehículo Frigorífico: unidad de transporte dotada de unidad generadora de frío, que garantice una temperatura ambiente de la cava, igual o menor a menos diez y ocho grados centígrados (-18°C).

Artículo 93.- La superficie interna de las cavas de las unidades de transporte, deberán ser de material resistente a la corrosión, liso y sin grietas, no poroso, atóxico, de grado alimentario, y de fácil limpieza e higienización. Las puertas de las cavas debe ser material aislante, con cierre hermético y ribetes de goma, abrir hacia afuera, con sistema de cerradura con dispositivo de seguridad en el cual pueda colocarse un precinto o candado. El techo de las cavas de las unidades de transporte, deberán estar dotadas de rieles y ganchos de material inoxidable para suspender la carne en canal y subproductos comestibles, con una separación de veinte centímetros (20 cm) con respecto al piso y paredes.

Artículo 94.- Las cavas para carne en canal y vísceras comestibles deberán poseer un sistema de iluminación de intensidad de 110 unidades lux, como mínimo, para las operaciones de carga y descarga, e inspecciones sanitarias.

Artículo 95.- Podrán emplearse fundas descartables de grado alimentario para cubrir la carne en canal durante el transporte y almacenamiento.

Artículo 96.- Los vehículos destinados al transporte de carne y vísceras comestibles deberán poseer el correspondiente permiso sanitario, y no podrán ser utilizados para uso distinto del especificado en el documento que se otorgue para su funcionamiento. El conductor y los ayudantes deberán poseer formación en Manipulación de alimentos, con su respectivo certificado de aprobación emitido por la autoridad sanitaria competente o empresa acreditada.

Artículo 97.- Se deberá contar con un local debidamente permisado para realizar la venta de carne y vísceras comestibles, así como también, para el almacenamiento, desposte y exhibición al consumidor en condiciones higiénicas.

DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL, SALUD Y CAPACITACIÓN

Artículo 98.- Las áreas de matanza y beneficio, y salas de desposte, deberán estar dotadas de bebederos con agua potable a disposición del personal.

Artículo 99.- La entrada a las áreas de matanza y beneficio, estarán provistas de estaciones sanitarias que permitan el lavado de manos y botas de los operarios, con lavamanos accionados con dispositivos de cierre no manuales y dotados de solución

jabonosa y desinfectante, con toallas descartables para el secado de manos o secadora de manos, papelería y cepillos para el lavado de las botas.

Artículo 100.- Toda persona que intervenga en las operaciones de matanza y beneficio, desposte y actividades vinculadas a su objeto principal, así como el personal de inspección sanitaria y los visitantes autorizados estarán debidamente autorizados por la autoridad sanitaria competente, deberán adoptar las siguientes prácticas higiénicas y sanitarias:

1. Mantener un esmerado aseo personal.
2. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
3. No portar lápices o bolígrafos detrás de la oreja.
4. No portar accesorios como: Zarcillos, aretes, pulseras, relojes, joyas, llaves, teléfonos móviles, monedas, entre otros.
5. No usar fragancias o perfumes ni productos cosméticos.
6. En caso de utilizar lentes, estos deberán asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
7. No ingerir alimentos ni bebidas, masticar chicle, chimó, hojas de tabaco, así como fumar o escupir en las áreas de producción o en zonas adyacentes.
8. Evitar tocarse la cara, frente, oídos, nariz y boca, no secarse el sudor con las manos o indumentaria.
9. Evitar probar alimentos directamente de la línea de producción.
10. Mantener capacitados y actualizados al personal operario en el tema de manipulación higiénica de alimentos en las diferentes áreas del establecimiento.
11. No almacenar o resguardar alimentos y bebidas en las áreas de proceso, ni en los casilleros guarda ropa.
12. No lavar la indumentaria en ninguna de las áreas de procesamiento de carne y sub productos comestibles.
13. Mantener el cabello totalmente cubierto mediante el uso de malla, gorro u otro medio.

Artículo 101.- El lavado de manos será realizado con agua potable, detergente inodoro, cepillo y desinfectante de amplio espectro, de manera cuidadosa hasta la altura de los codos. La frecuencia de lavado se deberá efectuar principalmente en los siguientes casos:

- a) Antes de ingresar a las áreas de operaciones.
- b) Antes de comenzar las actividades.
- c) Al salir o retornar al área o puesto de trabajo.

- d) Después de manipular elementos que representen riesgos de contaminación para el alimento.
- e) Cuando haya estado en contacto con partes anormales de los animales, canales, o subproductos que puedan contener patógenos.
- f) Al tocarse la cara, nariz y boca.
- g) Después de usar el sanitario.
- h) Cualquier otra condición que constituya un riesgo para preservar la inocuidad de los alimentos.

Artículo 102.- Proveer de la indumentaria reglamentaria para el personal de inspección y los operarios. La indumentaria reglamentaria estará conformada por: pantalón, camisa, delantal, guantes de látex, lentes de seguridad, casco, gorro o malla cubre cabello, tapaboca, cubre barba y bigote, calzado cerrado de material resistente e impermeable, con tacón no mayor de dos centímetros (2 cm), y cualquier otro medio de protección según sea el caso, donde se incluyen abrigos, guantes de seguridad, entre otros, correspondiéndole al operador del establecimiento la dotación del mismo, en perfecto estado de uso e higiene.

PARÁGRAFO PRIMERO: En ninguna circunstancia los operarios podrán salir del establecimiento con la indumentaria reglamentaria.

La indumentaria deberá cumplir con las siguientes características:

- a) Ser de color claro que permita la visualización de la suciedad.
- b) Con cierre o cremallera, velcro o cierre mágico.
- c) Sin botones, broches u otros accesorios que puedan desprenderse y caer sobre el alimento.
- d) Sin bolsillos en la camisa o bata y pantalones.
- e) El delantal deberá tener una banda o cinta, para asegurarse al cuerpo de forma segura, y facilitar las operaciones del manipulador.
- f) La indumentaria deberá mantenerse en perfecto estado de uso y condiciones sanitarias, y ser sustituida cuando muestre signos de deterioro.
- g) La indumentaria deberá identificarse por línea de matanza y beneficio, y por área de proceso.

Artículo 103.- De requerirse, en base a un análisis de riesgo, que en alguna etapa de los procesos sean utilizados guantes como medio de protección sanitaria, estos deberán ser lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, y deberán sustituirse y sanitizarse frecuentemente. Igualmente, los guantes de malla de acero inoxidable deberán ser higienizados con frecuencia.

Artículo 104.- No se permitirá la entrada y permanencia al establecimiento a personas ajenas a las labores que allí se realizan, sin previa autorización de la autoridad sanitaria

competente. Todo visitante autorizado a ingresar al establecimiento deberá vestir indumentaria reglamentaria limpia, usar botas, gorros y casco de seguridad.

Artículo 105.- Durante la jornada de trabajo solamente ingresarán al establecimiento el personal que se dedique a las operaciones de matanza y beneficio, el personal de Inspección Sanitaria y el o los funcionarios de otros entes vinculados a la actividad que allí se ejecuta.

Artículo 106.- Toda persona que intervenga en operaciones de matanza y beneficio, desposte y actividades conexas, así como el personal de inspección sanitaria y los funcionarios de otros entes vinculados a la actividad que allí se realiza, que presenten lesiones cutáneas, hayan sido diagnosticadas clínicamente, o que sea portador asintomático de alguna patología que comprometa la inocuidad de los alimentos, o se transmita de persona a persona a través de fómites o vectores, deberá ser desincorporada de sus labores hasta su total recuperación, validado por un examen clínico y de laboratorio mediante informe médico. Así mismo, deberá someterse a un examen médico con una frecuencia semestral para verificar su estado de salud y el despistaje de enfermedades zoonóticas o transmisibles entre personas.

Artículo 107.- Toda persona que labore dentro del establecimiento: operarios, personal de limpieza y mantenimiento, personal administrativo y gerencial, deberá tener formación en materia de manipulación de alimentos, y portar el certificado de aprobación del Curso de Manipulador de Alimentos emitido por la autoridad sanitaria competente o empresa acreditada. Así como toda persona que conduzca una unidad de transporte de carne, carne en canal y sub-productos comestibles, y el personal auxiliar del transporte.

PARAGRAFO UNICO: En caso de que al momento de la Inspección Sanitaria se evidencien fallas en las buenas prácticas higiénicas de manipulación de alimentos por parte de los operarios, estos deberán recibir o realizar actualización del curso de manipulación de alimentos

Artículo 108.- Todo establecimiento de matanza y beneficio deberá diseñar y poner en práctica un programa de formación y capacitación continua a todo su personal, de acuerdo a las áreas de proceso en la cual se desempeñan, las actividades que ejecutan y los elementos de riesgo directos o indirectos relacionados con la inocuidad de los alimentos, con el bienestar animal o cualquier otra materia de interés para la industria.

Artículo 109.- Todo manipulador de alimentos deberá estar capacitado, de acuerdo al área de trabajo que realiza, en los siguientes aspectos:

1. Correcta ejecución de la actividad o proceso.
2. Identificación de los Puntos de Control y de los Puntos Críticos de Control.
3. Correcto manejo de utensilios y equipos y su mantenimiento sanitario.
4. Identificación, vigilancia y control de variables de procesos, sus desviaciones, implementación de acciones correctivas y verificación de su efectividad.

5. Correcto uso y manejo de productos químicos sanitizantes, y de control de vectores y reservorios de fauna nociva (VEREFAN).

Artículo 110.- Se deberá reforzar el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas de fabricación mediante avisos, carteleros u otros medios visuales, en todos los espacios de procesamiento del alimento, en lugares visibles, como vestuarios, salas sanitarias, filtros sanitarios, lavamanos, comedor, entre otros.

CAPITULO VIII GESTION DE LA INOCUIDAD Y DE LA CALIDAD

Artículo 111.- Los operadores de los establecimientos de matanza y beneficio, deberán diseñar y poner en práctica los planes que conforman el Sistema de Gestión de la Inocuidad y de la Calidad del establecimiento, los cuales deberán contener:

1. Plan de Matanza y beneficio por áreas, desde la recepción de animales en pie hasta el despacho de canales refrigeradas, cortes congelados, refrigerados y sub-productos comestibles, el cual contará con el manual de procedimientos para realizar estas actividades, su control y verificación mediante los registros correspondientes. Se incluirá en este manual avisos alusivos al uso correcto de los equipos según instrucciones del fabricante, para lograr el aturdimiento eficiente del animal según peso y sexo, considerando el método aplicado, ya sea perno cautivo, narcosis o electronarcosis.
2. Plan de limpieza y sanitización o Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, POES, el cual contará con el manual de procedimientos para realizar estas actividades, su control y verificación mediante los registros correspondientes.
3. Plan de limpieza y desinfección de reservorios de agua de abastecimiento, el cual contará con el manual de procedimientos para realizar esta actividad, su control y verificación mediante los registros correspondientes.
4. Plan de control de vectores, reservorios y fauna nociva, el cual contará con el manual de procedimientos para realizar esta actividad, su control y verificación mediante los registros correspondientes.
5. Plan de mantenimiento de infraestructura, instalaciones, utensilios y equipos, el cual contará con el manual de procedimientos para realizar esta actividad, su control y verificación mediante los registros correspondientes.
6. Plan de rastreabilidad o trazabilidad Interna que nos indique la correspondencia entre canales medias canales, cabezas, vísceras blancas y vísceras rojas, y la trazabilidad externa que nos indique procedencia de los animales en pie con su historial sanitario y la distribución de las canales, sus cortes y los subproductos comestibles. Este Plan contará

con el manual de procedimientos para realizar esta actividad, su control y verificación mediante los registros correspondientes.

7. Plan de capacitación por área específica de proceso, del personal que labora en las diferentes áreas del establecimiento. Este Plan contará con el manual de procedimientos para realizar esta actividad, su control y verificación mediante los registros correspondientes.

8. Plan de Bienestar Animal: Este Plan contará con el manual de procedimientos para realizar esta actividad, su control y verificación mediante los registros correspondientes, incluirá los principios de bienestar animal de los animales destinados al beneficio, desde la descarga de los animales hasta el aturdimiento. Será aplicable para la matanza convencional y la matanza por ritos religiosos. Durante el manejo antemortem y operaciones conexas a este procedimiento, no se producirá dolor, angustia o sufrimiento evitable, garantizando en todo momento un trato digno y ético a los animales.

9. Otros Planes que se requieran para su aplicación en el establecimiento, con sus manuales de procedimientos y los registros de verificación correspondientes.

10. Los diferentes registros de monitoreo de los criterios operacionales o variables de proceso de los planes antes mencionados, deberán abarcar los siguientes parámetros, según corresponda:

- a) Registros Cuantitativos: temperaturas, tiempos, humedad ambiental, pH, cloro residual, concentración de ácidos orgánicos empleados en el duchado de las canales, dureza del agua, análisis de laboratorio de producto, agua, superficies en contacto con los alimentos, manos de operarios, concentración de sustancias higienizantes, y cualquier otra medible de interés sanitario.
- b) Registros Cualitativos: atributos sensoriales, presencia o no de un peligro físico, apariencia de la canal, sus cortes y sub productos comestibles, y otros que se consideren de importancia sanitaria para minimizar los riesgos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
- c) Registros de acciones correctivas: donde se indican las no conformidades o desviaciones detectadas, las acciones correctivas y las verificaciones de la efectividad de esas acciones.
- d) Control de vehículos de transporte para canales, subproductos comestibles y productos congelados.
- e) Planos de planta con escala de 1:50 o 1:100, con identificación de áreas de riesgo: alto riesgo, mediano riesgo y bajo riesgo, ubicación de equipos, dirección de flujo del producto, del personal y del material de empaque, ubicación de cebos, trampas y

señuelos para el control de vectores, reservorios y fauna nociva, vestuarios, sanitarios, comedores, estaciones sanitarias y cualquier otra de interés sanitario.

- f) Diagrama de flujo de cada proceso, señalando los Puntos de Control y los Puntos Críticos de Control, con los límites críticos de los criterios operacionales correspondientes y las acciones correctivas aplicadas.
- g) El establecimiento deberá contar con un reglamento interno que regule su funcionamiento.
- h) Cualquier otro documento de interés sanitario que pueda contribuir al efectivo control de los procesos que se ejecutan en los establecimientos de matanza y beneficio.

DEL EXPENDIO:

Artículo 112: Queda sujeto a esta norma la venta de productos cárnicos frescos y congelados, piezas y sus cortes para el consumo humano.

Artículo 113: Los productos cárnicos frescos, congelados, piezas y sus cortes que a juicio de la autoridad sanitaria se verifique y constate que hay afectación de la inocuidad, serán desincorporados de su comercialización de manera inmediata según lote de producción.

Artículo 114: No se permitirá la venta de carne en las siguientes condiciones:

- a) Cuando tenga coloraciones anormales, hematomas
- b) Cuando tenga atributos sensoriales anormales
- c) Productos cárnicos con riesgos sanitarios
- d) Carne empacada sin rotulación con la información reglamentaria
- e) Carne con residuos de medicamentos veterinarios, medicamentos humanos, hormonas, metales contaminantes, plaguicidas, con radioisótopos.
- f) Carne sin la autorización sanitaria correspondiente.

CAPÍTULO IX DE LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACION DE CARNES Y SUB PRODUCTOS COMESTIBLES

Artículo 115: Para la importación de carne y subproductos comestibles deberán contar con la habilitación sanitaria del establecimiento de matanza y beneficio del país de origen y el permiso sanitario de importación de cada partida o lote.

Artículo 116.- Cuando el operador de un establecimiento de matanza y beneficio tipo I, manifieste su disposición de exportar carne en canal, carne despostada, o subproductos comestibles, deberá solicitar ante la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas Nivel Central, del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, la correspondiente inspección al establecimiento, a fin de que el personal de dicha Dirección practiquen la evaluación respectiva al establecimiento, y se determine su aptitud para ejecutar dicha actividad.

Artículo 117. - Si el establecimiento resultare apto para la exportación de productos de origen animal, deberá someterse a las exigencias del país importador en lo referente a:

1. Análisis microbiológicos
2. Límites Máximos de Residuos, o LMR, para a los principios activos de medicamentos veterinarios.
3. Promotores del crecimiento, agentes retenedores de humedad, metales contaminantes, plaguicidas.
4. Rotulación

PARAGRAFO UNICO: el o los laboratorios nacionales que realicen los análisis antes citados, deberán estar acreditados por los organismos internacionales correspondientes.

Artículo 118.- Si el establecimiento resultare apto como resultado de la evaluación higiénico-sanitaria practicada, se le otorgará al interesado el documento oficial que lo acredita como exportador de los productos antes mencionados para ese establecimiento en particular, el cual tendrá validez de un año contado a partir de la fecha de su emisión.

CAPÍTULO X DEL SERVICIO DE INSPECCION SANITARIA OFICIAL

Artículo 119.- Los funcionarios del Servicio de Inspección Sanitaria Oficial de los establecimientos de matanza y beneficio serán designados por la Coordinación Estatal de Contraloría Sanitaria, o por la Dirección General del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, y estarán integrados, al menos, por un Médico veterinario Inspector y un Auxiliar Veterinario, quienes deberán estar inscritos y registrados ante la División de Regulación y Control de Profesionales de Salud del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria.

Artículo 120.- El Médico Veterinario Inspector tendrá bajo su responsabilidad las siguientes actividades:

1. Inspección Ante-Mortem para verificar el estado sanitario del ganado en pie, y emitir un dictamen.
2. Inspección Postmortem para verificar el estado sanitario de canales y medias canales, cabezas y vísceras y emitir un dictamen.
3. Autorizar el inicio de la matanza y beneficio.
4. Verificar la documentación sanitaria de la movilización de los animales en pie desde su origen, mediante la Guía de Movilización emitidas por el ente competente, y cualquier otra información de interés referente a los animales que ingresen al establecimiento para su matanza y beneficio.
5. Verificar el cumplimiento de las normas de bienestar animal.
6. Indicar las medidas preventivas necesarias para evitar la transmisión de zoonosis a los manipuladores que laboran en el establecimiento, y a los consumidores de los productos allí obtenidos.
7. Efectuar inspecciones sanitarias de rutina a la infraestructura, equipos, instalaciones, dependencias auxiliares y complementarias del establecimiento.

8. Supervisión de la limpieza y desinfección preoperacional y operacional de las instalaciones, así como del transporte de carne en canal y subproductos comestibles.
9. Reportar, semanalmente, los hallazgos en la evaluación ante-mortem y post-mortem, los decomisos y sus causas, a la Coordinación Estatal y el Nivel Central de Contraloría Sanitaria. En caso de zoonosis, se deberá notificar de forma inmediata a la Coordinación Estatal de Inocuidad de Alimentos y Bebidas, y del Nivel Central.
10. Velará por el cumplimiento de las normas para la disposición final de los decomisos.
11. Mantener bajo su custodia el o los sellos sanitarios para el marcaje de las canales aptas y no aptas para el consumo.
12. Vigilar el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas por parte del personal operario que labora en el establecimiento, así como a los transportistas.
13. Revisará, orientará, recomendará y autorizará a la Dirección del establecimiento el diseño y puesta en práctica del Reglamento Interno del Establecimiento para la matanza y beneficio.
14. Caracterizar geográficamente, las enfermedades detectadas durante la inspección ante-mortem y post-mortem, en la cual se especifiquen las especies afectadas, predios de origen, si se corresponden con zoonosis, si son endémicas o emergentes.
15. Crear un canal de comunicación con las instituciones y gremios profesionales vinculados al subsector agrícola pecuario, para reportes actualizados y de interés para la salud pública.
16. Promover conjuntamente con la Dirección del establecimiento, la investigación, docencia, capacitación, actualización de conocimientos, la formación y capacitación en los aspectos relacionados con las actividades propias de un establecimiento de matanza y beneficio.

Artículo 121.- El Auxiliar Veterinario o auxiliar inspector, es la persona calificada y con formación académica en el área de inspección sanitaria de alimentos, con preponderancia en establecimientos de matanza y beneficio, y que desempeña su labor bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector. Podrán asistir, colaborar y ayudar al Médico Veterinario Inspector en:

1. La inspección y evaluación higiénica sanitaria del establecimiento.
2. La aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte para Consumo Humano.
3. Ayudar durante la inspección ante-mortem y post-mortem.
4. El sellado sanitario de canales y vísceras comestibles.
5. La toma de muestras para análisis de laboratorio.
6. El control del almacenamiento de canales, medias canales, carnes y subproductos comestibles en cámaras frigoríficas.

7. Monitorear las variables de procesos y los criterios operacionales en las diferentes etapas de la matanza y beneficio.
8. Notificar al Médico Veterinario Inspector acerca de las no conformidades observadas en las inspecciones de rutina, mediante informes técnicos.

CAPÍTULO XI DE LAS DISPOSICIONES FINALES

Artículo 122.- Los permisos, autorizaciones, aprobaciones o cualquier otro tipo de acto administrativo, contrarios a los principios establecidos en esta norma, se considerarán nulos, no pudiendo generar derechos a favor de sus destinatarios; y los funcionarios públicos que lo otorguen incurrirán en responsabilidades disciplinarias, administrativas, penales o civiles, según sea el caso, por los hechos u omisiones realizadas en el ejercicio de sus funciones.

Artículo 123.- Con la entrada en vigencia de la presentes normas, quedarán derogadas y sin efecto los siguientes instrumentos jurídicos: Resolución sobre Carnes y Pescados del Reglamento General de Alimentos de fecha 04 de febrero de 1.959, los capítulos comprendidos desde el Capítulo I hasta el Capítulo V; Providencia Administrativa Numero 259 de fecha 13 de noviembre de 2017 mediante la cual se establecen las Normas Sanitarias para la Regulación, Vigilancia y Control para el Funcionamiento de las Salas de Faenamiento de animales para consumo humano, o cualquier otro instrumento jurídico que colida con esta norma.

Artículo 124.- El incumplimiento de lo establecido, será sancionado según lo dispuesto en la Ley Orgánica de Salud. La presente Resolución es de obligatorio cumplimiento desde su publicación en la Gaceta Oficial de la República bolivariana de Venezuela, o desde la fecha que ella misma indique.