

Cuadragésimo Período de Sesiones

Extraordinarias de la Comisión

24 a 25 de noviembre de 1983

Lima - Perú

DECISION 197

Norma y Programa Subregional sobre Tecnología, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio de Ganado Bovino para Beneficio, Mataderos y Comercio de Carne Bovina

LA COMISION DEL ACUERDO DE CARTAGENA,

VISTOS: El Artículo 70 del Acuerdo y la Propuesta 149 de la Junta,

CONSIDERANDO:

Que para promover el desarrollo de la ganadería y el comercio nacional e intrasubregional de carne y productos cárnicos es necesario racionalizar y mejorar la tecnología de los procesos de comercio de ganado para beneficio, matanza y faenado en mataderos y de comercio de carne, estableciendo una legislación adecuada que comprenda los principales aspectos técnicos y sanitarios de estos procesos;

Que la V Reunión de Ministros de Agricultura, mediante Resolución No. 4 del 5 de julio de 1983, expresó su conformidad con el proyecto de Decisión contenido en el documento "Bases para la Propuesta de la Junta sobre Norma y Programa Subregional Andino de Tecnificación, Higiene e Inspección Sanitaria del Comercio de Ganado bovino para Beneficio, Matadero y Comercio de Carne bovina", solicitó la presentación de la Propuesta y su aprobación por la Comisión a la brevedad posible, teniendo en cuenta la importancia que reviste su adopción para el desarrollo de la ganadería bovina y agroindustria de carne en los Países Miembros y para la integración agropecuaria del Grupo Andino.

DECIDE:

Aprobar la siguiente

NORMA Y PROGRAMA SUBREGIONAL SOBRE TECNOLOGIA, HIGIENE E INSPECCION SANITARIA DEL COMERCIO DE GANADO BOVINO PARA BENEFICIO, MATADEROS Y COMERCIO DE CARNE BOVINA

Artículo 1.- La presente Decisión define los objetivos de la Norma y Programa, su contenido, alcances, organización y obligaciones institucionales para su cumplimiento, y establece en el Anexo, que forma parte de ella, los requisitos técnicos y de higiene para el comercio de ganado, su beneficio en mataderos y el comercio de carne, así como los requisitos técnicos y procedimientos para la inspección sanitaria.

CAPITULO I

OBJETIVOS DE LA NORMA Y PROGRAMA

Artículo 2.- El objetivo principal de la Norma y Programa es promover el desarrollo de la ganadería y agroindustria de carne bovina en la Subregión, mejorando la calidad de los productos y elevando la eficiencia técnica y económica del comercio de ganado bovino, su beneficio e industrialización y el comercio de carne.

Artículo 3.- La Norma y programa tienen además los siguientes objetivos específicos:

- a) Racionalizar los mercados de ganado bovino normando lo relativo a información de mercados, pesaje y clasificación de animales, transporte y control sanitario;
- b) Tecnicar el beneficio de ganado bovino estableciendo requisitos mínimos en los locales, dotación de equipo y procedimientos técnicos;
- c) Tecnicar el comercio de carne bovina normando lo relativo a almacenamiento, transporte y expendio así como los requisitos mínimos para la infraestructura que se utilice;

d) Asegurar la sanidad e higiene de la carne bovina y disminuir los riesgos de dispersión de enfermedades transmisibles estableciendo procedimientos de inspección sanitaria en el comercio de ganado, en los mataderos y en el comercio de carne;

e) Proteger a los trabajadores de la agroindustria de carne de los riesgos de zoonosis ocupacionales;

f) Facilitar la tecnificación de la agroindustria de carne mediante la capacitación técnica del personal que opera los sistemas de comercio de ganado, beneficio y comercio de carne;

g) Facilitar el control y erradicación de enfermedades de los animales, la planificación de la agroindustria de carne bovina y el funcionamiento del mercado, mediante el establecimiento de un sistema de información nacional y subregional;

h) Facilitar la planificación y construcción de redes nacionales de mercados de ganado, mataderos y mercados mayoristas de carne;

i) Coadyuvar al desarrollo del mercado subregional andino de carne bovina y productos cárnicos.

CAPITULO II

CONTENIDO Y ALCANCE DE LA NORMA Y PROGRAMA

Sección Primera: Adopción y aplicación

Artículo 4.- La Norma y Programa se refieren a los bovinos y carne bovina, y a otras especies sólo en aquellos casos en que, por razones técnicas o de índole sanitaria, así lo expresen.

Artículo 5.- Los requisitos técnicos y de higiene que se establecen para los mercados de ganado, mataderos y almacenes frigoríficos de carne, se aplicarán a todos aquellos que se construyen o establezcan a partir del 1° de julio de 1984.

Respecto a los establecimientos existentes, la adecuación a los requisitos técnicos y de higiene se hará según los criterios, condiciones y plazos que definan expresamente los organismos nacionales competentes que prevé esta Decisión.

Artículo 6.- Los sistemas de clasificación de animales en pie y canales, así como la tipificación y nomenclatura de cortes minoristas de carne y desechos comestibles, se establecerán en un plazo que definirán los organismos nacionales competentes que prevé esta Decisión.

Artículo 7.- Los requisitos técnicos y procedimientos de la inspección sanitaria se aplicarán dentro de los plazos que definirán los organismos nacionales competentes que contempla la presente Decisión. En caso de decidirse por una aplicación gradual, se hará en primer término en los mataderos de primera categoría y, sucesivamente, en los de segunda, tercera y cuarta categoría.

Artículo 8.- Los requisitos técnicos, de higiene y sanidad para el transporte de carne y los expendios minoristas de carne se aplicarán dentro de los plazos que definirán los organismos nacionales competentes que establece la presente Decisión. En caso de decidirse por una aplicación gradual, se hará en primer término en los sistemas que sirven ciudades de más de 80 000 habitantes y luego en el resto de ciudades.

Artículo 9.- Los requisitos técnicos, de higiene e inspección sanitaria para el transporte de ganado se aplicarán dentro del plazo que definirán los organismos nacionales competentes que prevé esta Decisión.

Artículo 10.- Los plazos a que hacen referencia los Artículos precedentes, serán definidos por los organismos nacionales competentes mediante los dispositivos legales pertinentes dentro del plazo a que se refiere la Disposición Final.

Artículo 11.- El Programa comprende las siguientes actividades:

a) Capacitación técnica de Médicos Veterinarios Inspectores y Auxiliares de Inspección, administradores de mercados de ganado, técnicos y personal de mando medio de mataderos, técnicos en planificación y desarrollo de la agroindustria de carne;

b) Ejecución de un sistema de información nacional y subregional en los aspectos de mercado, sanidad, producción y productividad de los diferentes procesos que contempla la presente Decisión;

c) Desarrollo de redes nacionales de mercados de ganado, mataderos y mercados mayoristas de carne;

d) Establecimiento de sistemas de clasificación de canales y de cortes mayoristas y minoristas de carne;

e) Coordinación interinstitucional entre el sector público y el sector privado en la ejecución de las acciones previstas en la presente Decisión;

Artículo 12.- Los alcances de las actividades del Programa son los siguientes:

a) Capacitación: Los Países Miembros y la Junta definirán un programa integral de capacitación nacional y subregional orientado a la mejor aplicación de la presente Decisión y en beneficio del mayor número posible de trabajadores a todos los niveles de mando y ejecución;

b) Sistema de información: Los Países Miembros y la Junta diseñarán y adoptarán formularios de registro de información a nivel nacional y subregional para el comercio de ganado, su beneficio en mataderos y comercio de carne. Asimismo, definirán los criterios de evaluación de la información;

c) Redes nacionales de mercados de ganado bovino, mataderos y mercados mayoristas de carne bovina: Los Países Miembros y la Junta adelantarán los estudios necesarios y ejecutarán los proyectos y acciones a que haya lugar;

d) Comercio intrasubregional de carne bovina: La Junta, en coordinación con los Países Miembros, adelantará estudios sobre las condiciones de mercado en la Subregión y propondrá convenios de abastecimiento;

e) Sistemas de clasificación de canales y de cortes de carne: Los Países Miembros, con la cooperación de la Junta, realizarán estudios a fin de establecerlos en el más breve plazo posible;

f) Coordinación interinstitucional: Los organismos competentes del sector público y privado realizarán las acciones necesarias para este propósito, tanto a nivel nacional como subregional.

Sección Segunda: Comercio de la Carne

Artículo 13.- Los mataderos se clasifican en primera, segunda, tercera y cuarta categoría, según los requisitos que se especifican en el numeral 2.1.1 del Anexo.

Artículo 14.- La clasificación de los mataderos, en relación con el comercio intrasubregional y nacional de carne y despojos comestibles, tendrá los siguientes efectos, a partir del 1° de enero de 1985:

Primera Categoría: La carne y despojos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el comercio intrasubregional y para el abastecimiento de cualquier centro de consumo en el territorio nacional.

Segunda Categoría: La carne y despojos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos para el abastecimiento de cualquiera centro de consumo en el territorio nacional.

Tercera y Cuarta Categoría: La carne y despojos comestibles producidos en estos mataderos serán aptos solamente para el abastecimiento local.

Artículo 15.- A partir del 1° de enero de 1985, el comercio intrasubregional de los productos de mataderos de primera categoría y el comercio nacional de los productos de los mataderos de segunda categoría estarán supeditados a que en ellos se apliquen las disposiciones técnicas, de higiene y sanidad que se especifican en el Anexo.

CAPITULO III

INSTITUCIONES NACIONALES COMPETENTES

Sección Primera: Del Comité Nacional de la Carne

Artículo 16.- Cada País Miembro, a través de su respectivo Ministerio de Agricultura, establecerá un comité Nacional de la Carne como órgano máximo y permanente de consulta y asesoramiento en materia de agroindustria de la carne.

Artículo 17.- Corresponde al Comité Nacional de la Carne asesorar y formular recomendaciones a las autoridades competentes en materia de agroindustria de la carne, sobre la política, la estrategia y los planes y programas de desarrollo; efectuar la coordinación intersectorial necesaria para el cumplimiento de la política, estrategia y planes y programas aprobados; y velar por el cumplimiento de la presente Decisión.

Artículo 18.- El Comité Nacional de la Carne tendrá una secretaría técnica permanente que será ejercida por la Unidad Técnica Nacional de la Carne a que se refiere la Sección Segunda del presente Capítulo, la que realizará los estudios y evaluaciones que se requieran y ejecutará las acciones necesarias para el cumplimiento de los acuerdos del Comité.

Sección Segunda: De la Unidad Técnica Nacional de la Carne

Artículo 19. Cada País Miembro establecerá en su respectivo Ministerio de Agricultura una unidad técnica-administrativa que se denominará Unidad Técnica Nacional de la Carne.

Artículo 20.- En general corresponde a la Unidad Técnica Nacional de la Carne velar por la aplicación de las disposiciones técnicas contenidas en el Anexo de la presente Decisión y otras complementarias de carácter nacional, en coordinación con los organismos competentes, y ejercer la Secretaría Técnica del Comité Nacional de la Carne. Asimismo, coordinará con la Junta la realización de las actividades del Programa que se establece en esta Decisión.

Artículo 21.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne promoverá y reglamentará el establecimiento, desarrollo y operación de los mercados de ganado como un medio efectivo para crear condiciones de eficiencia técnica y económica en el comercio de ganado bovino.

Artículo 22.- Para la valorización de los animales en pie, la Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá un sistema de clasificación en función de los criterios de sexo, edad y condición que figuran en los numerales 4.6.8 y 4.6.9 del Anexo y de rangos de peso a ser definidos nacionalmente.

Artículo 23.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne levantará un registro de todos los mercados de ganado que funcionan en el país y lo mantendrá actualizado en forma permanente mediante verificaciones anuales. El registro deberá contener la siguiente información:

- a) Ubicación geográfica específica y vías de acceso;
- b) Periodicidad y calendario de funcionamiento;
- c) Instalaciones y servicios con que cuenta;
- d) Especies animales que se comercian y volumen de comercio por especie animal; y
- e) Area geográfica de influencia en cuanto a origen y destino del ganado.

Artículo 24.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne podrá delegar en entidades regionales o locales la supervisión de los mercados de ganado.

Artículo 25.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne reglamentará la operación de los mercados de ganado.

Artículo 26.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne abrirá un Registro de aquellas empresas y vehículos especializados en el transporte de ganado.

Artículo 27.- Para la construcción, ampliación y habilitación de mataderos, así como para su funcionamiento, será requisito indispensable los respectivos dictámenes favorables de la Unidad Técnica Nacional de la Carne y de la Unidad Central de Inspección Sanitaria.

Artículo 28.- Los dictámenes de la Unidad Técnica Nacional de la Carne tendrán en cuenta los siguientes criterios: los planes y programas de racionalización y tecnificación de mataderos a nivel nacional; el aprovechamiento, de acuerdo a la escala de producción, e los subproductos con un adecuado procesamiento; la adopción de métodos técnicos e higiénicos ajustándose a las especificaciones de la presente Decisión y a otras normas complementarias de carácter nacional.

Artículo 29.- Las solicitudes para construir, ampliar o modificar mataderos serán evaluadas por la Unidad Técnica Nacional de la Carne y la Unidad Central de Inspección Sanitaria con base en la siguiente documentación técnica:

a) Plano de localización a escala 1:50 ó 1:1500, señalando vías de acceso, fuentes de agua próximas y edificaciones vecinas;

b) Planos detallados a escala 1:50 ó 1:100 de arquitectura, estructura y obras civiles, instalación sanitaria, eléctrica y de vapor; ubicación y disposición en planta de la maquinaria y equipos accesorios;

c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:

- Materiales a usar en la construcción,

- Procesos previstos en cada local y etapa,

- Abastecimiento y consumo de energía eléctrica, de vapor de agua u otra forma de energía que se contemple,

- Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente,

- Sistemas de tratamiento y eliminación de aguas servidas,

- Características técnicas de las maquinarias y equipos,

- Otros que se consideren pertinentes.

Artículo 30.- Para autorizar el funcionamiento del matadero, la Unidad Técnica Nacional de la Carne y los organismos competentes lo inspeccionarán para comprobar que la obra y los servicios se ajusten a lo especificado y autorizado en la respectiva licencia de construcción, ampliación o habilitación. En caso de que se haya cumplido con las especificaciones, emitirán la licencia de funcionamiento.

artículo 31.- Una copia de la documentación técnica referida en el Artículo 29 quedará en los archivos de la Unidad Técnica Nacional de la Carne para los efectos de la verificación final a que alude el Artículo anterior.

Artículo 32.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá y mantendrá actualizado un registro de mataderos por categorías, según la clasificación que se especifica en el numeral 2.1.1 del Anexo, para lo cual solicitará a la administración de los mataderos existentes la documentación técnica referida en el Artículo 29 de la presente Decisión.

Artículo 33.- Para el registro, la Unidad Técnica Nacional de la Carne, en coordinación con la Unidad Central de Inspección Sanitaria, evaluará los mataderos existentes, calificándolos por categorías y emitiendo los siguientes dictámenes.

a) Aprobado;

b) Susceptible de Adecuación;

c) No susceptible de Adecuación;

Estos dictámenes darán lugar a las siguientes acciones:

a) Aprobado: Se emitirá la respectiva licencia de funcionamiento;

b) Susceptible de Adecuación: Se precisarán las adecuaciones que deberán ser realizadas, fijándose un plazo adecuado para que se ejecuten. Vencido este plazo se realizará una nueva evaluación, procediendo, según sus resultados, a declararlo aprobado o a sellarlo hasta que se realicen los trabajos requeridos.

c) No susceptible de Adecuación: Se dispondrán el cierre del matadero dentro de un plazo adecuado.

Artículo 34.- Los mataderos susceptibles de adecuación, mientras duren los trabajos, podrán seguir operando, siempre y cuando a criterio de la Unidad Central de Inspección Sanitaria no comprometan seriamente las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.

Artículo 35.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne llevará un registro de transportistas de carne y despojos comestibles en el cual deberán inscribirse todos aquellos propietarios y los medios de transporte que se dedican a esta actividad y cumplen con los requisitos que se establecen en la presente Decisión y otras normas complementarias de carácter nacional.

Artículo 36.- Para la aprobación por parte del organismo competente de toda construcción, ampliación y habilitación de almacenes frigoríficos para carne y despojos comestibles, así como su funcionamiento, será requisito indispensable los respectivos dictámenes favorables de la Unidad Técnica Nacional de la Carne y de la Unidad Central de Inspección Sanitaria.

Artículo 37.- Las licencias de construcción, ampliación o habilitación serán otorgadas consultando la correspondencia plena de lo proyectado a lo que se especifica en la presente Decisión y a otras normas complementarias de carácter nacional.

Artículo 38.- Para autorizar el funcionamiento de los almacenes frigoríficos, la Unidad Técnica Nacional de la Carne, los inspeccionará comprobando la correspondencia de las obras o trabajos con lo especificado y autorizado en la licencia de construcción, ampliación o habilitación.

Artículo 39.- Las solicitudes de construcción, ampliación o modificación de almacenes frigoríficos serán evaluadas por la Unidad Técnica Nacional de la Carne y por la Unidad Central de Inspección Sanitaria con base en la siguiente documentación técnica:

a) Plano de localización de terreno a escala 1:1500, señalando vías de acceso, cursos de agua próximos y edificaciones vecinas;

b) Planos detallados a escala a 1:50 ó 1:100 de arquitectura: estructura, diseño de planta, ubicación y disposición del equipo de frío y equipo accesorio;

c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:

- Materiales a usar en la construcción, así como las características del aislante,
- Procesos previstos en cada local,
- Abastecimiento y consumo de energía eléctrica, u otra forma de energía que se contemple,
- Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente,
- El equipo de frío, su registro y su funcionamiento,
- Otros que se consideren pertinentes.

Artículo 40.- Para autorizar el funcionamiento de almacenes frigoríficos, la Unidad Técnica Nacional de la Carne procederá en forma similar a la prevista en el Artículo 30 de la presente Decisión.

Artículo 41.- Una copia de la documentación técnica referida en el Artículo 39 quedará en los archivos de la Unidad Técnica Nacional de la Carne para los efectos de la verificación final a que alude el Artículo anterior.

Artículo 42.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá y mantendrá un registro de almacenes frigoríficos para carne, para lo cual procederá en forma similar a lo que se señala para los mataderos en los Artículos 32, 33 y 34 de la presente Decisión.

Artículo 43.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne, directamente o por delegación, evaluará y calificará los expendios minoristas de carne, clasificándolos en alguna de las tres categorías que se especifican en el numeral 4.5.3 del Anexo. Su funcionamiento será autorizado por los organismos competentes.

Artículo 44.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne establecerá un sistema oficial de clasificación de canales, utilizando los criterios de clasificación a que se refiere el numeral 4.6.7 del Anexo. Para establecer el sistema, la Unidad Técnica Nacional de la Carne, definirá niveles en cada uno de los criterios de clasificación que aparecen en la ficha a que se refiere el numeral 4.6.16 del Anexo, de manera que se constituyan los rangos de clasificación de la carne en las categorías que contempla el numeral 4.6.17 del Anexo.

Artículo 45.- La Unidad Técnica Nacional de la Carne deberá establecer un sistema oficial de cortes minoristas de carne bovina con base en una descripción anatómica de los mismos y denominaciones oficiales. El sistema deberá incluir lo correspondiente a la presentación y denominación de los despojos comestibles.

Sección Tercera: De la Unidad Central de Inspección Sanitaria

Artículo 46.- Cada País Miembro establecerá en el Ministerio competente una unidad técnico-administrativa que se denominará Unidad Central de Inspección Sanitaria.

Artículo 47.- Corresponde a la Unidad Central de Inspección Sanitaria aplicar las disposiciones de higiene e inspección sanitaria contenidas en el Anexo de la presente Decisión y otras complementarias de carácter nacional; ejecutar visitas periódicas, al menos cada seis meses, a todos los mataderos y demás establecimientos sujetos a inspección sanitaria para verificar la conformidad de los mismos en los aspectos de higiene y la forma en que se ejecuta la inspección sanitaria; dictaminar, en coordinación con la Unidad Técnica Nacional de la Carne, sobre las solicitudes de construcción, ampliación o habilitación de mataderos y almacenes frigoríficos de carne, y sobre la evaluación de los existentes para el registro correspondiente.

Artículo 48.- La inspección sanitaria de los animales para beneficio y de la carne en los mataderos y demás establecimientos sujetos a inspección sanitaria, será ejecutada por Médicos Veterinarios Inspectores, uno de los cuales será designado Jefe de Inspección Sanitaria para los fines de la presente Decisión.

Artículo 49.- Los Médicos Veterinarios Inspectores y los Jefes de Inspección Sanitaria serán médicos veterinarios designados por la Unidad Central de Inspección Sanitaria de la cual dependerán administrativa y técnicamente.

DISPOSICION FINAL

artículo 50.- Los Países Miembros incorporarán la presente Decisión a su derecho interno mediante acto expreso y, a más tardar el 30 de junio de 1984, expedirán las disposiciones que en cada uno de ellos sean necesarias para su cumplimiento y aplicación.

Dada en la ciudad de Lima, a los veinticinco días del mes de noviembre de mil novecientos ochenta y tres.

A N E X O

REQUISITOS TECNICOS, DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL COMERCIO

DE GANADO, SU BENEFICIO Y COMERCIO DE CARNE BOVINA

CAPITULO 1

COMERCIO DE GANADO PARA BENEFICIO

1.1 Mercados de ganado

1.1.1 Los mercados de ganado se organizan y funcionan para que en su ámbito se realice el comercio de ganado en pie en condiciones de plena información sobre la situación del mercado y de justiprecio del ganado. Además, deberán constituir centros de control veterinario y de difusión de información técnica y de mercado para los ganaderos y comerciantes de ganado.

1.1.2 Los mercados de ganado deberán localizarse en las zonas o áreas productoras de ganado, funcionar regularmente con una periodicidad preestablecida y no alcanzar un volumen tal de operaciones que provoque o estimule el traslado de ganado de otras áreas productoras alejadas.

1.1.3 Los mercados de ganado tendrán un administrador que deberá acreditarse ante la Unidad Técnica Nacional de la Carne.

1.1.4 El mercado de ganado deberá contar con las siguientes instalaciones:

- a) Corrales separados por especie animal;
- b) Estación de pesaje;
- c) Posta veterinaria;
- d) Oficina de administración e información;
- e) Servicios higiénicos y otras instalaciones;
- f) Estercolero y facilidades de saneamiento.

1.1.5 La administración de los mercados de ganado deberá prestar los siguientes servicios:

a) De información de mercado en cuanto a oferta, demanda y precios de ganado según categorías de mercados,

b) De pesaje de los animales que ingresan,

c) De control veterinario de los animales que ingresan y se comercian en coordinación con las autoridades competentes de sanidad.

1.1.6 Para mantener actualizado el servicio de información de mercado la administración del mercado de ganado deberá registrar y transmitir a la Unidad Técnica Nacional de Carne lo siguiente:

a) Número de animales que ingresan diariamente al mercado por sexos y categorías;

b) Número de animales vendidos diariamente para engorde o beneficio por sexo y categorías y peso promedio en pie;

c) Precio promedio kg/pie de ganado vendido por sexo y categoría;

d) Procedencia del ganado que ingresa y destino probable del ganado vendido;

e) Número de animales vendidos diariamente para cría por sexo y categorías y precio promedio por animal.

1.1.7 Para la valorización de los animales que se comercian en los mercados de ganado debidamente registrados por la Unidad Técnica Nacional de la Carne, es obligatorio el pesaje y la clasificación de ganado en pie.

1.2 Medios y procedimientos de transporte de ganado para beneficio

1.2.1 Los vehículos u otros medios usados para el transporte e animales para beneficio deben reunir los siguientes requisitos:

a) Que los animales puedan cargarse y descargarse fácilmente y disponer de medios u otros materiales adecuados de seguridad para los animales;

b) Que dispongan de pisos no deslizantes, sin orificios y estén provistos de paja, viruta o aserrín para evitar los resbalones y la suciedad;

c) La ventilación debe ser adecuada;

d) Que los recintos destinados a los animales sean de fácil limpieza y desinfección y que las puertas abranse hacia adentro y las paredes o barandas sean lisas, sin herrajes o accesorios que puedan causar heridas o lesiones.

1.2.2 Las instalaciones y equipos usados para la carga y descarga serán construidos de manera cuyo uso no presente riesgos de heridas o lesiones de los animales y que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

1.2.3 Los medios de transporte y las instalaciones y equipos para la carga y descarga de los animales para beneficio deben mantenerse en buen estado y limpios, para lo cual se procederá a su limpieza y desinfección inmediatamente después de la descarga de los animales y antes de que se utilicen para otros embarques. La limpieza y desinfección se realizará en el lugar de destino de los animales.

1.2.4 Durante la carga, el transporte y la descarga de los animales se evitará el maltrato y la excitación de los mismos.

1.2.5 Los animales dentro del cajón de carga, para darles mayor comodidad, deberán tener una mayor superficie útil y para evitar en lo posible traumatismos, y deberán colocarse en forma alterna, cabeza con cuatro trasero.

1.2.6 Los animales que se transporten para beneficio deberán presentar aspecto saludable y provenir de áreas no sujetas a restricción en la movilización por razones sanitarias. Su traslado hacia el matadero se autorizará y realizará de acuerdo con las disposiciones sanitarias vigentes en los Países Miembros.

1.2.7 En casos especiales, la autoridad de sanidad animal en el campo, de acuerdo con la autoridad de inspección sanitaria del matadero respectivo y de conformidad con las normas nacionales vigentes, podrá disponer el traslado de animales sujetos a restricción sanitaria, cuando se adopten las precauciones necesarias en el transporte hacia el matadero y en el matadero, para evitar la posibilidad de que ocurra la difusión de enfermedades y siempre y cuando el matadero no se encuentre beneficiando ganado para comercio intrasubregional.

1.2.8 El médico veterinario oficial de campo de la jurisdicción de origen de los animales para beneficio, estará facultado para autorizar el traslado de dichos animales cuando se encuentren en aparente buena salud, hayan sido vacunados contra las enfermedades específicas o realizado tratamiento con la antelación necesaria y se hayan cumplido los requisitos y procedimientos establecidos en las normas vigentes en los Países Miembros, debiendo expedir el correspondiente certificado o guía sanitaria para el despacho de animales.

1.2.9 Cuando la zona de origen se encuentre sometida a cualquier restricción de carácter sanitario y se precise recurrir al sacrificio de animales, el mismo sólo será autorizado cuando la norma nacional así lo permita o prescriba y dentro de los límites que dicha norma establezca. En todo caso se notificará y obtendrá, previamente al traslado, la conformidad de la autoridad de sanidad animal zonal y de la autoridad de inspección del matadero y en el certificado sanitario o guía sanitaria de despacho se harán constar los requisitos a cumplirse en cuanto al modo de traslado y ruta a seguirse.

1.2.10 El traslado de animales para beneficio hacia los centros de acopio, ceba o engorde, ferias y mercados y otros lugares intermedios, así como desde éstos a los mataderos, se hará de acuerdo con lo establecido en los numerales precedentes.

1.2.11 Estarán sometidos a inspección por el médico veterinario oficial de campo los lugares de acopio de ganado para beneficio, los lugares o centros de cebe o engorde, las ferias, mercados de ganado y otros lugares intermedios y sujetos al cumplimiento de normas de sanidad e higiene animal vigentes en los Países Miembros. Sus conductores serán responsables del acatamiento de dichas normas y en especial de la notificación a la autoridad de sanidad animal sobre la aparición de enfermedades transmisibles o sospechosas de serlo.

CAPITULO 2 - REQUISITOS DE LOS MATADEROS

2.1 Clasificación de los mataderos

2.1.1 Según la magnitud y calidad de la planta física y equipos y para efecto del comercio de carne y despojos comestibles que faenan, se distinguen las siguientes categorías de mataderos:

Primera Categoría

Deberán contar con las siguientes instalaciones principales:

- a) Areas de beneficio separadas para cada especie o procedimientos específicos autorizados por la autoridad competente sobre higiene y sanidad cuando se utilice un área común;
- b) Salas separadas para preparación de vísceras para vaciado y lavado de tripas y estómagos y para la preparación ulterior de éstos;
- c) Instalaciones para la colección y aprovechamiento de residuos o desechos, excepto en el caso de que éstos se retiren diariamente para su posterior aprovechamiento;
- d) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente a la matanza diaria;
- e) Digestor y/o incinerador para el aprovechamiento y disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes y todas aquellas disposiciones nacionales complementarias o adicionales.

Segunda Categoría

Deberán contar con las siguientes instalaciones principales:

a) Areas de beneficio separadas para cada especie o procedimientos específicos autorizados por la autoridad competente sobre higiene y sanidad, cuando se utilice un área común;

b) Areas independientes para el procesamiento de las vísceras y apéndices;

c) Instalación para el aprovechamiento adecuado de sangre;

d) Cámaras frigoríficas con capacidad mínima equivalente al 50 por ciento de la matanza diaria;

e) Incinerador para la disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes y todas aquellas disposiciones nacionales, complementarias o adicionales.

Tercera Categoría

Deberán contar con las siguientes instalaciones mínimas:

a) Sala de beneficio común para las diferentes especies;

b) Sala para el procesamiento de vísceras y apéndices;

c) Cámara frigorífica con capacidad mínima equivalente a 30 por ciento de la matanza diaria;

d) Incinerador para la disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los numerales pertinentes y todas aquellas disposiciones nacionales, complementarias o adicionales.

Cuarta Categoría

Estos mataderos no podrán beneficiar más de 15 bovinos por día y deberán contar cuando menos con las siguientes instalaciones:

- a) Sala de beneficio común para las distintas especies;
- b) Instalación especial para el lavado de tripas y estómagos;
- c) Sala de oreo;
- d) Incinerados para la disposición de decomisos.

Además, deberán satisfacer todos los requisitos técnicos y de higiene, generales y específicos, que se detallan en los artículos pertinentes.

2.2 Requisitos generales de los mataderos

2.2.1 Los mataderos deben estar situados fuera del ámbito de los centros poblados y localizados en zonas no afectadas por inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

2.2.2 La ubicación de los mataderos debe permitir un abastecimiento permanente de agua potable, así como la eliminación higiénica y adecuada de las excretas y aguas servidas.

2.2.3 No deberán existir dentro del ámbito del matadero, ni en sus alrededores inmediatos, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

2.2.4 No deberá existir en la vecindad inmediata del matadero crianza de animales.

2.2.5 La ubicación del matadero debe facilitar el acceso al mismo, por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial, marítima o lacustre. Sin embargo, no debe estar situado al costado de carreteras principales de tránsito.

2.2.6 Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, deberá estar circundado por un cerco de una altura mínima de 2,5 m construido con materiales resistentes y dotado de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuados.

2.2.7 Todas las dependencias, salas o secciones tendrán un fin específico dentro del proceso productivo y los procedimientos de trabajo. Sus dimensiones, características particulares e instalaciones deberán corresponder adecuadamente a la capacidad total de beneficio y procesamiento por hora de trabajo.

2.2.8 Los muros serán construidos con materiales adecuados y permanentes. Interiormente en las salas tendrán un zócalo de 1,8 de altura de material impermeable y serán pintadas de cualquier color claro.

2.2.9 Los pisos de las salas deberán ser impermeable, antideslizantes hechos con materiales no tóxicos y deberán tener una inclinación del uno al dos por ciento hacia los sumideros o canaletas de desagüe.

2.2.10 Las aristas entre los muros y de éstos con los pisos deberán ser redondeadas.

2.2.11 Los cielo-rasos de todas las salas deberán ser suficientemente altos y construidos con diseños y materiales que impidan la acumulación de suciedad y permitan su fácil limpieza.

2.2.12 Todas las salas deberán tener dispositivos que eviten el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.

2.2.13 Las salas en que se procesan productos no comestibles deberán estar completamente separadas de aquellas en que se procesa productos comestibles. En los dos casos deberán estar provistas de agua corriente y accesorios para lavamanos y limpieza general.

2.2.14 Las dependencias de servicios higiénicos y vestuario, no podrán comunicarse directamente con las salas en que se procesan productos comestibles. Las puertas de estas dependencias deberán estar provistas de cierre automático y las ventanas comunicarán directamente hacia el exterior. El número de sanitario, orinales, lavamanos, duchas, casilleros para ropa, etc., deberá estar en relación adecuada con el número de trabajadores.

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

- 540 lux en todos los puntos de inspección sanitaria,

- 220 lux en locales de trabajo,

- 110 lux en otras zonas.

Las bombillas y los soportes suspendidos sobre la carne en todas las etapas de preparación deben ser del tipo llamado de seguridad o estar protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura.

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

2.2.17 Los corrales deberán estar aislados de la planta del matadero, serán separados por especie animal y tendrán un fin específico, como son recepción y descanso, aislamiento e inspección.

2.2.18 Los pisos de los corrales serán de material sólido, resistente, impermeable y áspero, con un declive mínimo de dos por ciento hacia las canaletas de desagüe.

2.2.19 Los corrales deberán tener abrevaderos suficientes en relación con su capacidad en número de animales.

2.2.20 El estercolero y el depósito de basura deberán estar alejados al máximo de la planta del matadero y estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores.

2.2.21 La dotación de agua potable para cualquier tipo de matadero deberá asegurar una disponibilidad mínima de 800 litros por bovino, 400 litros por porcino y 200 litros por ovino o caprino, además los volúmenes que exijan los reglamentos nacionales para atender las necesidades del personal, áreas verdes, etc. El agua no potable podrá usarse solamente para fines tales como la producción de vapor o la extinción de incendios. Esta agua deberá transportarse por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que haya ninguna conexión ni sifonado de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable. La condición del agua potable será confirmada mediante análisis periódicos a juicio de la inspección sanitaria.

2.2.22 La distribución del agua fría en todo el matadero deberá ser a una presión no inferior a dos atmósferas.

2.2.23 Deberá disponerse de un suministro adecuado y permanente de agua potable caliente a una temperatura no inferior a 70°C durante las horas de trabajo.

2.2.24 Los tanques de depósito de agua y los conductos deberán estar instalados y protegidos de forma tal que se evite al máximo la contaminación y brindar fácil acceso para su inspección, limpieza y control.

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

2.2.26 Las aguas provenientes del lavado de las salas se colectarán en canaletas cubiertas por rejilla metálica en toda su longitud al interior del edificio.

2.2.27 En las redes que conducen aguas grasas, sanguinolentas y de lavado de las salas se colocarán trampas de grasa cada 10 m como mínimo.

2.2.28 La capacidad e los sistemas de desagüe deberá ser suficiente para soportar cargas máximas, sin que en este caso lleguen éstas a alcanzar más del 75 por ciento de su sección transversal. Todos los sumideros deberán ser estancos y disponer de trampas y respiraderos adecuados.

2.2.29 Los corrales deberán disponer de un número adecuado de conducciones para agua que permitan la limpieza de todas sus instalaciones.

2.2.30 Las pendientes mínimas de las canaletas y tuberías de aguas servidas serán las siguientes: del uno por ciento (1%) para los canales abiertos y de agua de lavado; de dos por ciento (2%), para las tuberías de aguas negras, y, de tres a cinco por ciento (3%)-(5%), para las tuberías de aguas grasas y sanguinolentas.

2.2.31 El equipo, accesorio y utensilios que se utilicen en los mataderos deberán ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no transmita ningún olor ni sabor y ser resistente a la reiterada acción de la limpieza y desinfección normales, deberán tener superficies impermeables, lisas, sin grietas o hendiduras. El equipo deberá tener un diseño e instalación que permitan un acceso fácil y una limpieza y desinfección completas.

2.2.32 Las cubiertas de mesas y mesones serán lisas, de material impermeable, inalterable e inoxidable, fáciles de asear y remover.

2.2.33 Las vitrinas y estantes, destinados a guardar, mantener o exhibir alimentos, serán de material inalterable y de fácil aseo.

2.2.34 El equipo y los utensilios para productos no comestibles o decomisados deberán tener símbolos que los identifiquen y no se utilizarán para los productos comestibles.

2.2.35 El equipo y los utensilios que se utilizan para el sacrificio y el faenado son exclusivos para esos fines y no deberán utilizarse para el corte o deshuesado de la carne ni para su ulterior preparación.

2.2.36 Los utensilios se guardarán protegidos contra cualquier tipo de contaminación, para lo cual se habilitarán los muebles que sean necesarios en cada dependencia.

2.2.37 Todo el equipo, accesorios y utensilios deberán mantenerse siempre en buen estado de funcionamiento y de aseo.

2.3 Requisitos específicos de los mataderos de primera, segunda y tercera categoría

2.3.1 Según sea el volumen de sacrificio por hora, deberán tener uno o más cajones de aturdimiento, en los cuales únicamente podrá entrar un animal por vez para ser aturdido.

2.3.2 El transporte de los cueros desde el puesto o sección de descuere hasta el lugar de depósito o expendio deberá realizarse usando carretillas especiales dedicadas exclusivamente a dicho fin o mediante el uso de toboganes especiales.

2.3.3 La sala de matanza y las otras en que se faena o se procesa productos comestibles deberán disponer de lavamanos situados adecuadamente para uso del personal durante las operaciones y de instalaciones para lavado y desinfección del equipo, herramientas y utensilios.

2.3.4 Las puertas de las salas en que se procesa productos comestibles deberán ser sólidas, de cierre automático o cuando sean de doble acción, de ajuste perfecto. Estarán provistas de una ventana de vidrio transparente para observar el interior desde afuera.

2.3.5 Las ventanas deberán tener paneles completos de cristal y las que se abran, dispondrán de paneles de tela metálica desmontables para la limpieza. Los antepechos internos deberán ser inclinados.

2.4 Requisitos específicos de los mataderos de primera y segunda categoría

2.4.1 El desollado y descuere se llevará a cabo con el sistema mecánico de suspensión mediante el uso de tecles y rieles con gancho.

2.4.2 El aprovisionamiento de agua caliente se hará por un sistema central de control por termostato, que pueda proveer la cantidad requerida de agua caliente a una temperatura mínima de 70°C.

2.4.3 Las plataformas, escaleras de mano, toboganes y equipos similares deberán ser contruidos de modo que puedan ser eficazmente limpiados y de materiales resistentes a la rotura, desgaste o corrosión. Cuando existan toboganes, deberán estar dotados de trampillas para inspección y limpieza.

2.4.4 Las salas o secciones para la matanza, faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la carne, deberán estar provistas de instalaciones para limpieza y desinfección de los utensilios, situadas en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones. Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas y otros utensilios y deberán estar dotadas de un abastecimiento de agua caliente en cantidad suficiente a una temperatura no inferior a 70°C durante toda la jornada de trabajo.

2.4.5 El desembarcadero de camiones deberá contar con las siguientes facilidades: piso y paredes sólidos, lisos e impermeables; instalación de agua a presión no menor a 1 atmósfera; desagüe independiente de la red interna de la planta, y, un depósito de material de desinfección.

2.4.6 El área de sangría deberá estar separada de la sala de faenamamiento. En el colector de sangría habrá dos canales, uno para recibir la regurgitación y otro para la sangre. Los canales deberán ser de material impermeable y con una longitud suficiente para que la sangría sea completa.

2.4.7 El sistema de rieles será completo desde la sala de matanza hasta la de despacho. La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje. Los rieles serán de metal resistente a la oxidación, ya que no deberán estar cubiertos con ninguna sustancia que no sea una leve película de vaselina o aceite comestible. La altura y distancias mínimas para los rieles son:

- Altura para el riel de sangría

4,80 m ó 0,80 m desde la nariz del animal al piso

- Altura para el riel de desuello

4,00 m

- Altura del riel en zona de inspección

4,00 m ó 0,80 m desde el extremo inferior de la canal al piso

- altura del riel en cámaras frigoríficas y sala de oreo

4,00 m ó 0,80 m desde el extremo inferior de la canal al piso

- Distancia entre el riel y columna

0,80 m

- Distancia entre riel y pared

1,20 m

- Distancia entre riel y riel paralelos

1,50 m

- Distancia entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realiza la evisceración

5,00 m

- Distancia entre vertical del riel y borde de plataformas de trabajo

0,40 m

2.5 Requisitos específicos de los mataderos de primera categoría

2.5.1 El equipo en las salas de deshuese, corte y empaque, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Las mesas serán de acero inoxidable; en los lugares donde se realicen trabajos con cuchillos se podrán tener láminas de plástico duro;

b) Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión;

c) Los ganchos, carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado;

d) Deberá haber una mesa de acero inoxidable de dimensiones apropiadas destinada a la inspección veterinaria. Esta mesa estará iluminada adecuadamente;

e) Todos los recipientes utilizados para almacenar o transportar productos serán de acero inoxidable o hierro galvanizado;

f) Los lavamanos y lavaderos para utensilios deberán tener una instalación completa de grifos de agua fría y caliente.

2.5.2 Las salas de deshuese, corte y empaque deberán tener temperatura regulada no superior a 16°C. Las paredes deberán estar recubiertas por material sanitario, lavable, impermeable, no poroso, resistente a los choques y de cualquier color claro. Los pisos deberán ser de material impermeable y antideslizante. Las puertas deberán ser revestidas con material inoxidable y tener una ventana transparente de seguridad.

2.5.3 La sala donde se acondiciona o envasa la carne para su despacho deberá estar separada de la de deshuese pero ser aledaña a ésta y llenar los mismos requisitos.

2.5.4 La sala de cocción, además de los requisitos señalados para la sala de deshuese y corte deberá cumplir lo siguiente, las tuberías y conexiones no serán visibles; tendrá ventilación suficiente para la eliminación de vapores y aire caliente. Deberá estar separada de las salas donde se procesan productos crudos de manera que se evite contacto entre ambos tipos de productos o entre el equipo utilizado para su manejo.

2.5.5 A la entrada de las salas en que se procesan productos comestibles habrá una depresión a todo lo ancho de la puerta de 50 centímetros de lado y de un centímetro de profundidad, que servirá para el depósito de sustancias antisépticas para la desinfección del calzado y ruedas.

2.5.6 Todas las salas tendrán lavamanos con grifos accionados por pedales, recipientes para líquido jabonoso, secador de aire caliente para manos o toallas de papel.

2.5.7 La salida de las dependencias de servicios higiénicos tendrá un pasadizo de desinfección de calzado o un felpudo de desinfección.

2.5.8 el personal de inspección sanitaria deberá disponer de locales exclusivos para su uso que incluyen oficina, laboratorio, servicios higiénicos y vestuario.

2.5.9 La instalación de corrales será completa para cada especie, incluyendo corrales de recepción, descanso y observación, con áreas de sombra, bebederos, grifos de agua para lavado, e iluminación nocturna no inferior a 200 luxes. El área de corral por bovino será de 2,5 m². Los corrales estarán numerados; y provistos de un dispositivo para colocar avisos o tarjetas.

2.5.10 Los corrales de observación tendrán capacidad suficiente para alojar el 5 por ciento de la matanza diaria y una superficie individual máxima de 50 m². El cerco deberá ser de muro, liso e impermeable, de 2 m de altura, ángulos redondeados y con la parte superior pintada. La puerta deberá ser de hoja completa con un mecanismo de cierre total y exhibirá un letrero que diga "reses en Observación". El desagüe deberá ser independiente del resto de corrales.

2.5.11 Antes del ingreso al cajón de aturdimiento, deberá haber una manga para el lavado o baño de los bovinos. Sus paredes deberán ser de concreto provistas de salidas de agua en aspersión a presión no inferior a una atmósfera y colocadas a la altura del corvejón, abdomen y dorso y disponer además de una manguera para el lavado del lomo. La longitud de la manga no deberá ser inferior a 8 m.

2.5.12 El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, deberá tener una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento será de guillotina con el borde inferior revestido de material suave para evitar traumatismos al ganado.

2.5.13 Para el sacrificio de bovinos enfermos, deberá disponerse de un local o ambiente separado que pueda cerrarse. Asimismo, deberá haber un lugar cerrado para el almacenamiento de su carne. Estos locales deberán estar situados de manera que se pueda acceder a ellos directamente desde los corrales de aislamiento.

2.5.14 Las aguas servidas negras, con grasas y las sanguinolentas verterán a tuberías independientes hasta el límite de la edificación, donde podrán reunirse para su disposición final.

CAPITULO 3

OPERACIONES DE LOS MATADEROS

3.1 Administración y control de los mataderos

3.1.1 Ningún matadero de primera, segunda y tercera categoría funcionar a capacidades que superen la capacidad instalada para la que fueron diseñados.

3.1.2 Para el funcionamiento de los mataderos de primera y segunda categoría será requisito indispensable que la dirección de dichos establecimientos esté desempeñada por un profesional idóneo y debidamente calificado. Para los mataderos de tercera y cuarta categoría bastará que cuenten con el asesoramiento técnico adecuado.

3.1.3 Todos los mataderos deberán registrar y transmitir a la Unidad Técnica Nacional de Carne la siguiente información diaria:

- a) Número de animales recibidos por sexo, categorías y zonas de procedencia;
- b) Número de animales beneficiados por sexo y categorías;
- c) Peso total de canales producidos por sexo y categorías o clases según clasificación oficial;
- d) Producción total de subproductos en kilogramos; y

e) Precios promedio de compra y venta de animales en pie y carne en canal por categorías o clases según clasificación oficial, precios promedio de subproductos.

3.1.4 La Unidad Técnica Nacional de Carne efectuará por lo menos una inspección anual de los mataderos de toda categoría verificando su estado y condiciones de funcionamiento.

3.1.5 Durante las horas de funcionamiento de los mataderos por ningún motivo se admitirán personas extrañas al establecimiento. Los compradores de carnes, despojos y subproductos o dueños de animales sólo podrán tener acceso a la zona de expendio o a los corrales de encierro en las horas que para tal fin señale la Dirección.

3.1.6 La recepción y encierro de los bovinos en los corrales del matadero deberá hacerse como mínimo con 12 horas de anticipación a su beneficio. No es obligatorio el descanso de los animales lactantes.

3.1.7 Los animales durante el encierro deberán disponer de agua fresca y limpia en abundancia.

3.1.8 La salida de la carne y despojos comestibles de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, será autorizada por el Jefe de la Inspección Sanitaria mediante una guía de transporte, en la cual deberá estar indicado:

a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación);

b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades (canales enteras, medias, cuartos, cajas, bultos, etc.);

c) Especie a que pertenecen los productos;

d) Clasificación de los productos;

e) Lugar de destino y destinatario;

f) Número de registro del vehículo transportador;

g) Fecha y horas de extensión de la guía.

3.1.9 No se permitirá la salida de carne y menudencias que no estén selladas de acuerdo a lo prescrito en el numeral 8.3.26 de este Anexo.

3.1.10 El Jefe de la Inspección Sanitaria determinará con la dirección del matadero el horario más adecuado.

3.1.11 La dirección del matadero será responsable de la estricta higienización de los estómagos, debiendo entregarlos para el expendio libres de grasa, de la serosa y mucosa que los cubre y, en los mataderos de primera y segunda categoría, semicocidos.

3.1.12 La dirección del matadero será responsable de entregar los riñones para el expendio, seccionados por la mitad a partir del borde anterior del órgano y sin la grasa que los encapsula.

3.1.13 la dirección del matadero será responsable de entregar los intestinos delgado y grueso para el expendio, debidamente higienizados sin grasa, sin los ganglios mesentéricos y libres de todo residuo.

3.2 Sanidad e higiene del personal de los mataderos

3.2.1 En conformidad con las normas vigentes en cada País Miembro, las personas que manipulen carne, los inspectores y otros que entren en contacto con la carne en los mataderos, se someterán a examen médico inmediatamente antes de ser empleados. El examen debe repetirse periódicamente o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado. En el reconocimiento médico debe prestarse especial atención a: heridas, llagas infectadas y otras lesiones que afectan la piel; afecciones entéricas, en particular enfermedades parasitarias y estado de portador de salmonella, enfermedades respiratorias transmisibles; y, enfermedades venéreas.

3.2.2 El director del matadero tomará las medidas pertinentes para asegurar de que a ningún trabajador que se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne o mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permita trabajar o indirectamente la carne con microorganismos patógenos. Toda persona enferma debe informarlo inmediatamente a la dirección del matadero.

3.2.3 La persona que se corte o lesiones dejará de trabajar con la carne hasta que no se desinfeste o vende adecuadamente la herida, y no debe ser empleada en la preparación, elaboración o manipulación directa de carne. Ninguna persona que trabaje en el matadero podrá tener en las manos vendaje alguno, a menos que esté completamente protegido por una envoltura impermeable de color visible y que sea de tal naturaleza que no pueda desprenderse accidentalmente.

3.2.4 El director del matadero debe mantener los certificados médicos de los trabajadores a disposición de la Inspección Sanitaria en la oportunidad en que sean requeridos.

3.2.5 Toda persona empleada en un matadero debe lavarse frecuentemente y cuidadosamente las manos hasta la altura de los codos con jabón o detergente y agua corriente potable tibia mientras esté de servicio. Debe lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de hacer uso del retrete, después de manipular material patológico o sospechoso. Además, deben lavarse las manos cuando sea prescrito por los avisos respectivos que estarán siempre visibles.

3.2.6 Toda persona empleada en un sector de un matadero donde se manipule carne, debe mantenerse cuidadosamente limpia durante su trabajo y, durante todo el tiempo en que lo efectúa, deberá usar ropa protectora adecuada, incluidos un casco protector de la cabeza y calzado o botas impermeables, y deben mantenerse en estado de limpieza. Los mandiles y prendas similares no deben lavarse en las salas donde se manipule la carne.

3.2.7 Toda persona que visite una zona de un matadero donde se manipule canales o carne deberá vestir ropa protectora limpia.

3.2.8 La ropa protectora, las vainas de los cuchillos, los cinturones y los instrumentos de trabajo, deben depositarse en un lugar previsto para ese fin, donde no puedan contaminar ningún canal ni carne.

3.2.9 Si se usan guantes en la manipulación de la carne, deben mantenerse en condiciones higiénicas. El uso de guantes no exime al trabajador de tener bien lavadas las manos. Los guantes deben ser de material impermeable, excepto en los casos en que guantes de ese material sean inapropiados o incompatibles con la tarea que haya de realizarse.

3.2.10 El director del matadero debe realizar arreglos para el adiestramiento permanente de cada trabajador en materia de manipulación higiénica de la carne y hábitos de limpieza, a fin de que sean capaces de adoptar las precauciones necesarias para impedir la contaminación de la carne. Deberá asimismo instruirles en las partes pertinentes de esta Norma y las normas nacionales vigentes. La Inspección Sanitaria velará porque esta capacitación sea efectiva y prestará toda su colaboración para realizarla.

3.3 Limpieza y material de limpieza en los mataderos

3.3.1 Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, incluso cuchillos, cortadores, sus vainas, sierras y recipientes deben limpiarse a intervalos frecuentes durante la jornada, y limpiarse y desinfectarse inmediatamente y a fondo siempre que entren en contacto con carne alterada, material contagioso o contaminado. También deben limpiarse y desinfectarse al terminar cada jornada de trabajo.

3.3.2 El director del matadero será responsable de que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con la presente Norma y, cuando sea el caso, según lo disponga la Inspección Sanitaria.

3.3.3 Se tendrá cuidado para evitar que las canales o la carne se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios.

3.3.4 Cuando una cesta, vagoneta o recipiente utilizados en una sala donde se manipulen productos comestibles, entre en una sala donde se manipulen productos no comestibles, debe limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de volver a entrar en cualquier sala de productos comestibles.

3.3.5 Los detergentes, agentes bactericidas y desinfectantes deben cumplir las especificaciones de sanidad bajo las normas vigentes en los Países Miembros. Dichas sustancias no deben entrar en contacto con la carne. Los residuos de productos de limpieza utilizados para lavar pisos, paredes o equipos en salas para productos comestibles, deben eliminarse mediante un

lavado minucioso con agua potable, antes de que el lugar o equipo se utilicen de nuevo para la manipulación de la carne.

3.3.6 No se empleará ningún preparado o material de limpieza ni ninguna pintura que pudiera contaminar la carne.

3.3.7 No se acumularán ni almacenarán recipientes, canastos, cajones, cajas y utensilios en las salas donde se corte, deshuese, prepare, manipule o envase la carne, a menos que se requieran para uso inmediato en esos lugares.

3.3.8 Ninguna parte del matadero que se destine a la matanza de animales, al faenado y a la preparación, manipulación, envasado o almacenamiento de carne deberá utilizarse para depositar efectos personales o vestimenta.

3.3.9 No se manipularán o almacenarán en los mataderos sustancias que puedan contaminar la carne, excepto las que se requieran por motivos higiénicos para la refacción y mantenimiento de las instalaciones.

3.3.10 Se prohibirá toda acción que pueda contaminar potencialmente la carne, fumar y masticar, en los lugares del matadero donde se realice el sacrificio de animales, el faenado o la preparación, manipulación, envasado, traslado o almacenamiento de la carne.

3.3.11 No se permitirá que animales que no sean los de beneficio entren en ninguna parte de un matadero.

3.3.12 Durante la jornada de trabajo solamente ingresarán a las salas donde se opere con productos comestibles, las personas extrañas que sean autorizadas para ello por la Inspección Sanitaria.

3.4 Combate de plagas de los mataderos

3.4.1 Debe mantenerse un programa continuo y efectivo de prevención y lucha contra insectos, aves, roedores y otras plagas, así como contra la presencia de perros y gatos dentro del matadero.

3.4.2 Los mataderos y zonas adyacentes deben ser examinados con regularidad para detectar posibles indicios de invasión de insectos, aves, roedores, perros, gatos y plagas, así como la formación de moho en los almacenes.

3.4.3 Para los animales dañinos que logren entrar en el matadero deben aplicarse medidas de erradicación aprobadas. La erradicación de plagas deberá efectuarse bajo dirección competente y con conocimiento de la Inspección Sanitaria.

3.4.4 En los mataderos deben usarse solamente plaguicidas y fungicidas aprobados por las autoridades competentes y se tomará el mayor cuidado para impedir toda contaminación de la carne. Los plaguicidas solamente serán empleados cuando no puedan utilizarse con eficiencia otros métodos y siempre que su uso se sujete a normas vigentes y con una supervisión técnica idónea.

3.4.5 Antes de aplicar los plaguicidas o fungicidas, se sacará toda la carne del local y se protegerá todo el equipo y los utensilios. Después de la aplicación, el equipo y todos los utensilios se lavarán cuidadosamente antes de utilizarse de nuevo.

3.4.6 Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas deben almacenarse en locales separados y en armarios perfectamente identificados y cerrados con llave y ser debidamente capacitado. Se debe tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

3.5 Recepción de los animales en los mataderos

3.5.1 Cuando un animal o un lote de animales para beneficio llegue al matadero, incumbe al Médico Veterinario Inspector examinar los documentos respectivos y verificar si la identidad del lote corresponde a los mismos antes que se permita la entrada del o de los animales en el recinto del matadero. Decidirá sin demora, si dicho lote:

a) Debe ser admitido para su beneficio normal;

b) Debe ser admitido bajo control especial; o

c) No debe ser admitido.

3.5.2 Un animal o un lote de animales será admitido, si va acompañado de un certificado sanitario o guía de remisión según las normas vigentes de los Países Miembros y si no hay motivos concretos para dudar de la identidad del lote ni de su condición manifiesta de buena salud.

3.5.3 Un animal o lote de animales será admitido bajo control especial y descargado inmediatamente en los corrales aislados destinados a tal fin, en los siguientes casos:

a) Si procede en un área de acción sanitaria preventiva y ha sido movilizado bajo un permiso especial emitido por la autoridad veterinaria de campo, con la exigencia de que se apliquen las precauciones prescritas;

b) Si en el lote se encuentra uno o más animales muertos o evidentemente enfermos, que justificaría la sospecha de una enfermedad contagiosa. Especial atención se prestará la sospecha de fiebre aftosa;

c) Si hay evidencias o sospecha concretas de que durante el transporte el o los animales hayan sido expuestos a influencia nocivas.

3.5.4 Un animal o lote de animales no se admitirá al matadero si se comprueban algunas de las siguientes irregularidades:

a) Si no va acompañado de un certificado sanitario o guía de remisión válido o si la documentación no corresponde a la identidad del animal o lote de animales;

b) Si no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte; o

c) Si los certificados u otra información oficial muestren que han sido sometidos a tratamiento o vacunaciones en los días anteriores , sin que hayan transcurrido los plazos requeridos en las normas nacionales.

El Médico Veterinario Inspector informará sin demora al médico veterinario oficial de campo, quien dispondrá sobre el destino inmediato de los animales.

3.5.5 El Médico Veterinario Inspector tiene la competencia exclusiva para decidir sobre la admisión de los animales para beneficio en el matadero y es responsable de los aspectos médico-sanitarios de dicha tarea.

3.5.6 El Médico Veterinario Inspector, cuando lo crea conveniente, podrá encargar a un funcionario responsable verificar los documentos, así como la identidad y condiciones de los lotes que se hallen en condición normal. Cualquier irregularidad será informada enseguida al Médico Veterinario Inspector quien dispondrá sobre las medidas que sean del caso.

3.5.7 El Médico Veterinario Inspector podrá permitir, cuando las circunstancias lo hagan oportuno, que la dirección del matadero admita durante corto tiempo y sin que ningún Médico Veterinario Inspector o auxiliar de Inspección esté presente, la entrada de lotes de animales que indudablemente se hallen en condición normal, y amparados por los documentos sanitarios para el traslado. En estos casos la dirección del matadero informará sobre la admisión al primer Médico Veterinario Inspector o Auxiliar de Inspección que se haga presente.

3.6 Beneficio de animales en los mataderos

3.6.1 Los animales para beneficio serán sometidos a la inspección ante y post-mortem, y no se matará ni faenará ningún animal en un matadero si no está presente un Médico Veterinario Inspector, quien además deberá haber emitido el correspondiente dictamen ante-mortem. Se exceptúan las emergencias que se identifican en este Anexo.

3.6.2 Todo animal se limpiará a satisfacción del Médico Veterinario Inspector antes de permitir que entre en la sala de matanza.

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

3.6.4 Para la insensibilización e inmovilización de los animales se usarán los métodos aprobados por las normas vigentes en los Países Miembros, tal como la conmoción sin penetración de la cavidad craneana. No se autorizarán procedimientos que interfieran con la respiración o buena sangría.

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

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

3.6.7 La insensibilización, inmovilización, el desangrado y el faenado de los animales debe efectuarse con cuidado, a fin de garantizar la limpieza de la canal, la cabeza y los despojos comestibles, y de manera que ninguna de estas partes entre en contacto con el piso o las paredes y se evite toda contaminación.

3.6.8 Las canales deben estar separadas unas de otras para evitar su contacto y la contaminación, una vez comenzado el desuello. Las canales, cabezas y vísceras se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el Médico Veterinario Inspector, y no entrarán en contacto sino con la superficie o equipo esenciales para la manipulación, faenado e inspección. Además, se tomará el mayor cuidado para asegurar la identidad de las cabezas, vísceras y canales de cada animal hasta que se termine la inspección post-mortem con el dictamen correspondiente. La Inspección Sanitaria determinará los procedimientos que se deben observar para este fin. Antes del dictamen post-mortem no se retirará ninguna parte sin orden expresa del Médico Veterinario Inspector.

3.6.9 La cabeza debe desollarse, salvo en el caso de los cerdos, y lavarse cuidadosamente antes de permitirse extraer el cerebro o separar carne destinada al consumo humano.

3.6.10 La lengua debe retirarse de manera que no se corten las amígdalas.

3.6.11 En las operaciones de desuello deben tenerse presentes los siguientes puntos:

a) Todas las especies, con excepción de los cerdos, deben ser desolladas antes de la evisceración de la canal, de manera que se evite la contaminación de las canales. Se prohibirá insuflar aire entre la piel y la canal para facilitar el desuello. Los cerdos deben limpiarse de cerdas, costras y suciedad, y podrán desollarse total o parcialmente. El agua en los tanques utilizados para escaldar debe cambiarse tan frecuentemente como sea necesario para asegurar la higiene;

b) Las canales desolladas no deben lavarse en forma que el agua puede penetrar en la cavidad abdominal o torácica antes de la evisceración;

c) En toda especie animal deben separarse las ubres debe efectuarse rápidamente durante el faenado. No se permitirá que la secreción contamine la canal, para ello, deben separarse de tal manera que la ubre permanezca intacta y no se abra ningún conducto o seno galactóforo.

3.6.12 La evisceración debe efectuarse sin demora alguna.

3.6.13 Durante el faenado debe observarse lo siguiente:

a) Prevenirse eficazmente, la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero, o las ubres;

b) todos los despojos destinados al consumo humano deben retirarse de la canal de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;

c) durante la evisceración, los intestinos no serán separados por corte del estómago y no se abrirán los intestinos, salvo que lo exijan las operaciones de faenado. En tal caso, antes de seccionarlos, deben ligarse;

d) El cordón espermático y el pene deberán extirparse de la canal.

3.6.14 En los mataderos, las canales, la carne y los despojos comestibles se lavarán únicamente y exclusivamente con agua potable corriente.

3.6.15 No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de las canales. Podrán, sin embargo, utilizarse cepillos para el faenado de canales de cerdos chamuscados.

3.6.16 No será permitirse insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio, en ninguna canal, carne o despojo comestible, a menos que procedimientos rituales exijan que se insuflen los pulmones.

3.6.17 No se lavarán, descarnarán ni dejarán pieles, cueros o pellejos, en las salas utilizadas para la matanza, el faenado o la manipulación o almacenaje carne destinada al consumo humano.

3.6.18 Los estómagos, los intestinos así como el material no comestible procedente de la matanza y del faenado de animales deben, de conformidad con el procedimiento de inspección, retirarse de la sala de faenado, de tal manera que se evite la contaminación del piso y de las paredes, así como de cualquier canal, carne u otro despojo comestible.

3.6.19 Los estómagos, los intestinos así como el material no comestible se tratarán posteriormente en las partes del matadero destinados a ese fin, con arreglo a prácticas reconocidas, en las que se preste la atención debida a la limpieza y la higiene.

3.6.20 Las materias fecales u objetables que hayan contaminado accidentalmente las canales durante el faenado, deben separarse con cuidado, contándose toda parte que haya sido contaminada.

3.6.21 Concluida la faena y la inspección post-mortem, y colocadas las marcas correspondientes a los dictámenes a los cuales se refiere el numeral 8.1.4 de este Anexo, las canales y los despojos se retirarán sin demora alguna de la sala de faena, con destino sea a la sala de oreo, refrigeración, transporte, las salas de deshuese y corte o, cuando sea al caso, a las cámaras destinadas a su retención para una inspección ulterior, o a los locales destinados al tratamiento de las carnes aprobadas condicionalmente o al digestor o incinerador.

3.6.22 Cuando el Médico Veterinario Inspector considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales o que se manipulan, preparan o envasan las canales y la carne, afecta desfavorablemente la limpieza de la canal, la higiene de la producción y la eficacia de la inspección de la carne, deberá requerir del Director que tome las disposiciones pertinentes para corregir las deficiencias, disminuir la producción o suspender las operaciones temporalmente en una sección determinada del matadero, si ello fuere necesario.

3.7 Manejo y almacenamiento de la carne fresca en los mataderos

3.7.1 La carne inspeccionada y apta para el consumo humano debe manipularse, almacenarse y transportarse de modo que se mantenga protegida contra la contaminación y el deterioro.

3.7.2 Excepto en los mataderos ubicados en las zonas declaradas oficialmente libres de la fiebre aftosa, no se permitirá llevar a cabo el corte y deshuesado antes de que aparezca el rigor mortis. En estos casos la carne será transportada directamente de la sala de faenamiento a las de corte y deshuesado. Estas deben estar cercanas entre sí y en el mismo establecimiento y mantenerse controladas. El corte, deshuesado y envasado deben realizarse sin demora e inmediatamente después debe trasladarse la carne a cámara frigoríficas o a salas de elaboración.

3.7.3 Los requisitos técnicos de las cámaras frigoríficas y condiciones de almacenamiento en frío de la carne en los mataderos, deben ajustarse a todo lo que se especifica en los numerales 4.3 y 4.4 de este Anexo.

CAPITULO 4 - COMERCIO DE CARNE BOVINA

4.1 Transporte de la carne

4.1.1 Todo vehículo que transporte carne y despojos comestibles deberá contar con el registro de la Unidad técnica Nacional de la Carne, sin cuyo requisito no podrá efectuar dicha labor.

4.1.2 Para solicitar el registro de transporte de carne y despojos comestibles, los propietarios de los vehículos deberán presentar a la Unidad Técnica Nacional de la Carne los siguientes documentos:

- Detalle y especificaciones de la bodega según su capacidad y características de construcción,
- Detalle y especificaciones de los equipos de refrigeración,
- Materiales de construcción, aislamiento y revestimiento interno y externo de la bodega.

4.1.3 Para la renovación anual del registro para transportar carne y despojos comestibles, los vehículos obligatoriamente serán revisados anualmente por el personal técnico especializado que designe la Unidad Técnica Nacional de la Carne. La revisión anual será sin perjuicio de que puedan ser inspeccionados en cualquier momento, sin que medie aviso, pudiéndose por razones técnicas y de higiene revocarse el registro.

4.1.4 La carne y despojos comestibles que se despacha de los mataderos deberán ser acompañados para su transporte por una guía de transporte, según se especifica en el numeral 3.1.7 de este Anexo.

4.1.5 La carne y despojos comestibles que se despachen de almacenes frigoríficos que no correspondan a mataderos será igualmente acompañada de una guía de transporte emitido por la autoridad competente, con la información que se especifica en el numeral 3.1.7 de este Anexo.

4.1.6 Los vehículos que transportan carne y despojos comestibles deberán llevar en su parte exterior con caracteres perfectamente legibles la siguiente inscripción "Transporte de Carne" además del número de registro del vehículo.

4.1.7 No se empleará para el transporte de carne ningún medio de transporte que se utilice para animales vivos.

4.1.8 No se transportará carne en los mismos medios de transporte utilizados para otros artículos o productos que de un modo u otro puedan tener efectos perjudiciales sobre la carne.

4.1.9 Los estómagos e intestinos solamente serán transportados después de haber sido limpiados.

4.1.10 No se pondrá la carne en un medio de transporte que no haya sido limpiado y, en caso necesario, desinfectado antes de la carga.

4.1.11 Las canales, medias canales o cuantos que no estén congelados y envasados adecuadamente, se deberán transportar colgados y separados.

4.1.12 Se tomará el mayor cuidado para evitar cambios de temperatura de la carne congelada durante el almacenamiento y el transporte. Si se produjera la descongelación accidental, la carne será examinada y evaluada por el Médico Veterinario Inspector para determinar si continúa siendo apta para el consumo humano.

4.1.13 Los vehículos para el transporte de carne pueden tener dos tipos de bodega:

a) Bodega isotérmica,

b) bodega frigorífica.

4.1.14 La bodega, ya sea isotérmica o frigorífica, deberá tener las paredes, piso y techo por el lado interior totalmente revestidos de láminas de acero inoxidable, aluminio duro anodizado, hierro estañado u otro material inoxidable de fácil lavado. el lado interno de las puertas será del mismo material. Se podrán admitir planchas de material plástico, siempre que revistan las características necesarias de resistencia para la buena conservación y limpieza. Los rieles y ganchos en el techo son obligatorias.

4.1.15 Las puertas de las bodegas deberán abrirse hacia afuera, tener siempre cierre hermético en todo su perímetro, con doble contacto mediante ribetes de goma, plástico u otro material lavable. El sistema de cerradura de la puerta deberá igual presión en todo el contorno del marco y tener un dispositivo de seguridad en el que pueda evitar su oxidación.

4.1.16 Los ganchos así como las bandejas y otros materiales usados para el transporte de la carne o despojos comestibles, en todos los casos, deberán ser de material inoxidable. Los rieles deben ser limpios, sin pintura y engrasados con aceites comestibles o vaselina para evitar su oxidación.

4.2 Envasado y material para envasar

4.2.1 Para evitar que durante la operación de transporte la carne resulte contaminada se permitirá cubrir o envolver la carne que se traslade en estado caliente o frío.

4.2.2 El material para envasar debe almacenarse y utilizarse en forma limpia e higiénica.

4.2.3 El material para envolver debe ser suficiente para los fines de proteger la carne contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada o almacenada.

4.2.4 El material para envolver no será tóxico y no dejará ninguna clase de depósito perjudicial en la carne ni la contaminará en cualquier forma.

4.2.5 Los recipientes o cajas de cartón utilizados para el envasado de la carne deben estar provistos de un forro interior apropiado. El forro no es necesario si las piezas individuales de carne, tales como cortes y carne deshuesada son envueltas por separado antes de ser envasadas.

4.3 Requisitos de los almacenes y cámaras frigoríficas para conservación de carne

4.3.1 Todo almacén frigorífico para la conservación de carne deberá contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:

a) Playas de recepción y despacho de mercaderías, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampa apropiada y de balanza para el pesaje;

b) Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;

c) Cámara fría; y

d) Sala de máquinas.

4.3.2 Todo almacén frigorífico y cámara frigorífica serán construidos con sobrecimientos de hormigón adecuados a la estructura y naturaleza del terreno y las características funcionales.

4.3.3 Las cámaras de frío tendrán falsos pisos de hormigón con un espesor mínimo de dos centímetros. Las paredes pueden ser de ladrillo o de bloques de cemento revocado y alisado a fin de que tengan un acabado liso. La unión de las paredes entre sí, y los ángulos de encuentro con las columnas y pisos serán redondeados.

4.3.4 El material de revestimiento interior de las cámaras y antecámaras, en los pisos, muros y cielos rasos, deberá ser sólido, resistente, impermeable, liso y de color claro.

4.3.5 Las paredes de las cámaras y antecámaras serán pintadas con pintura no tóxica, lavable de color claro que refleje no menos del 50 por ciento de la luz incidente.

4.3.6 Todo almacén frigorífico tendrá un sistema de agua potable y desagüe de acuerdo con las disposiciones oficiales que se encuentren vigentes sobre la materia.

4.3.7 Los almacenes frigoríficos dispondrán de un grifo para el lavado de pisos por cada 200 m² de superficie. Los pisos deberán estar libres de concavidades o abolladuras y tener pendientes de un mínimo de 2 por ciento hacia los sumideros o desagües, los mismos que estarán ubicados fuera de las cámaras.

4.3.8 Las puertas de las antecámaras y cámaras estarán protegidas con material aislante y en su cara interna, tendrán cerraduras de seguridad que permitan su apertura por dentro y por fuera, se abrirán hacia afuera y tendrán el tamaño suficiente que permita un fácil acceso y transporte de canales enteras.

4.3.9 La iluminación en las antecámaras y cámaras será artificial. El nivel mínimo de iluminación para las antecámaras será de 300 luxes, y su distribución debe ser uniforme. El nivel mínimo de iluminación en las cámaras será de 350 luxes.

4.3.10 La instalación de alambres conductores de electricidad y de los focos de iluminación de las cámaras y antecámaras estará protegida por un sistema hermético a prueba de vapores. Todos los aparatos y líneas transmisoras estarán instaladas de tal manera que sean accesibles en toda su extensión. Los interruptores deberán estar ubicados fuera de la cámara o antecámara.

4.3.11 En la antecámara se instalará una lámpara que indique si la cámara está iluminada o no.

4.3.12 En la cámara se deberá disponer de un sistema de alarma que pueda accionarse desde el interior y el exterior.

4.3.13 Las instalaciones para la circulación del gas refrigerante deberán ser a prueba de fuga de éstos. Será obligatorio el uso de un sistema automático de paralización de la circulación de los gases cuando se produzca una baja de presión dentro del sistema.

4.3.14 Con el objeto de evitar la difusión de humedad dentro de las cámaras deberá disponerse de depósitos de agua procedentes de la condensación producida por los difusores. Toda la cámara se deberá mantener seca y en completo estado de limpieza.

4.3.15 La circulación del aire en los almacenes frigoríficos se asegurará con difusores, ventiladores u otro sistema que facilite su continuo movimiento para mantener la temperatura uniforme en todo el ambiente.

4.3.16 Las cámaras y antecámaras deberán estar provistas, preferentemente, de un termógrafo y de termómetro de máxima y mínima. Las temperaturas se indicarán en grados centígrados o se dispondrá frente a los termómetros de tablas de conversión.

4.3.17 En los casos en que no se disponga de controles automáticos para controlar la temperatura dentro de la cámara deberán usarse termómetros indicadores, los que se ubicarán a 20 cm de distancia de las paredes y a diferentes alturas, de tal manera que el bulbo del termómetro quede suspendido en la atmósfera de la cámara.

4.3.18 En la cámara deberá haber un compartimiento para productos retenidos por la Inspección Sanitaria, consistente en una jaula de malla de metal inoxidable, de paredes plegables, cuyo borde inferior estará a no más de diez (10) centímetros del piso y cuya altura no será inferior a dos y medio (2,50) metros. Tendrá un sistema de seguro cuya llave estará en poder del Jefe de Inspección Sanitaria. Este comportamiento estará marcado con una siguiente leyenda en letras amarillas "PRODUCTOS RETENIDOS".

4.3.19 Dentro del compartimiento de productos retenidos existirá una mesa para colocar y examinar productos. Deberá tener también ganchos para colgar vísceras, canales o partes de la canal.

4.4 Conservación en frío de carne bovina

4.4.1 Se considerará como carne refrigerada la carne que ha pasado por un proceso de enfriamiento hasta obtener una temperatura óptima de almacenamiento, ligeramente superior a su punto de congelación, manteniendo las condiciones de temperatura y humedad necesarias para que la pérdida de peso o merma sea mínima.

4.4.2 La temperatura en la zona media más profunda de la carne refrigerada deberá descender hasta 0°C en el tiempo más breve posible. Por lo general esta temperatura se alcanzará en un máximo de 48 horas después de su ingreso a la cámara. En este tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a 1,5°C bajo cero.

4.4.3 La humedad relativa en las cámaras frigoríficas deberá mantenerse en el orden del 90 a 95 por ciento. El coeficiente de circulación de aire o relación entre caudal de aire insuflado por los ventiladores en m³ deberá alcanzar valores mínimos de 50 a 80 hasta 100 en instalaciones que cuenten con estas posibilidades.

4.4.4 El aire en las cámaras deberá renovarse una vez al día, estando el de entrada limpio, exento de olores y en lo posible acondicionado a la misma temperatura que el de la cámara.

4.4.5 La carne refrigerada, en las cámaras frigoríficas, deberá estar colgada del sistema de rieles de la cámara y a una altura mínima de 0,40 m del suelo. La distancia mínima entre canales debe ser de 0,10 m y estar a 0,60 m de la parte más próxima de cualquier pared.

4.4.6 La carne refrigerada no deberá tocarse entre ella y tampoco deberá estar en contacto con el equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las salas.

4.4.7 Se considera como carne congelada toda aquella que ha sido enfriada, en todos sus puntos, hasta una temperatura inferior a la de su punto de congelación. Se efectuará de forma tal que las temperaturas que se alcancen en su zona media más profunda se mantengan entre 12 a 15°C bajo cero a 18°C bajo cero, dependiendo del tiempo que se desea conservar la carne congelada.

4.4.8 La carne y despojos comestibles que vayan a ser sometidos a un proceso de congelación deberán protegerse con una envoltura que impida el contacto directo de las mismas con el medio ambiente.

4.4.9 La congelación rápida se llevará a cabo en túneles o cámaras con temperatura comprendida entre 30 y 45°C bajo cero y velocidad del aire del orden de 5 a 10 m por segundo. La carne deberá alcanzar una temperatura de por lo menos 8°C bajo cero en un tiempo no mayor de 48 horas.

4.4.10 La carne congelada deberá estibarse formando rumas sobre rejillas de madera que deben estar a una altura de por lo menos 10 cm del piso. Entre las rumas de carne se dejarán pasadizos para la circulación del aire frío entre ellas.

4.4.11 Las carnes congeladas y estibadas deberán guardar una distancia mínima de 25 cm a las paredes y de 50 a 75 cm al techo de las cámaras y se podrán apilar de 10 a 15 capas de cuarto de canal de vacuno.

4.4.12 Quedará prohibido conservar en las cámaras frigoríficas toda mercadería refrigerada o congelada, que, habiéndose retirado de una cámara, se haya descongelado o haya alcanzado una temperatura superior a los 10°C. Asimismo se prohibirá en las cámaras frigoríficas el almacenamiento simultáneo de carne con otros productos o alimentos, sean o no destinados a la alimentación humana.

4.4.13 Se aplicarán las disposiciones siguientes cuando se depositen canales, sus partes o despojos comestibles en cámaras frigoríficas, cámaras de congelación o almacenes de congelados, según sea el caso:

- a) La admisión será restringida a los trabajadores necesarios para efectuar eficazmente las operaciones;
- b) No se dejarán abiertas las puertas durante períodos de tiempo prolongado y serán cerradas inmediatamente después del uso;
- c) No se llenará ninguna cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados por encima de la capacidad límite autorizada;
- d) Cuando el equipo refrigerado no esté atendido por operarios, se instalarán aparatos automáticos para el control y registro de las temperaturas;
- e) De no instalarse aparatos de registro, se leerán las temperaturas a intervalos regulares y se anotarán las diversas lecturas en un libro de registro;
- f) Debe mantenerse un registro de todas las carnes introducidas o retiradas de la cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados.

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

- a) Se dispondrá de un método seguro para inspeccionar la carne que coloque en las cámaras de refrigeración;
- b) La carne se suspenderá o colocará en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor;

c) Se mantendrá la carne de forma tal que impida que el goteo de una pieza caiga sobre cualquier otra pieza;

d) La temperatura, grado de humedad ambiental y circulación del aire deben ser mantenidos a un nivel adecuado para la conservación de la carne;

e) Se evitará la condensación, mediante el funcionamiento eficaz de medios refrigerantes combinados con adecuado aislamiento de paredes y techos, la aplicación de calor cerca de los techos o mediante cualquier otro método idóneo. Si se instalan espirales refrigerantes en la parte alta, se colocarán bajo ellas bandejas para evitar el goteo. Las unidades refrigerantes en el piso deben instalarse con desagües separados, a menos que estén adyacentes a un sistema de drenaje del piso.

4.4.15 Cuando se coloque la carne en cámaras para su congelación se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las que sean aplicables, y citadas en el numeral 4.4.13 de este Anexo.

a) La carne que no esté en cajas de cartón será suspendida o colocada en bandejas adecuadas resistentes a la corrosión de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor. Las cajas de cartón deben ser apiladas en forma que permita una adecuada circulación del aire alrededor de cada caja de cartón;

b) La carne que no esté en cajas de cartón debe ser mantenida en forma tal que impida que el goteo de una pieza de carne caiga sobre cualquier otra pieza;

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

d) Las espirales refrigerantes serán descongeladas frecuentemente para evitar excesiva acumulación de hielo y pérdida de su eficacia. Debe disponerse el drenaje del agua resultante de la descongelación, sin que el producto almacenado sea afectado.

4.4.16 Cuando se deposite carne en un almacén de congelados se cumplirán las siguientes disposiciones, además de las comprendidas en el numeral 4.4.13.

a) No se introducirá carne alguna en un almacén congelados hasta que la temperatura media de la carne haya sido reducida a un nivel técnicamente aceptable o que corresponda a la norma nacional vigente en el respectivo País Miembro;

b) No se apilará la carne directamente sobre el piso, sino se colocará sobre plataformas o sobre bandejas. las pilas de carne en canal o en cajas de cartón, deberán colocarse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire en torno a ellas;

c) El almacén de congelados debe funcionar a una temperatura que proporcione adecuada protección al tipo de producto que en él se encuentre. Las fluctuaciones de temperatura en la cámara de almacenamiento de congelados deben mantenerse al mínimo;

d) Los elementos refrigerantes deben descongelarse según sea necesario para evitar una excesiva acumulación de hielo y pérdida de su eficacia. Debe desecharse el agua resultante de la descongelación, sin que afecte al producto que se halle dentro de la cámara.

4.5 Comercio mayorista y minorista de carne bovina

4.5.1 La venta mayorista de la carne ocurrirá solamente en las cámaras de frío y oreo de los mataderos o en las de los almacenes frigoríficos independientes que se encuentren registrados como centros de distribución mayorista.

4.5.2 La venta minorista de la carne se realizará solamente en los expendios autorizados que se tipifican más adelante. La venta ambulante de carne quedará prohibida.

4.5.3 Los expendios minoristas de carne bovina se clasificarán en tres categorías:

a) Los expendios de Clase A: corresponden a las carnicerías especializadas de alto nivel técnico en instalaciones y procedimientos de acuerdo a lo especificado en este Anexo con acceso directo e independiente a la calle o a los supermercados u autoservicios;

b) Los expendios de Clase B: que corresponden a las carnicerías especializadas con un nivel mediano de tecnología en instalaciones y procedimientos de acuerdo a lo especificado en este Anexo, con acceso directo e independiente a la calle; y

c) Los expendios de Clase C: que corresponden a los puestos especializados en la venta de carne en los mercados de abasto tradicionales.

4.5.4 Los expendios de Clase A podrán comercializar solamente carne clasificada en primera categoría.

Los expendios de Clase B y C podrán comercializar carne de cualquier clasificación, identificándola adecuadamente.

4.5.5 Los expendios de Clase B y Clase B deberán exhibir a la entrada del local y en su interior en lugares visibles una placa de madera sólida o metal de 30 x 50 cm que en letras negras en fondo blanco diga, según corresponda, "EXPENDIO DE CLASE A" o "EXPENDIO DE CLASE B".

4.5.6 Los expendios de Clase A deberán disponer de dos (2) secciones o ambientes separados. Un ambiente corresponderá a la sala de cortes, en donde se realizan todas las operaciones de desposte, cortado y/o empaquetado de las carnes y contará con los siguientes equipos:

- Cámara frigorífica provista de sistemas de suspensión para colgar las piezas;

- Barras o sistemas de rielería y ganchos de material inoxidable;

- Mesas de material resistente e impermeable;

- Sierra eléctrica;

- Cuchillas y chairas de material inoxidable;

- Balanza;

- Moledora eléctrica; y

- Recipientes de material inoxidable para el traslado de la carne.

El otro ambiente corresponderá a la sala de expendio que se comunica directamente con la sala de cortes por medio de puerta (s) que abrirá (n) en dos sentidos y con panel de vidrio transparente y dispondrá los siguientes equipos:

- Mostrador para expendio, de material resistente, impermeable y de fácil limpieza;

- Vitrina refrigerada de exhibición;

- Balanza; y

- Sección de caja de pagos, independiente y separada del mostrador de expendio.

Ambas secciones o ambientes deberán estar alejados de ambientes contaminados y tener perfecta ventilación e iluminación. La sala de expendio tendrá acceso directo a la calle.

4.5.7 Los expendios de Clase B tendrán las siguientes instalaciones para el corte y expendio de carne:

- Local amplio, con acceso directo e independiente a la calle, alejado de ambientes contaminados, con buena ventilación e iluminación;

- Mostrador para expendio, de material resistente, impermeable y de fácil higienización;

- Agua corriente para el lavado.

Para el corte y expendio contarán con lo siguiente:

- Barras y ganchos de material inoxidable;

- Sierra eléctrica;

- Cuchillos y chairas de material inoxidable;

- Sierra eléctrica;

- Cuchillos y chairas de material inoxidable;

- Balanza; y

- Cámaras de refrigeración de tipo industrial.

4.5.8 Los expendios de Clase A y de Clase B tendrán el cielo raso a una altura mínima de 3 metros 50 centímetros (3,50 m). Los muros serán recubiertos de baldosa blanca o de material similar lavable, formando un zócalo no menor de 1,80 m de altura. El resto de las paredes hasta el cielo el cielo raso, serán pintadas al óleo o con otra pintura similar lavable. Las esquinas entre las paredes y con el piso serán redondeadas. Los pisos serán impermeables, fácilmente lavables y con declive apropiado hacia los sumideros. Las ventanas y los orificios de aireación serán protegidos por paneles de tela metálica. Las puertas de ingreso estarán provistas de dispositivos de cierre automático.

4.5.9 Los expendios de Clase A y de Clase B deben estar situados a más de 200 metros de los lugares declarados insalubres por las autoridades sanitarias. Deberán localizarse en calles pavimentadas y disponer de una acera a lo largo de toda la fachada.

4.5.10 En los expendios de Clase A y de Clase B la carne, expuesta en cortes listos para la venta o en otras formas que no excedan un peso de 5 kilogramos por pieza, será conservada en vitrina refrigeradas en todo momento a una temperatura inferior a 5°C.

La carne dividida en cuartos o en cualquier corte superior a los 5 kilogramos será conservada en cámaras frigoríficas, cuya capacidad estará en relación al volumen de venta promedio del establecimiento.

4.5.11 Los expendios de Clase C o puestos de mercado contarán con las siguientes instalaciones para el corte y expendio de carne:

- Dimensiones mínimos de dos metros de profundidad;
- Pasos y paredes de material sólido, impermeable, fácilmente higienizable;
- Mostrador para expendio, sin estanterías, de material resistente, impermeable y de fácil higienización;
- Agua corriente para el lavado.

Para el corte y expendio, contarán con los colgar la carne.

- Barras y ganchos de material inoxidable, para colgarla carne;
- Mesa de material inoxidable, para colgar la carne;
- Mesa de material sólido y resistente, impermeable y fácilmente lavable;
- Depósitos o cubiertas de vidrio o malla fina de metal plástico para protección de los productos contra insectos;

- Sierra, hacha, cuchillos y chaira de material anticorrosivo;

- Balanza de aguja o de platillos con pesas; y

- Utensilios adecuados para limpieza e higiene.

4.5.12 En los mercados de abasto, donde se localicen expendios de carne, se deberá tener convenientemente localizada y con una capacidad adecuada una cámara refrigerada para la conservación de la carne que se expendirá en los puestos.

4.5.13 Todos los expendios de Clase A y de Clase B deberán tener un cartel o muestra fotográfica oficial de los cortes minoristas con sus denominaciones oficiales, su equivalencia a nombres locales si los hubiera y la indicación de las formas más adecuadas de procesamiento en cocina.

En los mercados de abasto donde hubiera puesto de expendio de carne se deberá tener en lugares visibles en el área de expendio de carne dichos carteles o muestras fotográficas.

4.5.14 La venta de carne y despojos comestibles en todos los expendios minoristas deberá ser con base en el sistema oficial de cortes. Los expendios minoristas de Clase A podrán además expendir cortes minoristas especiales diferentes a los oficiales, en cuyo caso igualmente deberán elaborar y exhibir una muestra fotográfica de los mismos, indicando que no es oficial.

4.5.15 Los despojos comestibles y condiciones de expendio minorista serán los siguientes:

- El bazo se considera como el órgano del mismo nombre. Deberá expendirse limpio;

- La cola comprende las vértebras coxígeneas, a excepción de la primera, y los tejidos blandos que los rodean. Se expende pelada y limpia;

- El corazón comprende anatómicamente el órgano del mismo nombre, desprovisto de sus grandes vasos adyacentes, aferentes y eferentes. Deberá expendirse abierto y limpio;

- El estómago comprende el rumen o "panza", el retículo o "borrado", el omaso o "rachi" y el abomaso o "cuajo". Deberán expendirse abiertos y lavados adecuadamente;

- El hígado, corresponde anatómicamente al órgano del mismo nombre y deberá expendirse sin vesícula biliar y sin ganglios adyacentes;

- La lengua corresponde anatómicamente al órgano del mismo nombre, con el tronco o base de la misma. Deberá expendirse limpia y libre de las glándulas salivares;

- Las patas comprenden los huesos del metacarpo y los huesos de las falanges, así como los tejidos que los rodean. Deberán expendirse desprovistos de pelos y de pezuñas;

- Los pulmones corresponden anatómicamente a los órganos del mismo nombre. Deberán expendirse sin la tráquea;

- Los riñones corresponden anatómicamente a los órganos del mismo nombre. Deberán expendirse desprovistos de la grasa de riñonada;

- Los sesos corresponden anatómicamente al órgano del cerebro y cerebelo y comprende la parte blanda encerrada dentro de la cavidad craneana. Deberán expendirse limpios; y

- Las tripas comprenden los intestinos delgado y grueso. Deberán expendirse limpias.

4.6 Clasificación de canales de bovino

4.6.1 La clasificación de las canales de bovinos es obligatoria en todos los mataderos en los que se realiza la inspección sanitaria según se prescribe en la presente Norma.

4.6.2 la clasificación de canales la realizará un técnico idóneo debidamente calificado, diferente del Médico Veterinario Inspector, el mismo que será designado por el organismo nacional competente.

4.6.3 La clasificación de las canales se hará preferentemente de día con luz natural. Cuando se emplee luz artificial ésta deberá ser de intensidad suficiente, no menor de 350 luxes.

4.6.4 La clasificación se efectuará una vez terminada la inspección sanitaria y haberse ejecutado los dictámenes correspondientes.

4.6.5 Las canales clasificadas de ganado bovino se marcarán con un sello patrón de rodillo. El color de la tinta para el sello de clasificación será diferente para cada categoría.

4.6.6 el sellado de las canales de bovinos, se hará mediante bandas longitudinales en cada media canal, a todo lo largo de sus bordes torácico, ventral y dorsolumbar.

4.6.7 La clasificación de las canales se hará en base a los siguientes criterios: tipo, conformación, grado de acabado y las características del tejido muscular y adiposo.

El tipo califica el sexo, condición y edad del bovino, esta última expresada en términos de madurez del esqueleto.

La conformación se refiere al desarrollo y distribución de la masa muscular al desarrollo del tejido óseo y a la proporcionalidad de todo el conjunto.

el acabado expresa el estado de gordura del animal y se aprecia en la canal a través del grado de cobertura subcutánea de tejido adiposo, su almacenamiento sobre los riñones y en la cavidad pélvica y la infiltración intramuscular.

4.6.8 el tipo por el sexo y condición, clasificará a las canales bovinas en cinco grupos:

1. Terneros;

2. Animales machos enteros;

3. animales machos castrados;

4. Animales hembras no paridas; y

5. Animales hembras paridas.

4.6.9 El tipo por la edad del animal se apreciará en términos de madurez, de acuerdo con las características del esqueleto que se enumeran a continuación o, cuando proceda, la dentición. La madurez clasifica a las canales en alguno de los siguientes seis grupos: