

PODER EJECUTIVO
DECRETOS
La Gaceta No. 120 del 22/06/2001
N° 29588-MAG-S

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LOS MINISTROS DE AGRICULTURA Y
GANADERÍA,
Y DE SALUD

En ejercicio de las facultades que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) de la Constitución Política; 27.1 de la Ley N° 6227, Ley General de la Administración Pública; 2°, 4°, 7°, 184 y siguientes; y 196 y siguientes de la Ley N° 5395 Ley General de Salud; la Ley N° 6243, Ley General de Salud Animal, la Ley N° 7060, Ley de Ratificación del Contrato Préstamo, suscrito entre el Gobierno de Costa Rica y el Banco Interamericano de Desarrollo, para un Programa de Desarrollo Ganadero y Sanidad Animal (PROGASA), la Ley N° 3455, Ley Orgánica del Colegio de Médicos Veterinarios y la Ley N° 7451, Ley de Bienestar de los Animales.

Considerando:

1°—Que es función del Estado establecer medidas higiénicas, sanitarias y veterinarias para el sacrificio, deshuese, almacenamiento, procesamiento, transporte y comercialización de los productos cárnicos provenientes de las diferentes especies para el mercado nacional o internacional.

2°—Que la legislación sanitaria inherente a los establecimientos y los alimentos de origen animal aquí regulados requiere ser actualizada en función con los acuerdos internacionales firmados por Costa Rica.

3°—Que el alto grado de desarrollo industrial alcanzado por el país en lo relacionado a la carne y sus derivados, incide fuertemente en la salud pública, la economía nacional y el desarrollo social.

4°—Que es responsabilidad de los establecimientos que los productos sean de óptima calidad sanitaria, a fin de proteger el mercado nacional e internacional y al consumidor.

5°—Que es importante que las autoridades sanitarias y veterinarias de los Ministerios de Salud y Agricultura y Ganadería mantengan una supervisión sobre los sistemas de control e inspección veterinaria de las carnes y de vigilancia epidemiológica nacional. **Por tanto;**

DECRETAN:

El siguiente,

**Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria
de Mataderos, Producción y Procesamiento de
Carnes**

CAPÍTULO I

Propósito y ámbito

Artículo 1°—El presente Reglamento tiene por objeto establecer los requisitos físicos-sanitarios, de operación y protección al ambiente que deben reunir los establecimientos dedicados al sacrificio de animales, deshuese, plantas de embutidos, frigoríficos, así como los correspondientes al transporte, almacenamiento de productos cárnicos, expendio y el ordenamiento jurídico de tales actividades.

Artículo 2°—Este Reglamento rige en todo el territorio nacional y obliga a las personas naturales y jurídicas, que en uso de las autorizaciones reglamentarias concedidas por los organismos competentes, se ocupan del sacrificio de los animales, aquellos que manipulan, expendan, almacenan y transportan productos cárnicos de las especies bovina, caprina, equina, ovina, porcina y otras que autoricen el MS y MAG.

CAPÍTULO II

Definiciones

Artículo 3°—Las palabras, nombres, términos y frases que se emplean en las disposiciones de este reglamento se entenderán de la siguiente forma:

Aditivo alimentario: Toda sustancia o producto natural o elaborado, que, poseyendo o no cualidades nutritivas, se adicione a los alimentos para coadyuvar, modificar o conservar sus propiedades.

Agua potable: Es toda agua que, empleada para ingesta humana, no causa daño a la salud y cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos emitidos en el Decreto N° 2599I-S (Reglamento para la Calidad del Agua Potable).

Aguas residuales: Agua que ha recibido un uso y cuya calidad ha sido modificada por la incorporación de agentes contaminantes.

Animales de matanza: Animales de las especies bovina, caprina, equina, ovina, porcina y otras que se autoricen para el sacrificio en un matadero y que cumplan con lo establecido en el presente Reglamento.

Area limpia: Area o local que está diseñado para el proceso de productos comestibles.

Area sucia: Area o local destinado a la manipulación de productos no comestibles, incluyendo los corrales, taller de mantenimiento, sistema de tratamiento de aguas residuales y otros a juicio del médico veterinario inspector.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): Enfoque científico y sistemático para

asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de los peligros significativos para la inocuidad del alimento. Se conoce también por las siglas en inglés como HACCP.

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

Bitácora: Cuaderno debidamente numerado, foliado e inscrito y registrado en el Colegio de Médicos Veterinarios de Costa Rica, donde el Médico Veterinario Inspector, anotará las observaciones de acuerdo a las instrucciones de la fiscalía del Colegio y de los Ministerios de Salud y Agricultura y Ganadería, y aquellas que a su criterio considere importantes consignar.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Requerimientos establecidos para la fabricación, producción y procesamiento de alimentos, que garanticen en forma permanente la inocuidad de un alimento.

Cámaras Frigoríficas: Son los establecimientos dotados de instalaciones y equipos de refrigeración para la conservación, mantenimiento, congelamiento, almacenamiento y distribución de carnes y sus derivados.

Canal: Es la unidad cárnica primaria que resulta de la insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza cortada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales externos, los miembros anteriores y posteriores estarán cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.

Carne: Parte muscular comestible de los animales de matanza sacrificados y procesados en un matadero aprobado, se incluyen porciones de grasas, hueso, cartilago, piel, tendones, aponeurosis, nervios, vasos sanguíneos y linfáticos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no son separados de éste durante el procesamiento.

Carne aprobada: Toda aquella que haya sido aprobada por un médico veterinario inspector como inocua y sana y por lo tanto apta para el consumo.

Carne congelada: Se denomina carne congelada a aquella que además de las manipulaciones propias de la fresca ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura de -18°C como mínimo.

Carne decomisada: Es la carne, inspeccionada y condenada, o determinada oficialmente de alguna otra forma, como inadecuada para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total", cuando se decomisan la canal entera y las vísceras comestibles. "Decomiso parcial", cuando solo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado mientras que otras son objeto de aprobación o retención para una decisión posterior.

Carne de desecho: Producto que por su naturaleza no es apto para consumo humano, pero podría ser aprovechable industrialmente para consumo animal.

Carne fresca: Se denomina carne fresca a aquella que solamente ha sufrido las manipulaciones propias de sacrificio y oreo refrigerado, o los cortes empacados al vacío con o sin atmósfera modificada y que su temperatura de conservación oscile entre -1°C y 7°C .

Carne inocua y sana: Aquella que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los siguientes criterios:

- a) Que no causará una infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada.
- b) Que no contiene residuos que excedan los límites establecidos por el Códex Alimentarius.
- c) Que está exenta de contaminación visible.
- d) Que está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables.
- e) Que se ha producido con un control higiénico adecuado.
- f) Que no se ha tratado con sustancias declaradas como ilícitas por la legislación nacional.

Carne no comestible: producto inspeccionado y dictaminado por el Médico Veterinario como inadecuado para el consumo humano pero que no es necesario destruir.

Contaminación: Es la transmisión directa o indirecta de materias indeseables, incluida la transmisión de sustancias y/o microorganismos que hacen que las carnes no sean inocuas y/o sanas.

Cuarto de canal: Partes anteriores (craneal) y posterior (caudal) resultantes de la subdivisión de la media canal en dos partes.

Departamento: Departamento de Servicios Zoonosológicos Internacionales de la Dirección de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Derivados de carne: Productos elaborados a base de carne, vísceras y subproductos autorizados por el MAG y MS, crudos, cocinados, ahumados o no.

Descongelación: Proceso que se lleva a cabo en cámara refrigerada a una temperatura inferior a 7° C con la finalidad de facilitar el fraccionamiento o la elaboración de derivados cárnicos.

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

Deshuesadora: Establecimiento que tiene como actividad principal la separación de la carne de los huesos que conforman una canal, la preparación y empaque de los diferentes cortes.

Deshuese: Es la separación de determinadas partes anatómicas de la canal, en base a divisiones establecidas por intereses comerciales.

Desoye: Eliminar la piel del cuerpo de un animal de matanza.

DPAH: Dirección de Protección al Ambiente Humano del Ministerio de Salud.

DSA: Dirección de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería

Establecimiento: Todo local incluyendo matadero, que haya sido aprobado y registrado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Ministerio de Salud; donde se sacrifican animales, deshuesen, embuten, procesen, empaquen o almacenen las carnes y sus derivados, en concordancia con el artículo 199 de la Ley General de Salud.

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

Expendio o carnicería: Establecimiento autorizado por el MS para el expendio de carnes y sus derivados.

Fileteado: Se entiende por filetear la operación que consiste en fraccionar una pieza o trozo de carne en fragmentos de mayor longitud y anchura que espesor.

Guía sanitaria: Certificado emitido por el médico veterinario inspector donde se consigna la calidad sanitaria de la carne y el establecimiento de procedencia.

Guía de transporte: Documento oficial emitido por la autoridad correspondiente, donde se consignan las características individuales de cada animal, los fierros o marcas, procedencia y propietario.

Inspección ante-mortem: Reconocimiento clínico practicado por un Médico Veterinario Inspector a los animales de matanza, antes de ser sacrificados.

Inspección post-mortem: Procedimientos técnicos que se practican a los animales de matanza durante el procesamiento y que permiten al Médico Veterinario dictaminar si una carne es apta o no para el consumo humano.

Inspeccionado y aprobado: Indica que los productos cárnicos y sus derivados que han sido marcados con esa leyenda son aptos para consumo humano.

Inspeccionado y condenado: Indica que los productos cárnicos que han sido marcados con esa leyenda deben ser destruidos o destinados a consumo animal previo tratamiento térmico.

INA: Instituto Nacional de Aprendizaje.

Jefe del Departamento: Médico Veterinario Oficial responsable del Departamento del Servicios Zoonosológicos Internacionales de la Dirección de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Limpieza: La supresión de toda materia, residuo o impurezas objetables que se encuentran en las superficies de contacto y no contacto de la carne.

MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Marca: Sello o distintivo que deberá aplicarse a las canales y vísceras inspeccionadas y aprobadas.

Matadero: Todo establecimiento dotado de equipo e instalaciones higiénicas, aprobado por las autoridades competentes, para el sacrificio, sangrado, descuerado y eviscerado de todos los animales de matanza.

Matanza: Sacrificio, sangrado, descuerado y eviscerado de un animal de las especies autorizadas para fines de consumo humano.

Material resistente a la corrosión: Material impermeable, liso, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en los procedimientos de limpieza.

Materiales de empaque: Todos los materiales como láminas de plástico, papel encerado, cajas de cartón y otros utilizados para cubrir y proteger los productos cárnicos y derivados y que han sido aprobados por el Ministerio de Salud.

MS: Ministerio de Salud.

Media canal: Cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente el canal.

Médico Veterinario Inspector: Profesional en Medicina Veterinaria incorporado al Colegio de Médicos Veterinarios, que tiene bajo su responsabilidad la dirección técnica y sanitaria de los establecimientos

aquí regulados, abarcando las funciones que este reglamento y otras que la legislación relacionada le asigne.

Médico Veterinario Oficial: Médico Veterinario funcionario del MAG o del MS.

Pediluvio: Pileta dotada de una solución desinfectante utilizada para desinfección de botas.

Permiso Sanitario de Funcionamiento: Certificado que emite el Ministerio de Salud, autorizando el funcionamiento de aquellos establecimientos que sacrifiquen animales, procesen, embuten, empaquen, almacenen y expendan carnes y productos cárnicos.

(Así reformado el párrafo anterior mediante el artículo 77 del decreto ejecutivo N° 33240 del 30 de junio del 2006).

Producto cárnico: Carne y sus derivados.

Propietario o administrador: En relación con los establecimientos, aquí regulados, es toda persona que sea responsable legal del establecimiento.

Rendering: Conjuntos de instalaciones y equipos utilizados para el aprovechamiento industrial de decomisos y desechos destinados a la alimentación animal.

Retenido: Producto cárnico o parte de éste, así identificado y que es separado para una inspección posterior y dictamen final.

Residuos: Residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas y contaminantes tal como están definidos en el Códex Alimentarius.

Ropa protectora: Prendas especiales exteriores usadas por las personas que trabajan en un matadero o establecimiento, destinadas a evitar la contaminación de las carnes, incluidas el uniforme, prendas para cubrir la cabeza, delantales y botas de hule.

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

Salmuera: Una solución de sal de calidad alimentaria (cloruro de sodio) en agua potable, que se emplea en la conservación de los productos cárnicos.

SETENA: Secretaría Técnica Nacional Ambiental.

Sistema de control e inspección: Sistema diseñado y ejecutado por la Dirección de Salud Animal y la DPAH para el control y la higiene de las carnes y sus derivados, incluida la inspección y las pruebas químicas, físicas y microbiológicas de la misma, para cumplir con los requisitos establecidos para el mercado interno y por los países importadores.

Sistema de tratamiento: Conjunto de procesos físicos, químicos o biológicos cuya finalidad es mejorar la calidad del agua residual a la que se aplica.

Subproducto: Son aquellas materias que se obtienen de los animales de matanza y que no están

comprendidos en los conceptos de canal o de vísceras comestibles.

Tiempo de conservación o vida útil: El tiempo que el producto se mantendrá sano y aceptable como alimento para el consumo humano.

Vísceras: Organos de las cavidades torácica y abdominal de los animales sacrificados.

Vísceras comestibles: En relación con los animales sacrificados, todos los órganos que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.

CAPÍTULO III

Disposiciones generales

Artículo 4º-La autoridad competente que ejecutará lo dispuesto en el presente reglamento será el Ministerio de Salud a través de las Áreas Rectoras de Salud.

(Así reformado mediante el artículo 77 del decreto ejecutivo N° 33240 del 30 de junio del 2006).

Artículo 5º—Únicamente se podrán comercializar los productos cárnicos procesados en los establecimientos aprobados para dicho fin, conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.

Artículo 6º—Todos los productos cárnicos, que ingresen a los establecimientos aprobados y todos los productos procesados total o parcialmente en el mismo serán transportados, manipulados, reinspeccionados, marcados y rotulados en la forma en que se establece en el presente Reglamento.

Artículo 7º—Los establecimientos que quedarán sujetos a las disposiciones del presente reglamento son: los que se dediquen al sacrificio, deshuese, embutido, empaque, almacenamiento, proceso, expendio, así como los vehículos de transporte de las carnes provenientes de las especies bovina, caprina, equina, ovina, porcina y otras autorizadas por el MAG y MS.

Artículo 8º—Para vigilar la inocuidad de los productos cárnicos, estos se someterán a exámenes organolépticos realizados por el Médico Veterinario Inspector y su equipo de auxiliares de inspección, a pruebas físicas, químicas y microbiológicas realizadas in situ ó en laboratorios oficiales o bien laboratorios debidamente acreditados para dicho fin.

Artículo 9º—Los propietarios o administradores responsables de los establecimientos aquí regulados, deberán permitir a cualquier hora la entrada de los funcionarios del MAG y MS, debidamente identificados para realizar las inspecciones sanitarias del local, de sus instalaciones y equipos, del estado de salud e higiene del personal, registros y controles que lleva el Médico Veterinario Inspector y las condiciones en las que se realizan las distintas operaciones. Deberán asimismo, permitir la toma de muestras necesarias para

establecer la identidad, calidad y estado de los productos, con derecho a exigir al funcionario el correspondiente recibo y la contramuestra cuando fuese procedente.

Los propietarios o administradores están en la obligación de proporcionar al MAG y MS las informaciones, datos y registros que se soliciten verbalmente o por escrito relacionadas con las operaciones que lleva a cabo el establecimiento.

Artículo 10.—Ningún establecimiento puede exceder la capacidad de sus instalaciones y equipos.

CAPÍTULO IV

De las autorizaciones y competencias

Artículo 11.—Las solicitudes de permiso sanitario de funcionamiento por primera vez o de renovación deberán presentarse en el formulario unificado que para tal fin entrega el Ministerio de Salud. El permiso sanitario de funcionamiento tendrá una validez de cinco años. La solicitud de renovación deberá presentarse un mes antes de su vencimiento.

(Así reformado mediante el artículo 77 del decreto ejecutivo N° 33240 del 30 de junio del 2006).

Artículo 12.—Los Ministerios de Salud o de Agricultura y Ganadería quedan facultados para emitir dictámenes favorables o desfavorables a las solicitudes de aprobación o de permisos de funcionamiento.

Artículo 13.—Todo establecimiento regulado por el presente Reglamento será sujeto de aplicación de lo establecido en la Ley General de Salud, Ley General de Salud Animal, Ley de Conservación de Vida Silvestre, Ley Orgánica del ambiente, la Ley N° 7060 Ley de Ratificación del Contrato Préstamo, Suscrito entre el Gobierno de Costa Rica y el Banco Interamericano de Desarrollo, para un Programa de Desarrollo Ganadero y Sanidad Animal (PROGASA), la Ley N° 3455, Ley Orgánica del Colegio de Médicos Veterinarios y la Ley N° 7451 Ley de Bienestar de los Animales, Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales Decreto N° 26042-S-MINAE; las Normas de Ubicación de Sistemas de Tratamiento de Aguas Residuales Decreto 21518-S; así como cualquier otra norma aplicable a la materia.

Artículo 14.—Los mataderos, plantas de deshuese y fábricas de embutidos, deberán contar con un plan documentado de manejo de desechos sólidos, aprobado por la DPAH, según lo dispuesto por los artículos 278, 279, 281, 283, y 284 de la Ley General de Salud.

Artículo 15.—La construcción de nuevos mataderos, deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Sobre Procedimientos de la Setena. (Decreto N° 25705-MINAE y sus modificaciones, Decreto N° 26228-MINAE).

Artículo 16.—Todo matadero, planta de deshuese y embutidora deberá contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.

Artículo 17.—El permiso de ubicación deberá ser solicitado ante la DPAH aportando la información que para ese efecto se establece en el protocolo correspondiente.

Artículo 18.—Para la aprobación de proyectos de sistemas de tratamiento de aguas residuales para mataderos, deshuesadoras, empacadoras, embutidoras y frigoríficos se deberá presentar ante la DPAH los siguientes documentos:

- a) Planos constructivos del sistema de tratamiento
- b) Memoria de cálculo
- c) Manual de operación y mantenimiento, debe cumplir con lo dispuesto en el Decreto N° 26042-S-MINAE, Reglamento de vertido y reuso de aguas residuales y el Reglamento de ubicación de sistemas de tratamiento de aguas residuales.

Artículo 19.—Como requisito para construir y operar el sistema de tratamiento de aguas residuales y demás obras civiles deberán contarse con los siguientes permisos:

- a) Visto bueno del uso del suelo extendido por la Municipalidad respectiva.
- b) Permiso de ubicación extendido por la DPAH.
- c) Aprobación de planos de construcción por la DPA.

Artículo 20.—Todo matadero, fábrica de embutidos y planta deshuesadora deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contar con médico veterinario inspector autorizado por el Colegio de Médicos Veterinarios y aprobado por el MS y MAG.
- b) Plan APPCC aprobado conjuntamente por ambos Ministerios, con sus prerequisites, Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Artículo 21.—Aquellas actividades industriales que utilicen calderas en su proceso o cuenten con un sistema de rendering deberán presentar ante la DPAH, la descripción de los sistemas de control de contaminantes atmosféricos y la respectiva autorización del Ministerio de Trabajo.

Artículo 22.—La evaluación físico sanitaria, de proceso y de la salud pública veterinaria de los mataderos, plantas de deshuese, empacadoras y embutidoras será competencia de los médicos veterinarios oficiales del MAG y MS.

Artículo 23.—Los establecimientos dedicados al expendio de carnes, vísceras, embutidos y los vehículos destinados para su transporte deberán ser autorizados para su operación por el MS a través de las Áreas de Salud.

Artículo 24.—Los mataderos dedicados al sacrificio de equinos serán autorizados exclusivamente para esa especie, no pudiendo en ningún caso tener líneas de sacrificio para otros animales.

Artículo 25.—Los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de matanza, deberán contar con auxiliares de inspección de carnes, debidamente capacitados que asistirán al médico veterinario durante la jornada, cuando así lo determinen el MAG y MS.

CAPÍTULO V

Numeración oficial de los establecimientos

Artículo 26.—Los números de identificación de los establecimientos, con excepción de los expendios y vehículos de transporte, serán asignados por la Dirección de Salud Animal del MAG.

No se asignará más de un número a cada establecimiento aprobado, los números que ya fueron usados no volverán a asignarse.

Artículo 27.—Cuando un establecimiento aprobado cuente con diferentes secciones de procesamiento, cada sección recibirá el mismo número oficial, a éste se le agregará una letra para identificar la sección.

CAPÍTULO VI

De las condiciones estructurales de los establecimientos

Artículo 28.—Los establecimientos donde se sacrifiquen, deshuesen, preparen, embuten, elaboren, empaquen, almacenen y se manipulen productos cárnicos y derivados destinados al consumo humano deberán cumplir con los siguientes requisitos básicos:

- a) Disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.
- b) Ser de construcción sólida y tener un diseño que permita llevar a cabo su limpieza y desinfección con facilidad y mantenerse en todo momento en buen estado de mantenimiento.
- c) Todo establecimiento deberá tener una iluminación natural o artificial, la iluminación no deberá alterar los colores, cuya intensidad no deberá ser menor de:
540 lux (50 bujías pie) en todos los puntos de inspección.
220 lux (20 bujías pie) en las salas de trabajo.
110 lux (10 bujías pie) en otras áreas.

Las lámparas y otras estructuras aéreas no deberán pasar sobre las líneas de proceso sino discurrir paralelas a ella. Los fluorescentes, bombillos o luminarias estarán protegidos para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura o cualquier tipo de accidente, con cobertores hechos de materiales aprobados para tal fin.

- d) Deberá proveerse una ventilación adecuada, si fuese del caso artificial, para permitir un ambiente fresco, evitar el calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de un área sucia a un área limpia. Las aberturas de ventilación provistas de cedazo malla 16, dispuesto en marcos, que deberán retirarse fácilmente para su limpieza.
- e) Estar diseñados y equipados de modo que se facilite un adecuado proceso y la supervisión de la higiene e inspección de la carne.
- f) Estar diseñados y contruidos de modo tal que se restrinja al máximo el acceso o anidamiento de plagas.
- g) Tener una separación física entre las áreas donde se manipulan productos comestibles y las áreas reservadas para el manejo de productos no comestibles.

- h) Tener pisos lisos impermeables, antideslizantes, contruidos con materiales no tóxicos, sin grietas y con una inclinación del 2% para permitir el desagüe de los líquidos a colectores protegidos por una rejilla.
- i) Paredes con una altura apropiada para facilitar las operaciones, contruidas de material impermeable, no tóxico, de superficie lisa, las cuales podrán estar carentes de pintura, o de estarlo, la pintura deberá ser no tóxica, resistente para evitar desprendimientos y mantenerse en buenas condiciones o en su defecto estar recubiertas con materiales que reúnan las características antes indicadas.
- j) Los ángulos que forman las paredes entre sí y con respecto al piso deben ser de forma cóncava, para evitar el acumulo de agua y facilitar la limpieza.
- k) Los techos se mantendrán en buen estado de conservación, libres de hongos y suciedad, asimismo se tomarán las medidas necesarias para evitar la condensación. Con excepción de las salas de matanza, el establecimiento contará con cielo raso, en buen estado físico y pintado con pintura atóxica y resistente para evitar el desprendimiento.

Artículo 29.—En el caso de los mataderos, deshuesadoras y embutidoras deberán contar con un sistema apropiado de tratamiento de aguas residuales, en buen estado de funcionamiento, cuyos conductos, incluidos los de desagüe, tengan la capacidad suficiente para soportar cargas máximas y dispongan de los necesarios sedimentadores, trampas y respiraderos. Los sifones y sumideros para residuos aprovechables estarán totalmente separados de áreas donde se prepare, manipule, empaque o almacene carne, vísceras o sus derivados. Asimismo, la eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable y que no confluyan con las aguas provenientes del servicio sanitario.

Artículo 30.—Deben disponer de un número adecuado de tomas de agua potable para llevar a cabo la limpieza y desinfección.

El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones); deberán ser independientes, estos sistemas estarán identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

Con excepción de los frigoríficos y expendios, los restantes establecimientos dispondrán de un suministro de agua caliente a 82° C.

Artículo 31.—Disponer de un número adecuado de lavamanos accionados por pedales, rodilla o fotocelda o por cualquier otro medio no manual, distribuidos estratégicamente y contar con dispensadores de jabón líquido y de un recipiente con solución desinfectante y equipados con toallas desechables o secadores de aire.

Artículo 32.—Contar con esterilizadores, distribuidos estratégicamente con agua caliente a 82° C y accesibles en todo momento para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios.

CAPÍTULO VII

De las condiciones para el personal de inspección

Artículo 33.—Los propietarios o administradores de los establecimientos aprobados deben brindar, al médico veterinario inspector y sus auxiliares las siguientes condiciones, para facilitar las labores de inspección:

- a) Una oficina, convenientemente iluminada, segura, ventilada y en buenas condiciones sanitarias. Además contarán con servicios sanitarios, lavamanos, ducha, guardarropas y vestidor. Asimismo los uniformes, cascos, redecillas, delantales, botas y el equipo necesario o de seguridad para ejecutar la inspección.
- b) Los establecimientos deberán estar diseñados y equipados de tal forma que las áreas de inspección y la inspección misma no se vean obstaculizada por el tránsito de personal o equipo. Deberá contar con lavamanos y esterilizadores.
- c) Los propietarios o administradores notificarán verbalmente o por escrito al médico veterinario inspector y a los auxiliares de inspección cualquier cambio en el horario de trabajo con veinticuatro horas de anticipación.

CAPÍTULO VIII

Instalaciones y facilidades para el personal

Artículo 34.—Las instalaciones tales como: vestidores, guardarropas, duchas, servicios sanitarios, lavamanos y comedor deben tener un tamaño proporcional al número de empleados, con iluminación y ventilación adecuadas.

Artículo 35.—El área destinada a servicios sanitarios y lavamanos debe estar completamente separada del área para vestidores y guardarropa, contar con puertas de acceso independientes, con mecanismos de cierre automático, las que deben abrir hacia fuera.

Artículo 36.—Cada empleado debe tener asignado un guardarropa, con aberturas para facilitar la ventilación y evitar olores desagradables, deben estar colocados sobre patas a 30 cm del piso para facilitar la limpieza. Estos no deben ser contruidos de madera. Contar con bancas para facilitar el cambio de ropa de uso diario por el uniforme.

Artículo 37.—Deberá contar con servicios sanitarios independientes para cada sexo. De acuerdo al siguiente cuadro:

Personas de un mismo sexo:

- a) 1 a 15 inclusive 1
- b) 16 a 35 inclusive 2
- c) 36 a 55 inclusive 3
- d) 56 a 80 inclusive 4
- e) 81 o más se continua con la misma proporción.

En el caso de los hombres hasta 1/3 de los inodoros pueden ser sustituidos por orinales. Deben estar dotados permanentemente de papel higiénico.

Contar con lavamanos accionados por mecanismos de pedal, rodilla o fotocelda, estar provistos de dispensadores de jabón líquido u otro agente para la limpieza de las manos y equipados de un medio higiénico y adecuado para el secado de manos.

Artículo 38.—El área de vestidores y servicios sanitarios deberá estar ubicada en un local completamente separado de las áreas de proceso.

CAPÍTULO IX

Del suministro de agua y calidad del agua

Artículo 39.—Disponer de un abastecimiento de agua potable con un volumen y presión suficientes, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en el Reglamento para la Calidad del Agua, Decreto N° 25991-S y sus reformas.

Artículo 40.—El agua proveniente de los acueductos públicos puede ser aceptada si previamente ha sido tratada y examinada física, química y microbiológicamente y declarada como potable. El agua proveniente de pozos perforados dentro del establecimiento debe estar certificada mediante exámenes microbiológicos y físico químicos.

Los pozos deben estar protegidos de la contaminación y los tanques de captación de agua, deben contar con brocal, tapa y sistema de seguridad para evitar la contaminación del agua.

Artículo 41.—El agua debe ser clorada en el momento que ingresa a los tanques de captación. Se debe contar con sistemas automáticos de cloración, dotados de un sistema de alarma que le indique al médico veterinario inspector, a los auxiliares de inspección y al personal de mantenimiento del establecimiento que la cloración del agua ha dejado de funcionar.

Artículo 42.—El vapor utilizado para calentar agua o el utilizado durante las operaciones de limpieza no deberá contener ninguna sustancia que pueda poner en peligro la salud o contaminar los productos cárnicos o sus derivados. La temperatura del agua caliente para la esterilización de cuchillos, chairas, ganchos u otros utensilios debe ser al menos de 82° C.

La identificación de las tuberías de conducción de vapor, agua caliente, fría o electricidad se ajustará a la Norma Internacional de Simbología y Colores.

CAPÍTULO X

Del almacenamiento de materiales de empaque y otros

Artículo 43.—El establecimiento debe contar con bodegas completamente aisladas del exterior que prevengan el ingreso de plagas o contaminantes. El techo y sus estructuras deben estar diseñados de tal forma que se evite el acumulo de polvo, mantenerse limpias y en perfecto estado de conservación, preferiblemente sin cielo raso. Las paredes y el piso deberán ser lisas e impermeables. La puerta de acceso estará diseñada para cerrar herméticamente.

Artículo 44.—La bodega de material de empaque debe contar con tarimas de 30 cm de altura con relación al piso, separadas 50 cm de la pared, dejando pasillos entre sí para facilitar la limpieza.

Artículo 45.—El material de empaque deberá estar cubierto con láminas plásticas u otro material apropiado que cumpla con el mismo fin, para evitar su posible contaminación.

Artículo 46.—El establecimiento debe contar con bodegas separadas para el almacenamiento de productos químicos.

Esta bodega estará debidamente rotulada y dividida en dos secciones que se mantendrán cerradas con candado. En una sección se almacenarán los productos de uso interno tales como: detergentes, desinfectantes, jabón líquido, grasas y lubricantes grado alimentario y otros que puedan utilizarse con propósitos similares. En la otra sección se almacenarán los insecticidas, roenticidas, aditivos para calderas y otros.

Esta bodega contará con lavajos y un lavamanos con su respectiva jabonera.

Artículo 47.—Se debe disponer de una bodega separada para almacenar materiales de uso general, como papel higiénico, toallas de papel, esponjas abrasivas, cepillos, ropa, botas, cascos nuevos, repuestos y otros. Utilizar tarimas o estanterías a 30 cm con relación al piso y separados a 50 cm de la pared.

Artículo 48.—Los establecimientos que utilicen condimentos, aditivos de uso restringido u otros ingredientes usuales en la preparación de derivados de la carne, contarán con una bodega separada para su almacenamiento. Los aditivos de uso restringido se almacenarán en un gabinete con un sistema de seguridad para evitar que sean manipulados por personal no autorizado, se llevará al día, un inventario de los mismos, con entradas, salidas y saldo.

CAPÍTULO XI

De las cámaras de refrigeración y congelación

Artículo 49.—El establecimiento debe contar con las áreas refrigeradas necesarias, de acuerdo con su clasificación, para asegurar el mantenimiento de los productos cárnicos y su inocuidad, cuya temperatura no deberá exceder los cinco grados centígrados.

Artículo 50.—Los cielos y paredes deberán estar hechos de materiales impermeables, lisos, no absorbentes y fácilmente lavables. Los pisos deberán estar hechos de concreto, reunir los mismos requisitos establecidos para las paredes, tener un desnivel con un rango comprendido ente 0,5 y 2% para que el agua fluya hacia los drenajes. Contar con tomas de agua potable para efectuar la limpieza.

Artículo 51.—Las cámaras deberán contar con termómetros de carátula tanto externa como internamente y termógrafos para controlar y registrar las temperaturas.

Artículo 52.—Las cámaras de refrigeración deberán contar con dispositivos para evitar que los productos cárnicos entren en contacto con el piso y almacenarse de tal manera que se deje espacio para la circulación de aire frío a lo largo de las paredes y del piso.

Artículo 53.—Las puertas de acceso directo o indirecto a las cámaras deberán ser de materiales impermeables, lisos, no absorbentes y fácilmente lavables, se mantendrán con empaques en buen estado para evitar fugas de frío y condensación. Deberán contar con ductos para el ingreso o egreso de los productos cárnicos empacados.

Artículo 54.—Los establecimientos deben designar un área refrigerada específica para el almacenamiento de las vísceras, recortes u otras partes comestibles.

Artículo 55.—La carne o derivados que vayan a ser congelados deben estibarse en el congelador de tal

forma que permita la circulación del frío entre las cajas, recipientes, bolsas o cualquier otra forma de empaque aprobada y sobre las tarimas o estanterías. La congelación completa deberá alcanzarse en un periodo no mayor a las setenta y dos horas y alcanzar una temperatura interna igual o inferior a menos veintiocho grados centígrados. La temperatura del congelador oscilará entre menos treinta y menos cuarenta grados centígrados. Los productos congelados deben mantenerse a menos dieciocho grados centígrados o a una temperatura menor.

CAPÍTULO XII

De las condiciones físico sanitarias de los mataderos

Artículo 56.—Los mataderos deberán tener las siguientes instalaciones:

- a) Corrales para el alojamiento y reconocimiento del ganado independiente para cada especie, en número y dimensiones de acuerdo con la capacidad de matanza del establecimiento. Debe tener un andén que facilite la inspección ante mortem.
- b) El piso de los corrales debe ser de concreto, asfalto o al menos empedrado con uniones cementadas y un declive mínimo del 2% hacia el desagüe, deben estar techados.

Artículo 57.—Las estructuras de los corrales estarán construidas de tal forma que sus características no den lugar a posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía de los mismos.

Artículo 58.—Los corrales contarán con tomas de agua, ubicadas estratégicamente para facilitar su limpieza y con abrevaderos construidos de cemento u otro material semejante.

Artículo 59.—Los mataderos deben tener un corral para el aislamiento de los animales enfermos o sospechosos, que pueda mantenerse cerrado mediante dispositivos de seguridad (candado u otro similar) y contar con iluminación adecuada y sistemas de contención (cepo) para sujetar e inmovilizar los animales, para facilitar el examen clínico.

El piso de este corral debe estar separado del piso de los corrales adyacentes mediante un muro y deberá tener desagües independientes, que no estén conectados con los desagües de los otros corrales, para evitar la posible transmisión de enfermedades. Contar con abrevadero.

Artículo 60.—Los corrales deben tener iluminación artificial o natural suficiente para facilitar la inspección ante-mortem de los animales.

Artículo 61.—Todos los establecimientos deberán tener en las áreas de ingreso, filtros sanitarios los que debe contar con:

- a) Pasadizo de ingreso con puerta externa, al final de éste una segunda puerta, las que deberán abrir hacia fuera para que sirvan como trampa contra insectos voladores.
- b) Pila para el lavado de botas, agua en suficiente cantidad, cepillos y detergente.
- c) Pediluvio que debe contener una solución desinfectante activa y aprobada por el MS y el MAG, para que todas las personas que entren al

local, obligatoriamente, tengan que desinfectar las botas.

- d) Rótulos que le indiquen al personal o a los visitantes que deben cumplir con los procedimientos de lavado, desinfección y otras que se estimen necesarias.

Artículo 62.—La sala de sacrificio deberá estar diseñada de tal manera que las operaciones de matanza y proceso se puedan realizar en condiciones que reduzcan al máximo la contaminación de la carne y contar con todos los equipos necesarios para realizar una operación higiénica incluida la inspección de la carne y con el área necesaria para que el personal pueda trabajar holgadamente y con seguridad.

Artículo 63.—El equipo para el sacrificio, desollado y eviscerado deberá estar construido con materiales impermeables, resistentes a la corrosión, fácilmente lavables y estar diseñado, construido e instalado de modo tal que la carne no entre en contacto con el piso o las paredes.

Artículo 64.—Destinar un local independiente para el sacrificio exclusivo de los cerdos, cuando éstos se sacrifiquen al mismo tiempo que otras especies, dotado de una área para el escaldado y pelado.

Artículo 65.—Destinar un local independiente para el lavado y limpieza de los aparatos digestivos y el equipo necesario para la preparación ulterior de los mismos, cuando éstos se destinen al consumo humano o industrial.

Artículo 66.—Contar con instalaciones externas para el aprovechamiento industrial o para el almacenamiento temporal, de patas, desechos y decomisos, garantizando la eliminación sanitaria de los mismos.

Artículo 67.—Contar con local independiente para el almacenamiento temporal de cueros.

Artículo 68.—Contar con jaula para retención de carne en canal y para retención de carne empaçada, que puedan mantenerse con dispositivos de seguridad para el almacenamiento de carnes “retenidas”, que estén construidas y ubicadas de tal forma que se impida todo riesgo de contaminar otras carnes, así como el riesgo que puedan sustituirse unas por otras.

Artículo 69.—Contar con una red de suspensión aérea, instalada de tal forma que las canales no entren en contacto con el piso y se impida la contaminación de la carne durante la operación. Los rieles deben estar como mínimo a sesenta y un centímetros de distancia de los equipos de refrigeración, paredes, columnas y otras partes fijas del edificio. Los rieles deben estar ubicados a tres metros treinta centímetros de altura para colgar canales de bovino, dos metros setenta y cinco centímetros para canales de cerdo, un metro noventa y cinco centímetros para canales de ovejas y cabras y tres metros setenta y cinco centímetros para equinos.

Artículo 70.—Los establecimientos donde se deshuese la carne deberán estar provistos de un local materialmente separado de otras áreas y cuya temperatura se pueda regular y exista una separación entre esta área y el lugar donde se realiza el empaque final.

Artículo 71.—Los recipientes utilizados para los productos comestibles, no comestibles o condenados deberán identificarse claramente de la siguiente forma:

Comestible franja de color verde
No comestible franja de color amarillo
Condenado con la palabra “CONDENADO” en
letras de color rojo, claramente
visibles.

CAPÍTULO XIII

Del transporte del ganado en pie

Artículo 72.—Los animales destinados al matadero se deberán transportar evitando al máximo los traumatismos o posibles muertes y acompañados de la respectiva guía de transporte de animales según Decreto Ejecutivo N° 25353-MAG-SP que garantice su procedencia.

Artículo 73.—Los vehículos utilizados para el transporte de ganado deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contar con barandas, vallas o divisiones para separar físicamente las diferentes especies animales.
- b) La carrocería destinada al transporte de animales deberá ser lisa y sin objetos punzocortantes.
- c) Tener el piso en perfecto estado de conservación y sin objetos que causen lesiones en las extremidades, con un enrejado (petatillo) cubierto con una capa de material antideslizante.
- d) Contar con espacio mínimo de 1,3 a 1,5 metros cuadrados por equino o bovino adulto de acuerdo con el tamaño.
- e) Contar con dos o tres divisiones o compartimientos, en el caso de camiones grandes.
- f) Disponer sanitariamente de los desechos que se generen.
- g) Mantenerse limpios, para evitar la diseminación de enfermedades.

CAPÍTULO XIII

Del transporte de la carne y derivados

Artículo 74.—Los vehículos destinados al transporte de carne y derivados deberán construirse, diseñados y equipados de modo que se impida la contaminación de los productos cárnicos, para reducir el desarrollo de los microbios. Deben estar autorizados por el Ministerio de Salud y cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Ser de uso exclusivo para el transporte de carne y derivados y permanentemente identificados con la leyenda “transporte exclusivo de carne”. Las letras del rótulo serán de un tamaño mínimo de 10 cm de altura. Por lo tanto es terminantemente prohibido transportar productos de otra naturaleza.
- b) La carrocería de carga no permitirá la entrada de insectos, polvo, suciedad o cualquier otro contaminante externo, ni la salida al exterior de líquidos residuales.
- c) Las superficies internas deberán ser resistentes físicamente, impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección, con uniones cóncavas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, atóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitirles sustancias nocivas o ajenas a su composición.

- d) Tendrá unas instalaciones de rieles colocados a una altura adecuada con ganchos para medias y/o cuartos de canal de las reses o cerdos, deberán estar suspendidas de tal forma que no entren en contacto con las paredes o con el piso.
- e) Las vísceras u otros subproductos comestibles deberán colocarse en recipientes con tapa, contruidos de materiales sanitarios y exclusivos para ese fin. Deberán estar rotulados con la leyenda “Producto comestible”.
- f) Contar con unidades de refrigeración capaces de mantener la carne y derivados a las temperaturas requeridas de acuerdo con la naturaleza del producto fresco o congelado. Deberán mantenerse en funcionamiento durante el trayecto y en perfecto estado de conservación.
- g) El personal encargado del transporte deberá usar gabacha de color claro, cubrepelo y botas de hule, otros implementos tales como delantales deberán ser lisos, impermeables, atóxicos y fáciles de lavar y desinfectar.
- h) Los recipientes empleados para el transporte de sangre que será utilizada para la elaboración de alimentos para el consumo humano estarán claramente identificados, deben contar con tapa, estar hechos de materiales resistentes a la corrosión, atóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitirles sustancias nocivas o ajenas a su composición.

Artículo 75.—Los vehículos destinados al transporte de canales de equino deberán ser de uso exclusivo y estar rotulados con la leyenda “Transporte exclusivo de carne equina”. Las letras del rótulo serán de un tamaño mínimo de 15 cm de altura.

Artículo 76.—Las empresas de transportes deberán brindar rápidamente cualquier información sobre la carne y derivados que transporten y poner a la vista los documentos que acrediten su procedencia. Deberán prestar la colaboración necesaria para facilitar la inspección de los productos transportados y para la recolección de las muestras en caso necesario.

CAPÍTULO XIV

Del personal

Artículo 77.—Toda persona que entre en contacto directo con los productos cárnicos como parte de su trabajo deberá someterse a reconocimiento médico previo a iniciar funciones y tener aprobado el curso de manipulación de alimentos impartido por el INA, MS u otro ente acreditado por el MS.

El reconocimiento médico podrá ser público o privado, conforme el Decreto N° 24798-S y sus reformas, y deberá incluir:

- a) Examen médico general.
- b) Análisis químico clínico de coprocultivo en serie y cultivo de esputo.
- c) Constancia emitida por el médico en la que se estipula que el trabajador no presenta signos o síntomas de enfermedades susceptibles de ser transmitidas por alimentos.

Artículo 78.—El médico veterinario inspector será responsable, solidariamente, con el propietario o administrador de la operación sanitaria del

establecimiento y del control de la salud del personal, en concordancia con el artículo 50 de la Ley General de Salud. El médico veterinario inspector queda autorizado para reubicar a cualquier trabajador que presente heridas en las manos, resfríos o cualquier otra condición que comprometa la inocuidad de los productos que se procesan.

Artículo 79.—Todo el personal, antes de ingresar a las diferentes áreas de proceso del establecimiento, deberá obligatoriamente lavarse, desinfectarse manos, uñas, brazos y antebrazos. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en condiciones perfectas, limpios e higiénicos. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente. Deberán proceder de igual forma después haber hecho uso de los servicios sanitarios, después de cada vez en que puedan haberse contaminado y en cualquier otra oportunidad que se considere necesario. Se colocan avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber una supervisión adecuada para garantizar el cumplimiento de este requisito.

Artículo 80.—En los establecimientos todo el personal de las diferentes áreas de proceso o almacenamiento observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y usará uniforme limpio de color claro, de uso exclusivo para su trabajo consistente de: botas de hule, casco, cobertores para el cabello, guantes y cobertor nasobucal en las áreas en que se estime necesario. Se exigirán similares requisitos a todas las personas que ingresen a las diferentes áreas.

Artículo 81.—Se prohíbe el uso de relojes, anillos, pulseras, aretes, cadenas u otros de uso personal. Las uñas deberán usarse recortadas y sin esmalte.

Artículo 82.—Queda prohibido comer, fumar, masticar chicle, introducirse los dedos en boca, nariz u oídos o escupir, o cualquier otra actividad o hábito no higiénico en todas las áreas de trabajo. Comer o fumar queda restringido a las áreas destinadas para ese fin.

Artículo 83.—Es responsabilidad del médico veterinario inspector y sus auxiliares de inspección hacer cumplir lo dispuesto en este capítulo.

Artículo 84.—Todo operario que utilice chairas, cuchillos, portacuchillos u otros instrumentos de trabajo, deberá mantenerlos en perfecto estado de conservación e higiénicos.

Artículo 85.—El operario destacado en las áreas limpias no podrá ingresar a las áreas sucias o viceversa durante el proceso.

CAPÍTULO XV

De la limpieza y desinfección

Artículo 86.—El propietario o administrador de un matadero o establecimiento deberá establecer un programa escrito de limpieza y desinfección, que garantice que las instalaciones y servicios, el equipo, accesorios, utensilios y otros se mantienen limpios, desinfectados en todo momento y en buen estado de conservación.

Artículo 87.—Los productos cárnicos no deben contaminarse con los agentes químicos usados durante las operaciones de limpieza y desinfección.

Artículo 88.—Antes de utilizar sustancias químicas para el control de plagas, los productos

cárnicos, materiales de empaque o condimentos, deberán almacenarse en áreas donde no se contaminen durante las operaciones de control.

Artículo 89.—Los establecimientos deberán contar con un programa escrito, para el control de plagas. Se consideran plagas a los insectos, aves, roedores, murciélagos y otra fauna indeseable. Para el control de plagas, los establecimientos, deberán contar con:

- a) Documentación detallada del programa.
- b) Locales separados o armarios exclusivos para el almacenamiento de los plaguicidas o sustancias tóxicas, con sistema de seguridad, a los que sólo tenga acceso el personal autorizado y debidamente capacitado que actúe de acuerdo con el programa de control y erradicación de las plagas.
- c) Control directo del programa por un representante del gerente que esté debidamente capacitado para realizar esta tarea.
- d) Inspección regular de las zonas adyacentes para detectar posibles indicios de invasión de plagas.
- e) Método para determinar si existen indicios de plagas, para aplicar medidas de erradicación bajo una supervisión competente y con conocimiento del inspector oficial.
- f) Utilización exclusiva de insecticidas y rodenticidas aprobados por la Dirección de Registros y Controles del Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- g) Garantía de que las sustancias químicas utilizadas en la lucha contra las plagas no contaminan la carne.
- h) Empleo de insecticidas solamente cuando no puedan utilizarse con eficiencia otros métodos de combate.
- i) Retirar toda la carne de las salas que vayan a ser tratadas antes de utilizar los insecticidas.
- j) Lavado cuidadoso de todo el equipo y utensilios que se encuentren en la sala que haya sido tratada con insecticidas antes de utilizarlos de nuevo.

CAPÍTULO XVI

De las operaciones de sacrificio y proceso

Artículo 90.—Cada fase del proceso de producción de carne deberá ser objeto de un programa eficaz de control sanitario y específico para cada operación de forma que se ajuste a las disposiciones del presente reglamento, así como a cualquier otro requisito técnico que establezca la autoridad correspondiente.

Artículo 91.—Se permitirá el sacrificio de animales destinados al consumo de grupos sociales, étnicos o religiosos particulares, que lo requieran, siempre y cuando cumplan con las normas sanitarias establecidas en este reglamento.

Artículo 92.—Los locales, equipo y utensilios para el sacrificio y el proceso de la carne deberán utilizarse exclusivamente con ese fin.

Artículo 93.—Los animales se izarán a la red de suspensión por medios mecánicos, después de izados se procederá a realizar las incisiones necesarias para llevar a cabo el sangrado, rápida y eficazmente.

Artículo 94.—Las operaciones de insensibilización y sangrado de los animales deberán llevarse a cabo de tal forma, que el flujo se suceda ininterrumpidamente y

se eviten pausas que produzcan aglomeraciones en fases posteriores del proceso.

Artículo 95.—La insensibilización deberá efectuarse de tal forma, que se eviten sufrimientos innecesarios al animal y que garanticen un buen sangrado.

Artículo 96.—El sangrado deberá ser lo más completo posible. Si se destina la sangre para la preparación de alimentos, esta deberá recolectarse y manipularse higiénicamente. Solo se permitirá el uso de la sangre, cuando el médico veterinario inspector haya declarado el o los animal(es) como apto(s) para el consumo humano.

Artículo 97.—Una vez iniciado el desoye, las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar el contacto entre ellas y el riesgo de contaminación mutua.

Artículo 98.—La cabeza deberá presentarse a inspección sin cuernos, pelo o cualquier otro material extraño, limpias y lavadas cuidadosamente.

Artículo 99.—Los animales deberán desollarse antes de la evisceración a excepción de la especie porcina, en cuyo caso deberá de limpiarse de cerdas, costras o suciedad mediante procedimientos higiénicos y adecuados de depilación.

Artículo 100.—El insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desoye, solo se autorizará en aquellos casos en que se garantice la inocuidad del proceso.

Artículo 101.—Finalizadas las operaciones necesarias para la formación de las canales, se procederá al lavado y escurrido de la misma, en el área destinada para este propósito.

Artículo 102.—El agua en los tanques utilizados para escaldar, deberá cambiarse tan frecuentemente como sea necesario a juicio del médico veterinario inspector. El tanque deberá tener en el fondo un enrejado (petatillo) y contar con sistema de rebalse entubado que conduzca el agua hacia los drenajes.

Artículo 103.—Las ubres de animales lactantes y las que presenten evidentes alteraciones patológicas, deberán separarse de la canal, lo antes posible durante el proceso, para evitar que sus secreciones puedan contaminarla.

Artículo 104.—La evisceración deberá realizarse inmediatamente después de efectuarse el sangrado, desollado y demás operaciones preliminares.

Artículo 105.—La descarga de cualquier material procedente del esófago, los estómagos, los intestinos o el recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero o de las ubres deberán prevenirse. El esófago debe atarse y embolsarse, para evitar que su contenido se derrame y pueda ser causa de contaminación.

Artículo 106.—Los intestinos no deberán ser cortados o separados, del estómago durante la evisceración, sino en el área destinada para el propósito, tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección.

Artículo 107.—El estómago, los intestinos y todo material no comestible deberán retirarse de la sala de matanza, tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección y procesarse en el área destinada para tal fin.

Artículo 108.—Las canales que durante el procesamiento, se hayan contaminado con contenido gastrointestinal, pus, orina u otro contaminante, se les eliminarán los tejidos impregnados con el material contaminante mediante recorte del tejido afectado. De igual se procederá con hematomas, contusiones, traumatismos, ectoparásitos y otros.

Artículo 109.—Cuando el médico veterinario inspector considere que la forma en que se sacrifican y procesan los animales, o que la forma en que manipulan y preparan las carnes o las canales puedan afectar la calidad sanitaria y la inspección de la carne, tendrá la autoridad para ordenar la reducción en el ritmo del proceso o aún suspender dichas operaciones hasta que se tomen las medidas correctivas para subsanar el problema.

Artículo 110.—La carne y derivados aprobados para el consumo humano, una vez colocadas en cámaras de refrigeración, deberán ubicarse de tal forma que permitan una adecuada circulación del aire a su alrededor.

Artículo 111.—Las cámaras y sus unidades de refrigeración deberán mantenerse en buen estado de conservación y operación, de tal forma que eviten la condensación.

Artículo 112.—La carne y derivados, una vez empacados en bolsas plásticas, cajas o por otros medios, deberán mantenerse en tarimas o estanterías adecuadas para este propósito. Las tarimas o estanterías deben tener una altura mínima de treinta centímetros con respecto al piso.

Artículo 113.—Todas las áreas, equipos, recipientes o utensilios, deberán mantenerse limpios, antes, durante y después del proceso.

Artículo 114.—Los recortes comestibles de carne, vísceras y otras partes comestibles deberán trasladarse y almacenarse de tal forma que se garantice su rápido enfriamiento.

Artículo 115.—Las salas destinadas al deshuese o preparación de pastas contarán con sistemas de refrigeración y mantenerse a temperaturas que no excedan los diez grados centígrados.

Artículo 116.—El deshuese en caliente podrá llevarse a cabo una vez que el médico veterinario inspector haya dado la autorización respectiva.

CAPÍTULO XVIII

De la inspección ante-mortem

Artículo 117.—Todos los animales que arriben a un matadero deberán llegar acompañados de la respectiva guía de transporte de animales según Decreto Ejecutivo N° 25353-MAG-SP para establecer su origen.

Artículo 118.—El propietario o administrador brindará toda la ayuda necesaria para que el médico veterinario inspector pueda efectuar una inspección ante-mortem adecuada.

Artículo 119.—La inspección ante-mortem deberá efectuarse con pleno conocimiento del origen de los animales, información que deberá ser suministrada por el propietario o administrador, para realizar, en caso necesario, el rastreo de enfermedades o de residuos.

Artículo 120.—La inspección ante-mortem deberá efectuarse de modo sistemático, de conformidad con los

procedimientos oficiales y los establecidos por el médico veterinario inspector.

Artículo 121.—No se sacrificarán ni procesarán animales en un matadero cuando el médico veterinario inspector se encuentre ausente. El sacrificio podrá llevarse a cabo una vez que el médico veterinario inspector haya practicado la inspección ante-mortem y aprobado su matanza.

Podrán hacerse excepciones, para el sacrificio de urgencia cuando un retraso de la inspección ante-mortem redundara en sufrimientos innecesarios, en este caso la canal y las vísceras se identificarán como “Retenido”, manteniéndose como tal, hasta que el médico veterinario inspector haya realizado una minuciosa inspección post-mortem.

Artículo 122.—Los animales que lleguen al matadero deberán someterse a un período de ayuno y reposo de doce horas antes del sacrificio a fin de que sus condiciones fisiológicas sean óptimas y se asegure que no queden ocultos signos o síntomas de enfermedades. El período de reposo podrá ser reducido cuando el tiempo de viaje de los animales no sea superior a dos horas, y cuando procedan de plazas o subastas bajo control Médico Veterinario permanente, pero el reposo nunca podrá ser menor a seis horas. No se permitirán ayunos superiores a 48 horas.

Artículo 123.—El resultado de la inspección ante-mortem deberá de notificarse de acuerdo con el procedimiento establecido a los auxiliares de inspección, quienes realizan la inspección post-mortem.

Artículo 124.—Los animales deberán inspeccionarse de manera que el médico veterinario inspector pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal, ya sea en el porte, conducta u otros signos clínicos capaces de indicar una enfermedad, condición o defecto que exijan una manipulación especial o un examen más detenido.

Artículo 125.—Si durante la inspección ante-mortem se observan, en los animales, signos o síntomas de enfermedades, intoxicaciones, tratamientos u otras anormalidades, estos serán considerados sospechosos e identificados como tales, los que serán enviados al corral de aislamiento para efectuarles un examen clínico minucioso para emitir un dictamen.

Artículo 126.—Los animales identificados como sospechosos serán excluidos de la matanza normal y se sacrificarán al final del proceso, previa autorización del médico veterinario inspector. Se llevará a cabo una detallada inspección post-mortem, después de la cual, el médico veterinario inspector emitirá un dictamen final.

Artículo 127.—Cuando los animales presenten signos evidentes de enfermedad, infección generalizada, intoxicación, condición anormal, o que estén moribundos serán identificados como condenado, procediendo a su destrucción o aprovechamiento industrial para la elaboración de harina para la alimentación animal, de acuerdo con las facilidades del establecimiento.

Artículo 128.—Si durante la inspección ante-mortem se encontraran animales muertos en los corrales, los cadáveres deberán trasladarse a otro lugar para su destrucción, donde se procederá a enterrar y cubrir con cal sus restos, asegurándose que se tomen las precauciones suficientes para impedir un empleo indebido y evitar riesgos para la salud humana y

animal. Igual procedimiento se aplicará a los animales que se encuentren muertos en los vehículos de transporte.

Artículo 129.—Los animales que hayan muerto accidentalmente dentro de las dependencias del matadero deberán ser inmediatamente procesados y a juicio del médico veterinario inspector podrán ser destinados al consumo humano.

Artículo 130.—Para evitar que se produzcan lesiones en la piel o musculatura de los animales, durante su descarga o movilización dentro de los corrales se utilizarán instrumentos adecuados, se evitará en todo momento el uso de dispositivos puntiagudos.

Se prohíbe usar instrumentos puntiagudos o cualquier otro que pueda lesionar la piel o la musculatura de los animales en el momento de desembarcarlos o durante el movimiento de los animales.

CAPÍTULO XX

De la inspección post-mortem

Artículo 131.—La inspección post-mortem deberá efectuarse tan pronto como lo permita el sacrificio y desoye metódico del animal y sin demora.

Artículo 132.—La cabeza, órganos o las vísceras deberán estar identificados con el mismo número que se le asignó a la canal, de esta forma se pone en evidencia la canal a la que pertenecen. Esta identificación deberá conservarse hasta que la inspección post-mortem haya concluido y emitido el dictamen. La numeración de las canales será consecutiva.

Artículo 133.—Nadie podrá retirar de las áreas de inspección de un matadero ninguna parte de una canal, órganos o vísceras mientras el inspector no haya terminado la inspección y se haya adoptado una decisión.

Artículo 134.—Los procedimientos para la inspección de las cabezas deberán contemplar las siguientes etapas:

- a) Examinar visualmente las superficies externas para determinar la presencia de restos de piel, pelo, contenido ruminal, abscesos, anormalidades óseas u otras patologías.
- b) Practicar incisiones múltiples en los linfonodos atlantales, retrofaríngeos, submaxilares y parotídeos.
- c) Practicar dos incisiones en los músculos maseteros externo e interno.
- d) Examinar visualmente y palpar la lengua, previo a este procedimiento, deberá extraerse y quedar colgada de la sínfisis mandibular, en caso necesario se practicarán incisiones.
- e) Remover las amígdalas para dar por aprobada la cabeza. Las amígdalas se manejarán como material no comestible.

Artículo 135.—Los procedimientos para la inspección de las vísceras deberán contemplar las siguientes etapas:

- a) Examen visual de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos, practicando incisiones múltiples, se palpará el parénquima pulmonar y se abrirá la tráquea y los bronquios.

- b) Examen visual y palpación del corazón después de haber retirado el pericardio, se realizará incisión de ambos ventrículos e incisiones finas o delgadas en el septum.
- c) Examen visual y palpación del hígado, incisiones en las vías biliares y en los ganglios hepáticos.
- d) Examen visual y palpación de los riñones después de retirar la cápsula renal.
- e) Examen visual y palpación del bazo.
- f) Examen visual y palpación de los testículos.
- g) Examen visual del aparato gastrointestinal, palpación de la unión ruminoreticular y de los ganglios linfáticos mesentéricos e incisión de los mismos si se encuentran de mayor tamaño que el normal o si se detectan cambios en su consistencia.
- h) Examen visual y palpación del esófago.

Artículo 136.—La inspección de las canales deberá incluir: el examen visual de toda la canal, palpación de los ganglios linfáticos: preescapulares, precrurales, inguinales superficiales, iliacos internos y externos, renales y cervicales, e incisión de los mismos si se encuentran de mayor tamaño al normal o si detectan cambios en su consistencia. Se realizará un examen más detallado de los músculos y se practicarán incisiones de los mismos cuando el inspector lo estime necesario.

Artículo 137.—Si el resultado de la inspección post-mortem no es suficiente para emitir el dictamen final sobre el destino de la canal y sus vísceras, se realizarán las pruebas de laboratorio que se estimen necesarias. Dichas canales y vísceras se mantendrán separadas de otras en una cámara frigorífica en condición de retenido, hasta conocer el resultado de las pruebas y proceder de acuerdo con lo dispuesto en este reglamento. Si no se pudieran efectuar las pruebas de laboratorio o el matadero no cuenta con las facilidades requeridas para su retención la canal y sus vísceras serán decomisadas.

Artículo 138.—Si durante el sacrificio y proceso se observan lesiones patológicas que puedan constituir riesgo para la salud pública o animal, de contaminación del equipo, se procederá a retirar la canal, cabeza, vísceras de la línea de matanza y serán condenadas e identificadas como tal, enviadas directamente al “rendering” o enterradas y enaladas dentro de una fosa ubicada dentro del perímetro del matadero o por otro método que garantice una correcta disposición sanitaria.

Artículo 139.—Los decomisos y desechos que no constituyan un riesgo para la salud pública o animal, podrán ser enviados sin tratamiento previo, en vehículos y recipientes exclusivos para ese fin, debidamente marchamados, acompañados de una guía sanitaria, por cada envío, emitida por el médico veterinario inspector a los siguientes destinos:

- a) centros de aprovechamiento industrial para la elaboración de alimentos para animales, o en el caso del cebo para la elaboración de jabón.
- b) centros de enseñanza e investigación.
- c) alimentación directa de animales en zoológicos u otros.

Artículo 140.—Podrá extraerse sangre fetal, a aquellos fetos, cuyas madres hayan sido dictaminadas como aptas para el consumo humano.

Artículo 141.—La carne de los animales sacrificados, una vez concluidas las inspecciones ante y post-mortem recibirá los siguientes dictámenes:

- a) inocua y sana, por consiguiente apta para el consumo humano.
- b) condicionada para el consumo humano. Se identificará como “retenida”, en cuyo caso se deberá someter a tratamiento según corresponda (congelamiento, cocimiento u otro). Además deberá quedar bajo control del médico veterinario inspector hasta que se haya concluido el tratamiento requerido.
- c) Totalmente inadecuada para el consumo humano, por lo tanto deberá ser decomisada y enviada al “rendering” o destruida según corresponda previa desnaturalización.

CAPÍTULO XX

Del destino y marcado de las carnes

Artículo 142.—Cuando se haya tomado una decisión, las canales deberán marcarse para indicar su dictamen. Para el marcado de las canales deben usarse tintas aprobadas por el MAG y MS.

Artículo 143.—Los sellos podrán ser eléctricos o de tinta de materiales resistentes, no absorbentes, que permitan su fácil limpieza y desinfección. Las marcas de identificación que se aplicarán a las canales y sus partes tendrán las siguientes características:

- a) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 20 mm de diámetro con la Leyenda “INSP Y APROB” en letras mayúsculas de 3 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número de establecimiento con la abreviatura C.R. Esta marca se aplicará a cortes diversos, colas, costillas de cerdo, lomos a canales de ovinos y caprinos. Se utilizará además para identificar los materiales de empaque de acuerdo a la norma vigente.
- b) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 32 mm de diámetro con la leyenda “INSP Y APROB” en letras mayúsculas de 4 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número del establecimiento con la abreviatura C.R. Esta marca se aplicará a canales de terneros, ovinos, caprinos y a empaques grandes de embutidos.
- c) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 40 mm de diámetro con la leyenda “INSP Y APROB” en letras mayúsculas de 6 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número del establecimiento con la abreviatura C.R. Esta marca se aplicará a canales de bovino, porcino y cortes de las mismas, además se aplicará al hígado, bazo, lengua y corazones de bovino. En el caso del hígado y la lengua puede usarse este mismo sello en caliente.
- d) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 55 mm de diámetro con la leyenda “INSP Y APROB” en letras mayúsculas de 7 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia.

En el centro se leerá el número del establecimiento con la abreviatura C.R. Esta marca se aplicará a materiales aprobados que envuelvan las canales o sus partes.

- e) Cuando se trate de carne de equino se deberá agregar la leyenda “Carne de equino”.

Artículo 144.—Las canales, carnes, cabezas, órganos y vísceras que requieran un tratamiento térmico o de congelación a fin de ser aprobadas como aptas para el consumo humano deberán identificarse adecuadamente, marcarse como tales y mantenerse bajo la supervisión de un inspector hasta que el tratamiento necesario haya sido completado. Las partes, aquí descritas se mantendrán en la jaula de retenido.

Artículo 145.—Las canales, partes de canales, órganos, vísceras, que como resultado de la inspección post-mortem hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, deberán marcarse en forma inmediata con la leyenda condenado, los que deben ser retirados de la sala de sacrificio, desnaturalizados o destruidos de algún modo con el objeto de quedar excluidos de la cadena de alimentación humana.

Artículo 146.—Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección deberán mantenerse limpios y desinfectados. Deberán guardarse bajo el control de un inspector y utilizarse únicamente bajo supervisión de éste.

CAPÍTULO XXI

De las causas de decomiso

Artículo 147.—Toda canal, partes de canal y órganos con lesiones, anormalidades o contaminaciones serán condenados total o parcialmente de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda; estado moribundo o comatoso indicado por temperatura subnormal (hipotermia); pulso lento y sensorio deprimido; estados generales crónicos como anemia, caquexia, emaciación, degeneración de los órganos; signos de infección aguda, provocada por hemoparásitos, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad; septicemia, piemia o toxemia, color y olor anormales asociados a enfermedades crónicas, tratamientos con medicamentos o por la ingesta de alimentos, estados edematosos generalizados, animales asfixiados o muertos por cualquier causa; serán decomisados en su totalidad.
- b) Enfermedades o estados patológicos por región anatómica tales como: infección umbilical con efecto sistémico; enfermedades agudas del sistema nervioso; comportamiento anormal asociado a infecciones o intoxicaciones, pericarditis aguda asociada a estos febriles; neumonías agudas, abscesos pulmonares múltiples, pleuresía fibrinosa difusa serofibrinosa, pleuresía supurativa o gangrenosa; enteritis séptica o hemorrágica; necrosis miliar del hígado en terneros, nefritis acompañada de olor a orina, uremia o edema; nefritis supurativa y embólica; cistitis exudativa acompañada de fiebre, olor de orina o pielonefritis; ruptura de la vejiga asociada con peritonitis, metritis aguda (necrótica, séptica y presencia de

fetos putrefactos -maceración-); retención de placenta acompañada de fiebre o peritonitis; mastitis séptica gangrenosa o con signos de efectos sistémicos; fracturas infectadas o acompañadas de efectos generalizados; osteomielitis gangrenosa supurativa o acompañada de metástasis; poliartritis en terneros, heridas acompañadas de fiebre, traumatismos generalizados, serán decomisados en su totalidad.

c) Estados patológicos por agente etiológico:

Actinomycosis y actinobacilosis: limitada a la cabeza o a lesiones leves en los pulmones, decomiso de los órganos y partes afectadas de la canal. Si hay lesiones en la cabeza y lesiones extensas en los pulmones decomiso total.

Anaplasmosis: en estado febril, decomiso total.

Anemia infecciosa equina: con manifestación clínica, decomiso total.

Antrax o carbón bacteriano: decomiso total. Los animales enfermos no deberán admitirse en el matadero, en el caso que la enfermedad se descubra durante la inspección ante-mortem o post-mortem, desinfección total de los locales de acuerdo a los procedimientos emitidos por el M.A.G. Los animales encontrados muertos por ántrax deberán enterrarse agregando cal viva.

Babesiosis: en estado febril, decomiso total.

Botulismo: decomiso total.

Brucelosis: animales reactores positivos, decomiso de ubres, órganos genitales y ganglios linfáticos relacionados.

Carbón sintomático: decomiso total.

Cetosis: decomiso total.

Cisticercosis: infestación grave (cuatro o más quistes vivos, se suman los encontrados en cabeza, vísceras y canal) se procede al decomiso total; menos de cuatro quistes vivos o muertos, la carne se somete a un tratamiento de congelación a una temperatura de menos 18° C o inferior por un período no menor a 10 días.

Coccidioidomycosis: Lesiones considerables en los pulmones, decomiso total; lesión localizada, decomiso de los tejidos u órganos afectados.

Coccidiosis: con estado febril, decomiso total. Sin estado febril, decomiso del sistema gastrointestinal.

Colibacilosis: onfaloflebitis, poliartritis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos, decomiso total.

Edema maligno: decomiso total.

Erisipela: aguda con eritema o erisipela cutánea, decomiso total. Si el hallazgo es en la inspección ante-mortem siempre que sea posible el sacrificio deberá aplazarse hasta después del tratamiento y recuperación.

Estomatitis vesicular: sin curso febril, decomiso de las partes afectadas. Estado febril, decomiso total.

Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal: decomiso de las vísceras afectadas.

Fasciolasis: decomiso del hígado en su totalidad.

Fiebre de leche (paresia post-parto): decomiso total.

Gastrófilos: decomiso de las vísceras.

Intoxicaciones: decomiso total.

Ictericia: si es por causa hemolítica o tóxicas decomiso total, si es obstructiva, decomiso total.

Lesiones corinebacterianas: en los ganglios linfáticos submaxilares del cerdo, decomiso de la cabeza.

Lesiones parasitarias en el hígado: decomiso de la parte afectada del hígado si la lesión está localizada, de no ser así se decomisa el órgano en su totalidad.

Leucosis bovina: lesiones múltiples macroscópicas, decomiso total.

Listeriosis: decomiso total.

Leptospirosis: aguda, decomiso total.

Mucormicosis: Cuando las lesiones son extensas, acompañadas de manifestaciones sistémicas, decomiso total; lesión localizada, decomiso de los tejidos u órganos afectados.

Otras patologías: tumores benignos circunscritos, decomisos de los órganos o partes afectadas de la canal; teleangiectasis decomiso del hígado, tumores múltiples, metástasis en diferentes órganos, decomiso total; tumores malignos, decomiso total. Olor sexual, se procede al decomiso total si después de transcurridos tres días en refrigeración permanece este olor. Traumatismos localizados decomiso de la partes afectadas, traumatismos múltiples decomiso de la canal y sus partes.

Papera equina: (*Streptococcus equi*) decomiso de las partes afectadas de la canal.

Paratuberculosis: decomiso de los intestinos.

Peste porcina clásica: decomiso total.

Rabia: decomiso total.

Rinitis atrófica: decomiso de las partes afectadas.

Salmonelosis: decomiso total.

Sarcosporidiosis: infestación grave, decomiso total; infestación leve, decomiso de los órganos y las partes de la canal afectada.

Sarna del cerdo: localizada y sin efectos sistémicos, decomiso de la piel. Con lesiones extensas y con efectos sistémicos o lesiones supurativas, decomiso de canal y vísceras.

Tétanos: decomiso total.

Tripanosomiasis: decomiso de las vísceras.

Toxoplasmosis: signos clínicos con efecto sistémico, decomiso total.

Tuberculosis: lesiones en más de un órgano o lesiones miliars, decomiso total. Animales reactivos positivos, sin lesiones se aprueban para consumo humano; reactivos positivos con lesiones, decomiso total.

Artículo 148.—De los fetos: queda prohibido el almacenamiento de terneros de vientre, así como el empleo de su carne para consumo humano.

Artículo 149.—Toda glándula mamaria portadora de mastitis o de vacas en producción lechera siempre será decomisada.

CAPÍTULO XXII

De los equinos

Artículo 151.—El sacrificio de equinos únicamente podrá efectuarse en establecimientos, de uso exclusivo para esta especie, que reúnan las mismas condiciones sanitarias exigidas para las otras especies y

autorizados por los Ministerios de Salud y de Agricultura y Ganadería.

Artículo 152.—La carne de equinos y productos con ella elaborados, ya sea en forma parcial o total deberá presentarse en rótulos visibles, leyendas como: “Carne de equino” o “Preparado con carne de equino” o “Contiene carne de equino”.

Artículo 153.—En los establecimientos en donde se procese, manipule o expendan carne de equinos, se tendrán letreros visibles, cuyas letras y dimensiones no podrán ser menores a las de cualquier otro rótulo del establecimiento, aclarando “Matadero de equinos” o “carnicería de equinos”.

CAPÍTULO XXIII

De los establecimientos exportadores

Artículo 154.—El Departamento de Servicios Zoonosológicos Internacionales del MAG de común acuerdo con el MS será responsable de:

- a) Mantener un estricto control y supervisión permanente de los establecimientos y los procesos de sacrificio, deshuese y cocción de todos aquellos productos destinados a la exportación, a través del personal oficial que se designe, para asegurarle a los socios comerciales que se cumple con los principios de equivalencia.
- b) Otorgar o denegar las certificaciones para exportación para lo cual los Médicos Veterinarios Oficiales quedan facultados para emitir y firmar dichas certificaciones. Se denegarán las certificaciones para exportación cuando se infrinjan las disposiciones de este Reglamento.
- c) Mantener bajo la custodia de los Médicos Veterinarios Oficiales, los certificados y marchamos para exportación, en los establecimientos exportadores. El jefe del Departamento de Servicios Zoonosológicos Internacionales del MAG será el responsable del control y mantenimiento de los certificados de exportación que este en su poder.
- d) Establecer los controles necesarios sobre los materiales de empaque que se utilice en los establecimientos para cumplir con los requisitos de inocuidad relacionados con estos materiales y que son solicitados por los socios comerciales.
- e) Elaborar los cronogramas para determinación de residuos de medicamentos, plaguicidas o contaminantes ambientales y velar por su cumplimiento.
- f) Mantener el nivel de organización y administrar la inspección de carnes para exportación y consumo nacional.
- g) Capacitar y mantener el personal idóneo para realizar la inspección ante y post-mortem y del establecimiento.
- h) Ejecutar cualquier otra disposición que sea necesaria para cumplir con los requisitos establecidos por los socios comerciales para mantener los principios de equivalencia.
- i) Queda expresamente prohibido romper marchamos o abrir contenedores sin la presencia del médico veterinario oficial o Auxiliar de inspección.

Artículo 155.—El diseño de plantas o las remodelaciones que se hagan en los establecimientos

existentes estarán sujetos a la aprobación del MAG y el MS.

Artículo 156.—Los establecimientos dedicados al sacrificio, deshuese o procesamiento de productos cárnicos, serán supervisados al menos una vez al mes. Los médicos veterinarios oficiales deberán ir acompañados de personal oficial del Ministerio de Salud responsable de evaluar otros puntos de interés como los sistemas de tratamiento de desechos sólidos y líquidos.

Artículo 157.—Después de cada supervisión el médico veterinario oficial deberá remitir al médico veterinario inspector a cargo del establecimiento y al propietario o administrador una copia del informe de evaluación o bien ser notificado mediante orden sanitaria.

Artículo 158.—Ningún establecimiento (exportación o consumo nacional) podrá exceder las capacidades para los que fueron autorizados, o en cuanto a sacrificio, deshuese, almacenamiento o cocción.

Artículo 159.—Sólo podrán exportar carne y productos cárnicos, aquellos establecimientos que hayan sido expresamente aprobados por el Departamento de Servicios Zoonosológicos Internacionales del MAG y por el MS. Toda persona física o jurídica que exporte deberá estar registrada ante la DSA.

Artículo 160.—Los establecimientos aprobados, de conformidad con el artículo 159, podrán intercambiar carne y productos cárnicos, los que deben llegar acompañados por su respectivo resumen de embarque, no podrán deshuesar o cocinar productos cárnicos procedente de establecimientos no aprobados.

Artículo 161.—Los médicos veterinarios inspectores y sus auxiliares de inspección, serán los responsables de ejecutar las labores de inspección ante y post-mortem, enfriamiento, deshuese, empaque, almacenamiento, procedimientos de cargado de los contenedores.

CAPÍTULO XXIV

De la ejecución del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control

Artículo 162.—Todo establecimiento deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos de Limpieza y Desinfección (PLD) así como un manual para el control de plagas, aprobados por el MAG y MS.

Artículo 163.—El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) será desarrollado por un equipo técnico del establecimiento, y será aprobado conjuntamente por el MAG y el MS.

Artículo 164.—La auditoría interna del APPCC será realizada por el médico veterinario inspector que está a cargo del establecimiento, o por el supervisor, la auditoría externa será realizada por el Médico Veterinario Oficial, en cualquier caso los registros deben estar asociados a cada lote de producción.

Artículo 165.—El Médico Veterinario, el propietario o administrador del establecimiento, están obligados a suministrar al MAG y al MS, toda la información relacionada con el APPCC u otras que se

consideren necesarias, además de brindar todas las facilidades necesarias para la inspección.

Artículo 166.—El MAG y el MS a través de sus funcionarios competentes, mantendrán el nivel de confidencialidad necesaria y requerida de la información, datos y conocimientos de que fueran impuestos en razón del ejercicio de las competencias por la aplicación del APPCC.

CAPÍTULO XXV

De la clasificación de los mataderos

Artículo 167.—Los mataderos se clasificarán de acuerdo con las siguientes categorías:

Mataderos clase A: Incluye aquellos establecimientos aprobados por el MAG y por el MS, para exportar carnes y sus derivados y que cumplen con los requisitos de los países importadores, además deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estar completamente separados de los establecimientos no autorizados para exportación.
- b) No exceder el volumen sacrificio de acuerdo a lo autorizado por el MAG y MS.
- c) Contar con al menos un médico veterinario inspector y un número adecuado de auxiliares de inspección de acuerdo con el volumen de sacrificio.
- d) Cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos nacionales y en equivalencia con las leyes y reglamentos de los países importadores.
- e) Cumplir con el cronograma de muestreo, diseñado por el MAG para determinar la posible presencia de residuos tóxicos en las carnes, así como de otros tipos de análisis que sea necesario realizar para mantener el principio de equivalencia.
- f) Tener en plena ejecución el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control
- g) Contar con las siguientes áreas o secciones:
 - Corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación.
 - Corral de aislamiento.
 - Sala de sacrificio.
 - Cámara para enfriamiento de canales.
 - Cámara para enfriamiento de vísceras.
 - Jaula para retención de canales.
 - Sala para deshuese.
 - Área de empaque.
 - Cámaras para mantenimiento de carne fresca empacada al vacío.
 - Cámaras para congelamiento de carne empacada (fresca o congelada).
 - Cámaras para mantenimiento de carne congelada empacada y jaula para carne retenida empacada.
 - Área de empaque de productos cárnicos.
 - Área para embarque de productos cárnicos.
 - Área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes.
 - Área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas.
 - Área para procesamiento de subproductos comestibles.
 - Local para almacenamiento de cueros.

- Área para procesamiento de desechos (“rendering”).
- Área de vestidores completamente separada de los servicios y con entrada independiente.
- Servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente.
- Lavandería y comedor.
- Bodega para almacenamiento de materiales de empaque.
- Bodegas para productos químicos.
- Bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento.
- Taller de mantenimiento.
- Oficina equipada para los inspectores auxiliares y el Médico Veterinario.
- Tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

Mataderos clase B: Incluye los mataderos aprobados por el MS y el MAG, que únicamente están autorizados para el consumo nacional. Deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) No exceder el volumen sacrificio de acuerdo a lo autorizado por el MAG y MS.
- b) Contar con un equipo de inspección dirigido por un médico veterinario inspector y un número adecuado de auxiliares de inspección de acuerdo con el volumen de sacrificio.
- c) Cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes.
- d) Tener en plena ejecución el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- e) Contar con las siguientes áreas o secciones:
 - Corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación.
 - Corral de aislamiento.
 - Salas de sacrificio para bovinos y cerdos., debidamente separadas.
 - Cámara para enfriamiento de canales y vísceras.
 - Área de embarque de productos cárnicos.
 - Área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes.
 - Área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas.
 - Área para procesamiento de subproductos comestibles.
 - Local para almacenamiento de cueros.
 - Área para procesamiento de desechos (“rendering”), o un local para almacenamiento de los desechos.
 - Área de vestidores completamente separada de los servicios y con entrada independiente.
 - Servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente.
 - Comedor.
 - Bodegas para productos químicos y equipos de limpieza.
 - Bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento.

- Taller de mantenimiento.
- Oficina equipada para los auxiliares de inspección y el médico veterinario.
- Tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

Mataderos de clase C: Incluye los mataderos rurales, que están autorizados por el MS y el MAG para operar únicamente en el área que comprende su distrito, pudiendo en casos especiales extender su radio de operación a otros distritos previa autorización del MS y MAG.

Deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) No exceder el volumen sacrificio de acuerdo a lo autorizado por el MAG y MS.
- b) Contar con un médico veterinario inspector.
- c) Cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes.
- d) Tener en plena ejecución los prerequisites del APPCC, Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos de Limpieza y Desinfección
- e) Contar con las siguientes áreas o secciones:
 - Corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación.
 - Corral de aislamiento.
 - Salas de sacrificio para bovinos y cerdos.
 - Sala para el oreo de canales.
 - Área de embarque de productos cárnicos.
 - Área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes.
 - Área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas.
 - Local para almacenamiento de cueros.
 - Local para almacenamiento de los desechos.
 - Área de vestidores, duchas, servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente.
 - Comedor.
 - Bodegas para productos químicos y equipos para la limpieza.
 - Bodegas para repuestos y otros materiales.
 - Oficina equipada para el Médico Veterinario Inspector.
 - Tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

Las canales y vísceras en estos mataderos no deberán permanecer a temperatura ambiente por más de dos horas, tiempo que comienza a transcurrir desde que la canal o las vísceras llegan a la sala de oreo.

CAPÍTULO XXVI

De las responsabilidades y funciones de los médicos veterinarios inspectores

Artículo 168.—El médico veterinario inspector será la única autoridad que determine si un animal es apto para el sacrificio y posterior consumo de la

población, así como de los productos elaborados con carne y destinados al consumo humano.

Artículo 169.—Además de lo previsto en el presente Reglamento, el médico veterinario inspector tendrá entre sus funciones las siguientes:

- a) Vigilar que todas las operaciones se realicen dentro de las más estrictas normas de higiene y con apego a los manuales de procedimiento y de Buenas Prácticas de Manufactura recomendadas por el Códex Alimentarius y APPCC, siendo responsable de que se subsanen las deficiencias que puedan presentarse.
- b) Llevar el control de los documentos de origen y sanidad de los animales que ingresen al matadero.
- c) Realizar la inspección ante y post-mortem.
- d) Custodiar los sellos o marcas que tengan que implantarse en las canales y vísceras y disponer el marcado de las mismas.
- e) Controlar el aprovechamiento industrial o destrucción de las carnes o productos decomisados.
- f) Controlar y supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, vehículos de transporte de los animales vivos, así como los destinados al transporte de canales, vísceras comestibles o productos cárnicos.
- g) Realizar auditorías internas al APPCC.
- h) Cumplir con las disposiciones emanadas por el Departamento de Cuarentena Animal, cuando se reciban animales importados para sacrificio.
- i) Preparar los informes que le sean solicitados por el MAG o MS.
- j) Otros que el MAG o MS estimen necesarios.

Artículo 170.—Cuando se disponga de personal auxiliar de inspección, entre sus labores estarán:

- a) Cumplir con las funciones que expresamente le asigne el médico veterinario inspector, relacionadas con el proceso de inspección.
- b) Comunicar al médico veterinario inspector cualquier anomalía que observe.

El personal auxiliar estará bajo las órdenes del médico veterinario inspector u oficial.

Artículo 171.—Los certificados oficiales para exportación serán firmados por los médicos veterinarios oficiales. Para su emisión es necesario contar y revisar el Resumen de Embarque para exportación. Los certificados y marchamos estarán bajo la custodia del médico veterinario oficial.

CAPÍTULO XXVII

De las condiciones físico sanitarias de las salas de deshuese expendios y frigoríficos

Artículo 172.—Las salas de deshuese deben cumplir con lo establecido en los capítulos VI, VIII, IX, X, XI, XV, XVI y en el artículo 113 y otros que le sean aplicables del presente Decreto.

Artículo 173.—Las plantas de deshuese se proveerán de carne y vísceras procedentes de mataderos legalmente autorizados.

Artículo 174.—Todo expendio de carnes o carnicerías deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Paredes impermeables, lisas y de fácil limpieza.

- b) Pisos impermeables, resistentes y con un desnivel mínimo del uno por ciento.
- c) Las uniones piso-pared, pared-pared serán cóncavas.
- d) Cielo rasos lisos, impermeables y de fácil limpieza.
- e) Mesas y utensilios lisos, de material resistente, impermeables, atóxico, inoxidable y con un diseño que permita su fácil limpieza.
- f) Equipo de refrigeración en óptimas condiciones higiénicas y de funcionamiento acorde con el volumen de carne a comercializar.
- g) Recipientes de uso exclusivo para disposición de desechos, lisos, impermeables, resistentes, con tapa ajustada y de fácil limpieza.
- h) La carne, vísceras y embutidos no deberán estar expuestos al medio, sino en cámaras a una temperatura máxima de siete grados centígrados.
- i) Pileta en material resistente, inoxidable, de fácil limpieza para la limpieza de los utensilios.
- j) Lavamanos, provisto de jabón líquido, toallas desechables.
- k) Servicios sanitarios de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Seguridad e Higiene Industrial.
- l) El personal debe usar uniforme de color claro, consistente en gabacha y cobertor para el cabello.
- m) Los manipuladores deben observar buenos hábitos de higiene y usar el cabello, la barba, las uñas cortas y sin esmalte, sin alhajas, aretes o reloj.
- n) Local de despiece, separado del área de ventas.
- o) El local deberá estar protegido contra contaminantes ambientales y contar con un plan para el control de plagas.

Artículo 175.—Todo expendio de carne y derivados deberá contar con una persona dedicada exclusivamente al manejo del dinero. Queda terminantemente prohibido que un mismo trabajador desempeñe simultáneamente las funciones de cajero y manipulador.

Artículo 176.—Almacenar separadamente las carnes y derivados de otros alimentos que se expendan. Los productos cárnicos cocidos deben almacenarse separadamente de las carnes crudas.

Artículo 177.—Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne en canal lo hará en cámaras frigoríficas independientes para cada especie, con una temperatura no mayor a siete grados centígrados y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Área para recepción de canales, la debe ajustar completamente con el vehículo de transporte.
- b) Red aérea para la suspensión de las canales.
- c) Termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento.
- d) Rampas de recepción y despacho.
- e) Dispositivos que protejan a las lámparas en caso de rupturas.
- f) El agua procedente de los difusores deberá ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.
- g) Las cámaras estarán construidas con materiales resistentes, inoxidables y mantenerse en buen estado.

Artículo 178.—Cuando se almacenen carnes empacadas deberán mantenerse en estantes o tarimas para permitir una adecuada circulación del frío. Carne empacada de diferentes especies se almacenará en estantes o tarimas separadas.

Artículo 179.—Cuando se trate de carnes congeladas, las cámaras deberán mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados o menor.

CAPÍTULO XXVIII

De las plantas de embutidos

Artículo 180.—Toda planta que se dedique a la elaboración de embutidos contará con áreas o salas, con completa independencia unas de otras, permitiendo el paso de las materias primas o productos elaborados en un solo sentido, con la finalidad de reducir, al mínimo, la contaminación cruzada.

Artículo 181.—Las plantas dedicadas a la fabricación de embutidos, deberán cumplir con las condiciones generales relacionadas con la actividad, señaladas en los capítulos anteriores de este reglamento. Además deberán contar con las siguientes áreas, secciones o salas:

- a) Sección de recepción de materias primas, independiente para cada producto, de acuerdo a su naturaleza, una para las carnes y otra para ingredientes, aditivos, fundas y demás materiales de empaque.
- b) Sección para despique, selección y clasificación de carnes climatizada a una temperatura máxima de 10° C.
- c) Sección o área para el descongelamiento de carnes.
- d) Sección para elaboración de producto, climatizada.
- e) Cámara de refrigeración independientes para materias primas y producto terminado, acorde con la capacidad de producción.
- f) Si la industria elabora productos congelados, deberá contar con un sistema de congelación.
- g) Instalaciones para el ahumado de productos.
- h) Sala para cocción dotada de elementos y equipos necesarios, según el caso, para escaldado, cocción, pasteurización o esterilización.
- i) Área para el enfriamiento de producto recién cocinado.
- j) Área acondicionada para el depósito de huesos y desechos.
- k) Área para el almacenamiento de materias primas o ingredientes no cárnicos.
- l) Sala para rebanado y empaque, refrigerada a una temperatura máxima de 10° C.
- m) Equipo y cámara para la fabricación y almacenamiento de hielo.
- n) Área para despacho de productos terminados.
- o) Las bodegas cumplirán con lo dispuesto en el presente Reglamento.
- p) Cuando el proceso de fabricación, por el volumen de producción, o por otros aspectos técnicos, no requiera el cumplimiento de alguno de los incisos anteriores, podrá eximirse de su cumplimiento, previa aprobación de la autoridad sanitaria.

Artículo 182.—Toda la maquinaria o equipo estará construido e instalado de tal forma que facilite su limpieza y desinfección.

Artículo 183.—Toda superficie que entre en contacto con la carne, ingredientes o derivados de la carne estará construido de material liso, inocuo, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. No se permitirá el uso de madera.

CAPÍTULO XXIX

De las disposiciones finales

Artículo 184.—Todo establecimiento aprobado deberá cumplir las indicaciones o instrucciones que del Médico Veterinario Oficial.

Artículo 185.—Los establecimientos que incumplan con lo dispuesto en el APPCC contarán con un plazo de 15 días naturales para la corrección de las desviaciones en los puntos críticos de control o en sus registros.

Los productos procesados fuera de los parámetros especificados en los límites críticos deberán ser reinspeccionados, reprocesados o decomisados.

Artículo 186.—Las normas Códex se aplicarán complementariamente a este Reglamento en caso de no estar contempladas en el mismo.

Artículo 187.—En caso de incumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento, con relación a deficiencias estructurales, el propietario o administrador del establecimiento deberá someter a consideración del MAG y el MS un plan de mejoras, indicando los plazos de cumplimiento, mismos que podrán ser disminuidos por las autoridades sanitarias con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección del medio ambiente. Las deficiencias observadas en los diferentes pasos del proceso serán de corrección inmediata.

CAPÍTULO XXX

De las sanciones

Artículo 188.—Del análisis y control que el MAG y el MS, efectúen con relación a los requerimientos del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes acciones administrativas, en caso de incumplimiento por parte del administrado, específicamente en lo relativo a obras:

- a) Otorgamiento al interesado, de un plazo de ocho a quince días hábiles, para la corrección de aquellos puntos necesarios, de conformidad con el resultado de las auditorías e inspecciones efectuadas en la misma y de cuyo resultado se dará comunicación en el mismo acto de su expedición, mediante entrega de copia al interesado, propietario, representante o encargado.
- b) Vencido el citado plazo, sin que se hubieren practicado efectivamente las correcciones establecidas, a satisfacción de las autoridades, se suspenderá el permiso de funcionamiento otorgado por un plazo de hasta por seis meses.
- c) Transcurrido el plazo de suspensión temporal sin que se hayan realizado las correcciones requeridas se procederá a declarar de oficio la cancelación definitiva del permiso otorgado.

Artículo 189.—La cancelación antes dicha, no impedirá que la planta o empresa pueda ser nuevamente autorizada, para lo cual deberá acreditar a satisfacción de las autoridades, el cumplimiento de todas las

regulaciones establecidas en el presente Decreto y las otras disposiciones conexas que rigen la materia.

Artículo 190.—Cuando la anomalía presentada, se trate del acatamiento de un procedimiento y no implique la realización de alguna obra, el interesado deberá ajustar su proceder en un plazo máximo de tres días; si no lo hiciera, las autoridades correspondientes podrán proceder de conformidad con lo dispuesto en los incisos b) y c) del artículo 188 del presente Reglamento, según el caso.

Artículo 191.—Las sanciones establecidas en este capítulo podrán aplicarse independientemente de las acciones civiles o penales que puedan establecerse contra quién o quienes hayan incurrido en la falta.

Artículo 192.—Podrán además las autoridades competentes, aplicar las disposiciones sancionatorias establecidas en los distintos instrumentos con carácter legal que regulan la materia.

CAPÍTULO XXXI

Derogatorias y vigencia

Artículo 193.—Se deroga el Decreto N° 2 del 10 de marzo de 1969 y sus reformas “Reglamento Sanitario de Mataderos, Plantas Procesadoras de Productos Cárneos, Plantas Procesadoras de Grasa Animal, Expendios de Carne, Plantas Procesadoras de Pescado y Mariscos, Transporte de Carnes y Derivados” y toda otra disposición de carácter reglamentario que se oponga al presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 194.—Rige a partir de los seis meses después de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintiocho días del mes de mayo del dos mil uno.

MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ
ECHEVERRÍA.—Los Ministros de Agricultura y Ganadería, Alberto Dent Zeledón; y de Salud, Rogelio Pardo Evans.—1 vez.—(Solicitud N° 44794).—C-283520.—(D29588-42363).