



GACETA OFICIAL

DIGITAL

Año CXV

Panamá, R. de Panamá miércoles 20 de abril de 2016

N° 28014-B

CONTENIDO

MINISTERIO DE SALUD

Decreto Ejecutivo N° 121
(De viernes 15 de abril de 2016)

QUE DICTA EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA CARNE BOVINA EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ.

Decreto Ejecutivo N° 122
(De viernes 15 de abril de 2016)

QUE MODIFICA EL ARTÍCULO 12 DEL DECRETO EJECUTIVO 770 DE 16 DE AGOSTO DE 2010 QUE ADOPTA EL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN RADIOLÓGICA.

Decreto Ejecutivo N° 123
(De viernes 15 de abril de 2016)

QUE DESIGNA A LOS REPRESENTANTES DEL CONSEJO DIRECTIVO DEL HOSPITAL REGIONAL DOCTOR LUIS "CHICHO" FÁBREGA.

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

DECRETO EJECUTIVO N.º 121
De 15 de *Abril* de 2016



Que dicta el Reglamento de Inspección Sanitaria para Carne Bovina en la República de Panamá

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que es función esencial del Ministerio de Salud, velar por el estricto cumplimiento de las medidas sanitarias adecuadas, así como regular e inspeccionar el proceso, venta de los productos de origen de carne de bovinos destinados al consumo humano tanto para la comercialización nacional como para la exportación;

Que el Código Sanitario, aprobado mediante Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, faculta al Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, por medio del Departamento de Protección de Alimentos, Sección de Inspección de Plantas, aplicar directamente sus reglamentos y otras disposiciones legales que al efecto se promulguen;

Que la Carne, sus derivados y productos procesados pueden ser fuente de enfermedades que afecten la salud pública y que la inspección de estos productos es para garantizar la condición higiénico-sanitaria para sus consumidores;

Que los avances tecnológicos en la industria nacional de procesamiento de carne bovina, así como la búsqueda de nuevos mercados a través de la equivalencia u homologación de los sistemas de inspección hacen necesaria la actualización de las regulaciones vigentes de manera que se ajusten a las exigencias de los mercados mundiales,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DEFINICIONES

Artículo 1. Para los efectos del presente Decreto Ejecutivo se establecen las siguientes definiciones:

1. **Acciones correctivas:** Medidas que se toman cuando ha existido una desviación de límites críticos o procedimientos del proceso de sacrificio de los animales y ponen en riesgo la salud del consumidor.
2. **Aditivos conservadores químicos:** Se entiende por tal, todo producto químico que al añadirse ajustándose a la Normativa vigente a un producto alimenticio de carne, tiende a impedir o retrasar su deterioro, pero en el que no se incluyen la sal de mesa, azúcares, vinagres, especias o aceites extraídos de especias o sustancias añadidas a

- la carne o productos alimenticios de carne mediante exposición al ahumado de madera.
3. **Agua Potable:** Agua que ha sido autorizada por un organismo gubernamental calificado a utilizarse para el consumo humano y que se puede utilizar en los establecimientos de proceso de alimentos.
 4. **Aguas residuales:** Agua que ha recibido un uso y cuya calidad ha sido modificada por la incorporación de agentes contaminantes.
 5. **Alimento para el consumo humano:** Aquel producto elaborado en condiciones higiénico-sanitarias, inspeccionado y aprobado a través del Ministerio de Salud, por el Departamento de Protección de Alimentos y es considerado inocuo para el consumo humano.
 6. **Animales de Abasto:** Todas las especies de animales que se utilizan para el consumo humano, contempladas en las normativas vigentes del país.
 7. **Animal Caído:** Es aquel animal que por lesiones o condición médica está incapacitado de movilizarse por sí solo y no puede ingresar a la sala de sacrificio.
 8. **Animales de matanza:** Animales de las especies bovina, bufalino y otras que se autoricen para el sacrificio en un matadero y que cumplan con lo establecido en el presente Decreto Ejecutivo.
 9. **Área limpia:** Área o local que está diseñado para el proceso de productos comestibles.
 10. **Área sucia:** Área o local destinado a la manipulación de productos no comestibles.
 11. **Asistente de Inspección:** Funcionario calificado en inspección de carnes, el cual estará bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector Oficial.
 12. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conjunto de procedimientos y medidas preventivas tendientes a garantizar que los productos no se adulteren por contaminantes biológicos, químicos o físicos y radiactivos.
 13. **Cámaras Frigoríficas:** Son los locales dotados de instalaciones y equipos de refrigeración para la conservación, mantenimiento, congelamiento, almacenamiento para la distribución de carnes y sus derivados.
 14. **Canal:** Es la unidad cárnica primaria que resulta de la insensibilización, desangrada, descuerada, eviscerada, con la cabeza cortada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales externos, los miembros anteriores y posteriores estarán cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso.
 15. **Carne:** Con la denominación genérica de carne se designa la parte de los músculos de los bovinos, que recubre el esqueleto y los que se encuentran en la lengua, diafragma, corazón, cabeza y esófago, con o sin la grasa que los acompaña y recubre, y las porciones de hueso, piel, tendones, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en el proceso de preparación de la carne. No se incluyen en la misma los músculos que se encuentran en los labios, hocicos u orejas.



16. **Carne aprobada:** Toda aquella que haya sido aprobada por un médico veterinario Oficial, como apta para el consumo humano.
17. **Carne al Vacío:** Es la carne empacada con la extracción del aire, sometida a la acción del frío industrial, hasta conseguir una temperatura entre veintiocho y treinta grados (28°F – 30°F) Fahrenheit, (-2°C y -1°C) Celsius.
18. **Carne congelada:** Se denomina carne congelada a aquella que además de las manipulaciones propias de la fresca ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura máxima de catorce grados (14°F) Fahrenheit, (-10°C) Celsius como mínimo.
19. **Carne decomisada:** Es la carne, inspeccionada y condenada, o determinada oficialmente de alguna otra forma, como inadecuada para el consumo humano y que es necesario destruir. "Decomiso total", cuando se decomisan la canal entera y las vísceras comestibles. "Decomiso parcial", cuando solo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado mientras que otras son objeto de aprobación o retención para una decisión posterior.
20. **Carne de desecho:** Producto que por su naturaleza no es apto para consumo humano, pero podría ser aprovechable industrialmente para consumo animal de otras especies, puede considerarse: intestinos, tráquea, esófago.
21. **Carne refrigerada:** Es aquella que ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir cuarenta y cinco grados (45°F) Fahrenheit, (7.5°C) Celsius.
22. **Carne Molida de Bovino:** Es tejido muscular esquelético, exento de cartilagos, huesos, tendones, finamente picada y sin agregaciones de ningún tipo de aditivos, entre otros.
23. **Carne inocua y sana:** Aquella que ha sido aprobada como apta para el consumo humano de conformidad con los siguientes criterios:
- a) Que no causará una infección ni intoxicación transmitida por los alimentos, siempre que se haya manipulado y preparado correctamente para los fines a que está destinada.
 - b) Que no contiene residuos tóxicos que excedan los límites establecidos por el Códex Alimentarius (Código Alimentario).
 - c) Que está exenta de contaminación visible.
 - d) Que está exenta de defectos generalmente reconocidos por el consumidor como objetables.
 - e) Que se ha producido con un control higiénico adecuado.
 - f) Que no se ha tratado con sustancias declaradas como ilícitas por la legislación nacional.
24. **Comestible:** Todo producto o artículo destinado para usarse como alimento humano dictaminado por el Médico Veterinario Inspector Oficial.
25. **Carne no comestible:** producto inspeccionado y dictaminado por el Médico Veterinario Inspector Oficial como inadecuado para el consumo humano.



26. **Carne en Canal:** Se entiende por canal todas las partes, de la res sacrificada; ya sea en $\frac{1}{2}$ (media) o $\frac{1}{4}$ (cuartos) de canal sin incluir las vísceras, de toda res sacrificada.
27. **Carne Fresca:** Carne que aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún efecto de conservación u otro tratamiento.
28. **Carne Deshuesada:** Producto de carne obtenido de la separación del músculo de los huesos y cartilagos que la sustentan.
29. **Carne Picada:** Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos.
30. **Centígrados:** Grados Celsius con la abreviatura $^{\circ}\text{C}$
31. **Certificado Oficial:** Documento prescrito conforme al Reglamento expedido por un Médico Veterinario Inspector Oficial.
32. **Certificado de Exportación:** Documento oficial emitido por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos de la Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos (INPLA), por el Médico Veterinario Oficial de plantas de exportación.
33. **Certificación de Planta:** Documento escrito expedido por el Ministerio de Salud, por el Departamento de Protección de Alimentos a través de la Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos (INPLA), que da fe del cumplimiento de las normas vigentes.
34. **Colorante Artificial:** Se entiende por tal el colorante que contenga tinta o pigmento grado alimentario, fabricado mediante procedimiento y aprobado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos de la Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos – INPLA, para plantas nacionales y de exportación.
35. **Comestible:** Se entiende por comestible todo producto cárnico bovino, destinado al consumo humano.
36. **Contaminación:** Es la transmisión directa o indirecta de materias indeseables, incluida la transmisión de sustancias y/o microorganismos que hacen que las carnes no sean aptas para el consumo humano.
37. **Condenado:** Es todo producto, subproducto o derivados de origen animal y sus materias primas que habiendo sido inspeccionado es declarado impropio para la alimentación humana y debe ser incinerado, o enviado al digestor. Se incluyen en esta definición a los animales en pie.
38. **Corte:** Toda división de cualquier canal o parte de la misma, excepto aquellas que han sido rechazadas o condenadas por la inspección oficial.
39. **Derivados Cárnicos:** Se entiende por productos derivados cárnicos toda parte apta para el consumo humano, que se haya obtenido de una o más reses bovinas y que puedan o no incluir otros componentes aprobados por las normativas vigentes.
40. **Descongelación:** Proceso que se lleva a cabo en cámara refrigerada a una temperatura inferior a cuarenta y cinco grados (45°F) Fahrenheit, (7.2°C) Celsius,



con la finalidad de facilitar el fraccionamiento o la elaboración de derivados cárnicos.

41. **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes, por medios de agentes químicos, y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
42. **Desnaturalizante:** Cualquier producto de origen vegetal o animal, químico o no agregado a la carne de consumo animal, para cambiar sus caracteres organolépticos.
43. **Desollar:** Separar la piel del cuerpo de un animal de matanza.
44. **Enfermedad:** Estado patológico o anomalía que presenta un animal, canal u órgano.
45. **Empaque o Embalaje:** Es el recipiente o cubierta que contenga el producto cárnico.
46. **Embarque:** Son los productos que ingresan o salen de un establecimiento autorizado con su respectivo certificado de inspección.
47. **Empresa:** Entidad conformada por personas jurídicas públicas, privadas y/o mixtas, dedicadas a realizar actividades de: sacrificio, deshuese, preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, manipulación y venta o suministro de materias primas o alimentos de origen animal, debidamente autorizada por el Ministerio de Salud para tales fines.
48. **Establecimiento:** Es el local de en el cual se realiza cualquiera de las operaciones siguientes: sacrificio, deshuese, preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte, manipulación y venta o suministro de materias primas o alimentos de origen animal.
49. **Establecimiento Autorizado:** Todo local que haya sido aprobado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos que participe en actividades relacionadas con el sacrificio, troceo, deshuesado, enlatado, curación, ahumado, salazón, envasado, extracción de grasas u otras de tipo similar a la carne de origen bovino en que se mantenga inspección oficial de conformidad con las normativas vigentes.
50. **Etiqueta o Rotulo:** El material gráfico, escrito o impreso sobre el recipiente inmediato (no incluyendo revestimiento de los paquetes) de cualquier artículo. Debe especificar su contenido, lote, código, fecha de elaboración y vencimiento.
51. **Expendio o carnicería:** Establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, para la venta al público de carnes y sus derivados.
52. **Fahrenheit:** Grados Fahrenheit con la abreviatura °F.
53. **Ganado:** Todo animal vacuno, bufalino, caprino, ovino, porcino y equino.
54. **Ganado Condenado:** Es el ganado así identificado que ha sido inspeccionado y diagnosticado como no apto para el consumo humano.
55. **Ganado muerto:** El cuerpo (cadáver) del ganado que ha muerto en corrales de la planta o en el transporte no apto para el consumo humano.



56. **Ganado rechazado para sacrificio:** Todo ganado que en el examen ante-mortem se considera no apto para el sacrificio, ya que por sus condiciones físicas o por estar afectado de cualquier enfermedad que pueda ser sometido a tratamiento, según el criterio del Inspector Médico Veterinario Oficial.
57. **Ganado sospechoso:** Este término significa que el ganado así identificado, es sospechoso de estar afectado de una enfermedad o condición que requiera su condenación por entero o en parte, al ser sacrificado y está sujeto a un examen subsiguiente de parte de un Inspector Médico Veterinario Oficial, para determinar como se dispone de él.
58. **Guía de Transporte de Carne:** Documento expedido por la inspección veterinaria oficial para el transporte de carne, vísceras y/o subproductos, ya sea en canal o deshuesada y que certifica que los animales o que las canales proceden de una planta autorizada por la Autoridad Competente.
59. **HACCP. Plan de Análisis de Peligros de los Puntos de Control Críticos:** La comprobación por medio del enfoque científico y de la evaluación sistemática del cumplimiento de lo establecido para el control de los riesgos identificados. Este se encuentra documentado donde se definen los procedimientos a seguir para asegurar la inocuidad de los alimentos.
60. **Iluminación:** Luz artificial que se utiliza en las diferentes áreas de plantas de sacrificios. La unidad es lux; 1 lux= luz de un lumen en un metro cuadrado.
61. **Inspección Oficial:** Inspección realizada por el Médico Veterinario Inspector Oficial en las plantas de sacrificio debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos.
62. **Inspección ante-mortem:** Reconocimiento clínico practicado por un Médico Veterinario Oficial del Ministerio de Salud, a los animales, antes de ser sacrificados.
63. **Inspección post-mortem:** Procedimientos técnicos que se practican a los animales de matanza durante el procesamiento y que permiten al Médico Veterinario dictaminar si una canal y sus vísceras son aptas o no para el consumo humano.
64. **Inspeccionado y aprobado:** Indica que los productos cárnicos y sus derivados que han sido marcados con esa leyenda son aptos para consumo humano.
65. **Inspeccionado y condenado:** Indica que los productos cárnicos que han sido marcados con esa leyenda deben ser destruidos o destinados a consumo animal previo tratamiento térmico.
66. **Lote:** Cantidad identificable de animales con propiedades y características comunes o uniformes, tales como: origen, raza, fines zootécnico, para fines de sacrificio, procesamientos.
A efectos de inspección toda la producción identificable durante un turno. Para fines de control en operaciones grandes, se puede considerar el producto de cada línea deshuesado, como lote por separado que haya de inspeccionarse cuando se identifique y se controle aparte.
Cuando el producto proveniente de una sola fuente de deshuesado se lleve a dos áreas distintas (ejemplo: para elaborarlo o para enviarlo), dicho producto se considera como fuente común. Así mismo, si varias mesas de deshuesados mezclan



productos que manda a una sola cinta transportadora y dicho producto se destina a diferentes lugares; el producto se considerara como de fuente común.

67. **Leyenda de Inspección Oficial:** Cualquier leyenda o símbolo prescrito por el Reglamento, manifestando que un artículo o animal fue aprobado de acuerdo con este Reglamento.
68. **Marca Oficial:** El rótulo de Inspección Oficial o cualquier otro símbolo prescrito por el Reglamento en este capítulo para identificar el estado de cualquier producto o animal sometido a inspección.
69. **Marcas:** Todas las etiquetas, sellos o marchamos y otro material gráfico escrito o impreso, sobre cualquier producto, cualquiera de sus recipientes o envolturas; o que acompañen a tal producto.
70. **Matanza:** Sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado de un animal de las especies autorizadas para fines de consumo humano.
71. **Material resistente a la corrosión:** Material impermeable, liso, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en los procedimientos de limpieza.
72. **Materiales de empaque:** Todos los materiales como láminas de plástico, papel encerado, cajas de cartón y otros utilizados para cubrir y proteger los productos cárnicos y derivados y que han sido aprobados oficialmente.
73. **Media Canal:** Es cada una de las partes en que se dividen una canal, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.
74. **No Comestible:** Se entiende por todo producto adulterado, rechazado, o que por su naturaleza no apto para el consumo humano.
75. **Pediluvio:** Pileta o tina dotada de una solución desinfectante utilizada para desinfección de botas.
76. **Planta de Proceso o Procesadora:** Establecimiento dedicado al destace, transformación y empaque de carnes provenientes de animales de abastos.
77. **Preparado:** Producto o artículo proveniente de ganado de abasto sacrificado, destazado, enlatado, salado, clarificado, deshucado, cortado o de otra manera manufacturado o procesado.
78. **Prc-requisitos Sanitarios:** Conjunto de acciones necesarias, de previa aplicación y de índole obligatorio, para lograr el buen rendimiento del plan HACCP, tales como los SSOP Y BPM.
79. **Producto Adulterado:** Es aquel producto original que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o características, reemplazándolos o no, por otros inertes o extraños de cualquier naturaleza, para disimular u ocultar: alteraciones, que causen deficiencia a la calidad de las materias primas o defectos a su elaboración; así mismo que contengan cualquier sustancia agregada o empacada para aumentar el volumen o dar mayor valor agregado al producto.
80. **Productos Alimenticios de Carne:** Se entiende por productos alimenticios de carne todo artículo susceptible de ser utilizado para consumo humano que sea preparado



total o parcialmente con carnes u otra parte de la canal de cualquier bovino, excepto los que el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, incluya en casos específicos de la definición de producto alimenticio de carne, o estén excluidos en este Reglamento al determinarse que los mismos contienen carne u otras porciones de dichas canales únicamente en proporción relativamente pequeña o hayan sido considerados tradicionalmente por los consumidores como productos de la industria alimentaria cárnica. Esto siempre que los mismos cumplan con los requisitos que se imponen en dichos casos o este Decreto Ejecutivo como condiciones de dichas exclusiones con el fin de asegurar que la carne u otras porciones de dichas canales que contengan dichos artículos no se presenten como productos alimenticios de carne.

81. **Pesticidas químicos:** Sustancias químicas utilizadas para el control de plagas en el sector agropecuario.
82. **Recipiente inmediato:** El receptáculo o cualquier otra cubierta en la cual cualquier producto este directamente contenido o encerrado total o parcialmente.
83. **Recipiente de embarque o externo:** El recipiente exterior (caja, bolsa, barril u otro receptáculo o cubierta) que contenga o encierre total o parcialmente cualquier producto empacado en uno o más recipientes inmediatos. Debe especificar su contenido, código, fecha de elaboración y vencimiento.
84. **Rechazado:** Es todo aquel animal, producto, equipo o materiales que por sus condiciones sanitarias no estará aprobado por la inspección para utilizarse en el proceso o el consumo.
85. **Rendering o Planta de Rendimiento:** Conjunto de instalaciones y equipos utilizados para el aprovechamiento industrial de decomisos y desechos destinados a la alimentación animal.
86. **Residuos Químicos y Biológicos:** Cualquier sustancia incluyendo metabólicos que permanezcan depositados en los tejidos del ganado al tiempo del sacrificio o después como resultado del tratamiento o contacto del ganado con un pesticida, compuesto orgánico o inorgánico, hormona, sustancia hormonal, promotor del crecimiento, antibiótico, vermícida, tranquilizante, material radiactivo u otro agente terapéutico profiláctico.
87. **Retenido:** Es todo producto, equipo o materiales que por sus condiciones sanitarias tiene que tener una acción correctiva o análisis para poder ser aprobado o condenado su uso o consumo.
88. **Riesgo:** Estimado de probabilidad de ocurrencia de un peligro.
89. **Saborizante Artificial:** Se entiende por saborizante una sustancia rápida o agente aromático fabricado mediante procedimiento sintético u otro medio análogo.
90. **Salmuera:** Una solución de sal de calidad alimentaria (cloruro de sodio) en agua potable, que se emplea en la conservación de los productos cárnicos.
91. **SSOP. Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección:** Rutinas diarias de procedimientos de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones, para prevenir la contaminación o la adulteración de los productos.



92. **Sistema de Control e Inspección:** Sistema diseñado y ejecutado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, para el control y la higiene de las carnes y sus derivados, incluida con las pruebas químicas, físicas y microbiológicas para cumplir con los requisitos establecidos por las normativas vigentes y que garanticen el mercado interno y las exportaciones.
93. **Sistema de tratamiento de Aguas:** Conjunto de procesos físicos, químicos o biológicos, cuya finalidad es mejorar la calidad del agua residual a la que se aplica.
94. **Subproducto:** Son aquellas materias que se obtienen de los animales de matanza y que no están comprendidos en los conceptos de canal o de vísceras comestibles.
95. **Supervisión:** Es el proceso de verificación de los controles o procedimientos que realiza el Médico Veterinario Inspector Oficial y los Auxiliares de Inspección en los establecimientos de procesamiento de carnes.
96. **Tiempo de conservación o vida útil:** El tiempo que el producto se mantendrá sano y aceptable como alimento para el consumo humano.
97. **Tipos de Mataderos:** Se refiere a la clasificación establecida de los mataderos de acuerdo a sus condiciones y capacidad sanitaria, con los requisitos técnicos sanitarios mínimos a que deben someterse los distintos tipos de mataderos y se dictan otras disposiciones, según las normas vigentes.
98. **Vísceras:** Son los órganos contenidos en la cavidad torácica y abdominal de los animales.
99. **Vísceras comestibles:** En relación con los animales sacrificados, serán todos los órganos que hayan sido aprobados como aptos para el consumo humano.

CAPÍTULO II ALCANCE Y ADMINISTRACIÓN DEL REGLAMENTO

Artículo 2. El presente Decreto Ejecutivo tiene como alcance establecer la normativa para la inspección sanitaria de la carne y productos cárnicos de bovinos en la República de Panamá y que la inspección de estos productos es para garantizar la condición higiénico-sanitario para sus consumidores.

Artículo 3. Este Decreto Ejecutivo será una disposición oficial y de aplicación obligatoria a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio, procesado, almacenado y transformación de productos de la carne bovina, para garantizar su inocuidad dirigidos al consumo nacional, la importación y la exportación.

Artículo 4. El Ministerio de Salud de la República de Panamá, será el responsable de la aplicación del presente Reglamento a través de la Dirección General de Salud Pública, por el Departamento de Protección de Alimentos por medio de la Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos - INPLA.

Artículo 5. Todas las plantas que se dediquen al sacrificio o procesamiento de animales para el consumo humano, tienen la obligación de contar con un Servicio de Inspección Veterinaria Oficial permanente del Ministerio de Salud, a través de los Médicos Veterinarios del Departamento de Protección de Alimentos, según las normativas vigentes.



Artículo 6. Las plantas de sacrificio de animales de abasto, deberán contar con el Servicio de Inspección Oficial Veterinaria permanente a través de Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, según las normativas vigentes.

Artículo 7. El Ministerio de Salud, a través de los Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales del Departamento de Protección de Alimentos, mantendrá la supervisión del servicio de Inspección Veterinaria y realizará los debidos controles para que el servicio garantice la calidad e inocuidad sanitaria, según las normativas vigentes.

Artículo 8. El servicio de Inspección Veterinaria Oficial será exclusivamente competencia del Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos.

Artículo 9. El sistema administrativo oficial del Ministerio de Salud, estará conformado por:

1. **La Dirección General de Salud Pública.** Como órgano directivo, normativo, fiscalizador y asesor del nivel Ministerial con la responsabilidad de dirigir, normatizar, coordinar y supervisar la ejecución de los planes de salud.
2. **Subdirección General De Salud Ambiental.** Es el nivel Operativo Ejecutivo y depende jerárquicamente de la Dirección General de Salud Pública. Dirige y elabora todas las normas y procedimientos jurídicos y técnicos para el desarrollo de los programas y actividades de Salud Ambiental en el Sistema Nacional de Salud. Supervisa y evalúa el cumplimiento de las regulaciones sanitarias en materia de salud ambiental existentes.
3. **Departamento de Protección de Alimentos (DEPA).** Es el responsable de administrar, normar, promover, ejecutar, vigilar y controlar los productos alimenticios de consumo humano en todo el territorio nacional.
4. **Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos - INPLA.** Será la encargada de realizar la coordinación general de los servicios de inspección y supervisión de las plantas desde el nivel nacional hacia las diferentes regiones en todo el territorio nacional a través de la supervisión de los programas de productos cárnicos, productos lácteos, diversos y pesqueros.
5. **Supervisor Nacional de Productos Cárnicos.** Es el profesional Médico Veterinario Oficial calificado y certificado por el Consejo Técnico del Ministerio de Salud, asignado por el Departamento de Protección de Alimentos, con la misión de supervisar el procedimiento sanitario de inspección de los establecimientos de productos y/o subproductos cárnicos para el consumo humano, según las normativas vigentes.
6. **Jefe (a) Regional del Departamento de Protección de Alimentos.** Es el profesional Médico Veterinario Oficial calificado y certificado por el Consejo Técnico del Ministerio de Salud, asignado por el Departamento de Protección de Alimentos, con la misión de dar seguimiento a las normativas vigentes en los establecimientos de productos y/o subproductos cárnicos para el consumo humano.
7. **Médico Veterinario Inspector Oficial.** Es el profesional Médico Veterinario calificado y certificado por el Consejo Técnico del Ministerio de Salud, asignado al Departamento de Protección de Alimentos, con la misión de realizar la inspección en los mataderos y plantas de procesamiento de carnes en el país.



El funcionario del Ministerio de Salud que prestará sus servicios de Inspección Oficial requiere de un entrenamiento mínimo de (1) año en un establecimiento certificado por la autoridad competente.

8. **Asistente de Inspección Oficial.** Es el personal capacitado y acreditado por el Departamento de Protección de Alimentos, para asistir en sus tareas al Médico Veterinario Inspector Oficial. Este personal debe cumplir con las obligaciones estipuladas en este Decreto Ejecutivo y aquellas que competen, según la normativa vigente.

Artículo 10. Compete al Ministerio de Salud, por medio de la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos en la Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos INPLA, emitir procedimientos y coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de las carnes, emitir protocolos para evitar que los productos que han sufrido fallas del sistema de inocuidad de los alimentos en los establecimientos autorizados salgan al consumo humano.

Artículo 11. La Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos, elaborará manuales técnicos, higiénico-sanitarios, manuales de inspección oficial, planes de muestreo y niveles de tolerancia microbiológicos y de residuos tóxicos, los que estarán en concordancia con las normativas nacionales e internacionales vigentes, acuerdos regionales, normativas de los países a los que se desee exportar y el Codex Alimentarius, los cuales son de aplicación obligatoria por los establecimientos de proceso de carne bovina de la República de Panamá.

Artículo 12. El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, y por medio del Departamento de Protección de Alimentos, en conjunto con el sector pecuario y los centros de educación superior promoverán y coordinarán la información, educación, comunicación, capacitación relacionada con la calidad, sanidad e inocuidad de los productos cárnicos.

Artículo 13. El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública, y por medio del Departamento de Protección de Alimentos, realizará el servicio de inspección, y los establecimientos de proceso para la exportación se acogerán a los cambios de acuerdo a las innovaciones científico-tecnológicas o solicitudes de los países importadores de productos cárnicos. Las normas o convenios internacionales ratificados por el país se aplicarán como complemento de este Reglamento en las especificaciones no contempladas en el mismo.

CAPÍTULO III PERSONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE INSPECCIÓN

Artículo 14. La inspección higiénico-sanitaria de los establecimientos y sus productos será ejercida por profesionales médicos veterinarios y sus asistentes capacitados autorizados por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud. En los establecimientos donde sea necesaria una inspección permanente y donde se requiera más de un Médico Veterinario Inspector Oficial, el Departamento de Protección de Alimentos designará un Médico Veterinario Jefe de la Inspección en planta.

Artículo 15. Las funciones del Médico Veterinario Supervisor Nacional de Productos Cárnicos, son las siguientes:



1. Será el responsable de la supervisión de todo el servicio de Inspección de Carne, cerciorándose del fiel cumplimiento de las normativas y de este Reglamento en todos los establecimientos autorizados.
2. Verificar el cumplimiento de la Ley y sus reglamentos, en todos los establecimientos cárnicos autorizados por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud.
3. Supervisar, verificar que el procedimiento sanitario sea realizado de acuerdo a la normativa legal vigente tanto por la empresa como por el médico inspector oficial, validando mediante la verificación de los diferentes registros de las actividades. Debe tener conocimiento de las No Conformidades físico-sanitarias emitidas por el médico veterinario oficial de planta, para así dar soluciones en conjunto con otras entidades.
4. Verificar la normal asistencia del personal del Servicio de Inspección a los establecimientos a los que están asignados, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.
5. Notificar al Jefe Regional y al Jefe Nacional del Departamento de Protección de Alimentos, sobre las No Conformidades verificadas en los establecimientos a su cargo.
6. Notificar al Jefe Regional y al Jefe Nacional del Departamento de Protección de Alimentos, sobre la existencia de establecimientos no autorizados por la Dirección General de Salud, y que desarrollen actividades contempladas en la Ley y su reglamentación.
7. Presentar mensualmente al Jefe Nacional del Departamento de Protección de Alimentos los informes mensuales de supervisión de los establecimientos a su cargo y todos aquellos que oportunamente le sean solicitados.
8. Realizar las auditorías al establecimiento correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos por medio de planes de autocontrol, BPM, SSOP, trazabilidad, retiro de producto, manejo de las quejas de los consumidores y Bienestar Animal que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema HACCP.
9. Realizar auditoría de las actividades del Médico Veterinario Inspector de Planta y que sus asistentes de inspección estén realizando adecuadamente sus funciones y que los requisitos establecidos para las inspecciones ante-mortem, post-mortem, productos de deshuese y subproductos, se esté realizando como este establecido, esto incluirá hacerlo in-situ y documental según las normativas vigentes.
10. Será el responsable de recomendar al Jefe Nacional de Departamento de Protección de Alimentos, como criterio técnico revocar la certificación de establecimientos aprobados para el consumo Nacional y de Exportación, debido a las No Conformidades.
11. El Médico Veterinario Supervisor Nacional, deberá realizar supervisión a los establecimientos Nacionales y de Exportación, semestralmente o cuando se considere necesario.

Artículo 16. Las Funciones del Jefe Regional del Departamento de Protección de Alimentos son las siguientes:



1. Dar cumplimiento a las normas y procedimientos jurídicos y técnicos de producción, envasado, almacenamiento, transporte, elaboración, preparación, manipulación y expendio de productos cárnicos, que garanticen la calidad e inocuidad, que consume la población, cuando una planta presente No Conformidades, el Jefe Regional procederá como lo establece la norma vigente.
2. Dar seguimiento a las regulaciones y normas sanitarias para la tramitación del Permiso Sanitario de Operación y en caso de la delegación para la Certificación de Planta a los establecimientos de procesamiento de productos cárnicos, mediante la orientación de los requisitos exigidos según la normativa vigente.
3. Coordinar con el Nivel Nacional y Nivel Local las supervisiones en las plantas de sacrificio de productos cárnicos.
4. Verificar los registros sanitarios de los productos cárnicos y sus derivados, destinados al consumo humano. Consultar al nivel nacional, a la Sección de Registro Sanitario y asegurarse que dichos productos tengan sus registros vigentes para que sean de libre venta en el territorio nacional.
5. Controlar los procesos de los productos cárnicos en función a los riesgos que puedan ocurrir en el proceso de producción demostrados mediante evidencia técnica y normativa.
6. Asesorar, coordinar y orientar al Director Regional, Directores de Centro de Salud o Distritales, Asesor Legal, como al resto del personal de la región, referente a las responsabilidades, funciones y deberes del Departamento de Protección de Alimentos.
7. Coordinar las diferentes actividades que se realizan en materia de inspecciones de plantas de sacrificios, elaboración y expendio de productos cárnicos.
8. Actualizar periódicamente la capacitación del equipo regional a su cargo del Departamento de Protección de Alimentos, basados en los avances técnicos y normativos en coordinación con la Jefatura del Departamento de Protección de Alimentos, que en materia de productos cárnicos y sus derivados se refieran.
9. Coordinar con las empresas interesadas de los trámites y requisitos para obtención del registro sanitario de los productos de origen de carne bovina.
10. Presentar mensualmente al Jefe Nacional del Departamento de Protección de Alimentos los informes mensuales de los establecimientos a su cargo y todos aquellos que oportunamente le sean solicitados.

Artículo 17. Las Funciones del Médico Veterinario Oficial de Planta son las siguientes:

1. Serán responsables del servicio de inspección de carnes en el establecimiento a su cargo.
2. El Médico Veterinario Inspector Oficial, será la única autoridad que determine si, un animal es apto, para el sacrificio y consumo humano, así como los productos elaborados con carne bovina.
3. Vigilar que todas las operaciones realizadas en la planta cumplan con las normas sanitarias vigentes.



4. Registrar, documentar, controlar y custodiar bajo llave, (Bitácora, Sellos Oficiales) toda la información de los procesos relacionada con las plantas nacionales y de exportación a través de los diferentes formularios oficiales.
5. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsables de todas las No Conformidades, para las cuales tomen las acciones correctivas; ya sea por si mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndole en conocimiento de quien corresponda de acuerdo a las normativas vigentes.
6. Vigilar y controlar la destrucción de todos productos y subproducto cárnico, no apto para consumo humano.
7. Controlar y supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, vehículos de transporte, de animales vivos, así como los destinados al transporte de las canales, vísceras o productos cárnicos, según la normativa vigente.
8. Cuando se disponga de personal asistente de inspección, estos estarán bajo las órdenes del Médico Veterinario Inspector Oficial.
9. Vigilar que se cumplan con las normativas técnicas vigentes relacionadas con el medio ambiente.
10. Preparar los informes mensuales y enviarlos al nivel Nacional del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, a través de la región, a más tardar los cinco (5) días hábiles.
11. Recibir y entregar firmada la documentación y sellos de inspección bajo inventario, manteniéndolo actualizado, y siendo responsable de la conservación del Libro de Inventarios y demás elementos asignados a la inspección bajo su custodia.
12. Disponer la toma y envío al laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, así como también las materias primas que entran en su elaboración de acuerdo a la normativa vigente en materia de salud.
13. Disponer cada 6 meses como mínimo del análisis físico químico y cada treinta (30) días el bacteriológico, del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste realizado en un Laboratorio Oficial o acreditado destinado para ese fin. Las muestras deben ser tomadas por el personal del Departamento de Protección de Alimentos, destacado en el establecimiento.
14. Dispone la toma y envío al Laboratorio Oficial o acreditado de las muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades; cuyo diagnóstico macroscópico presenta sospechas o dificultades.
15. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulado, etiquetado, empaque y pesos declarados.
16. Establecer la vigilancia en los transportes de la carga y manejo de los productos bajo su control, así como el almacenamiento de los productos destinados al comercio.
17. Establecer comunicación adecuada y en forma directa con el personal técnico y la gerencia del establecimiento.
18. Prestar servicio en el establecimiento en el horario de acuerdo a la normativa vigente.



19. Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de la documentación sanitaria de los animales, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, propietario, corregimiento, distrito, provincia, número de bovino, hora de llegada, declaración jurada del uso del medicamento veterinario, sexo, consignador y consignatario, el certificado de salud del animal, procedencia del ganado, número de lote, y cualquier otra verificación que fuese necesaria.
20. Encargarse de las necropsias y recolección del material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto-contagiosas, dando cuenta de inmediato cuando proceda al Supervisor Nacional a fin de la intervención correspondiente.
21. Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento debiendo investigar en el sitio en que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos sospechosos.
22. Realizar de forma conjunta con los Asistente de Inspección Veterinaria el examen de las cabezas, vísceras, canal y ganglios linfáticos, ya sea visualmente, palpando o haciendo incisiones según lo requerido.

Artículo 18. Las funciones de los Asistentes de Inspección son las siguientes:

1. Cumplir con las funciones que le asigne el Médico Veterinario Inspector Oficial del establecimiento al que ha sido designado.
2. Colaborar con el Médico Veterinario Inspector Oficial, para hacer cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las normativas vigentes.
3. Comunicar al Médico Veterinario Inspector Oficial cualquier anomalía que se observe.

Artículo 19. Todos los integrantes del Servicio de Inspección Oficial, asignados a una Planta, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las dependencias del establecimiento según la norma vigente.

Artículo 20. El Departamento de Protección de Alimentos, será la autoridad competente para revocar la Certificación Nacional de Planta, que han incurrido en No Conformidades que no han sido solventadas.

Artículo 21. El Ministerio de Salud, por intermedio de la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos, establecerá los canales de comunicación de la información relacionada a los establecimientos, documentación oficial, acciones correctivas, descertificaciones, cambios, requisitos para establecimientos nacionales y de exportación o cualquier otra información requerida, por medio de un sistema que garantice la seguridad y en tiempo real.

CAPÍTULO IV MARCAS, SELLOS Y CERTIFICADOS OFICIALES

Artículo 22. El Ministerio de Salud, por intermedio de la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos, le corresponde asegurar que las marcas y sellos emitidos para la inspección y certificación oficial sean elaborados y usados únicamente en los establecimientos y personal autorizado.

Artículo 23. La Marca o sello oficial se entenderá como la leyenda o cualquier otro



símbolo de inspección que identifique, apruebe o rechace el estado de cualquier producto cárnico o animal sometido a inspección.

Artículo 24. Las marcas o sellos podrán contener abreviaturas para la identificación, siendo estas aprobadas, por el Ministerio de Salud, por intermedio de la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos. Estos tendrán un diámetro no menor a dos (2) pulgadas hasta la marca de su círculo exterior.

Artículo 25. Los sellos para productos aprobados tendrán la siguiente información: Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimentos, Número de Planta **“RP INSPECCIONADO Y APROBADO”**. Con esta expresión se designa el producto identificado que ha sido inspeccionado y aprobado de acuerdo con este Reglamento, y que se aprobó su utilización al consumo en el momento de ser inspeccionado, aprobado e identificado.

Artículo 26. Los sellos para producto **“RP Rechazado”** tendrán la siguiente información: Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimento, Número de Planta, rechazado tendrán la palabra escrita de **“RP RECHAZADO”**. Con esta expresión se entiende que la canal, vísceras, o partes u otro producto al ser inspeccionado se han identificado como adulterado y rechazado conforme a este Decreto Ejecutivo.

Artículo 27. Los sellos para producto RP Retenido tendrán la siguiente información: Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimento, Número de Planta, las marcas para producto en espera de resultados para su aprobación tendrán la palabra escrita **“RP RETENIDO”**. Con este término se entiende que la canal, vísceras, o partes u otro producto identificado han sido retenidos para ser posteriormente examinados o se encuentran en espera de análisis con el fin de decidir sobre el destino que se le vaya a dar.

Artículo 28. Todos los sellos o marcas tendrán anterior a su designación en su parte superior dirá la abreviatura RP que significa República de Panamá, un círculo central con la leyenda **“Departamento de Protección de Alimentos, al centro el prefijo designado (Inspeccionado o Aprobado, Condenado, Retenido), en la parte inferior del círculo el número de la Certificación Nacional de Planta y en la parte externa inferior del círculo “Ministerio de Salud”**.

Artículo 29. El Ministerio de Salud, por intermedio de la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos, deberá proveer al Servicio de Inspección todos los elementos y materiales necesarios para marcar los productos inspeccionados tales como: los sellos, tarjetas, precintados o marchamos sean estos manuales, mecánicos o eléctricos.

Artículo 30. El Ministerio de Salud, por intermedio de la Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos deberá proveer al Servicio de Inspección la tinta necesaria para la aplicación de los sellos. Esta tinta no deberá contener ingredientes que alteren o contaminen la carne y sea inofensiva para el consumo humano.

1. La tinta será previamente aprobada por el Departamento de Protección de Alimentos – Nivel Nacional
2. No se permitirá el uso de tinta que contenga F.D. & C. violeta No.1.
3. No se permitirá el uso de tinta verde en las canales o en carne fresca.
4. Debe asegurarse que la tinta que se utilice y el color que se apruebe permita que el sello aplicado sea visible, legible y que contraste con el color del producto donde es aplicado.



Artículo 31. Todas las canales, medias y cuartos de canales, vísceras como son hígado, lengua, corazón, bazo y otros que así se determine no podrán salir del establecimiento autorizado sin haber sido selladas por el Servicio de Inspección sea cualquiera que sea su destino.

Artículo 32. El Departamento de Protección de Alimentos, podrá emitir sellos o marcas que considere necesarias para el sacrificio de los animales y el control de los productos.

Artículo 33. Las Plantas Nacionales y de Exportación deberán colocar en todos los empaques o embalajes el sello o marca de inspeccionado y aprobado que contenga su número asignado, a través del Departamento de Protección de Alimentos, del Ministerio de Salud.

Artículo 34. El Servicio de Inspección Oficial utilizará tarjetas de inspección en los casos que sea necesario como:

1. Tarjeta de "RP RECHAZADO" Departamento de Protección de Alimentos.

Cuando la Inspección Oficial encuentre cualquier equipo, utensilio, cuarto o compartimiento en condiciones que deban corregirse, le colocará la tarjeta anotando la fecha y una descripción del motivo de la rechazo.

Cuando la Inspección Oficial encuentre un producto o subproducto adulterado y por tanto no apto para su consumo humano utilizará esta tarjeta con la leyenda, la fecha y una descripción del motivo del rechazo.

2. Tarjeta de "RP RETENIDO" Departamento de Protección de Alimentos.

Cuando la Inspección Oficial encuentre un producto o subproducto del cual se sospeche una posible adulteración y requiere ser retenido para su análisis antes de decidir su destino, anotará en la tarjeta la fecha y una descripción del motivo de la retención.

Artículo 35. El Servicio de Inspección Oficial, es la única autoridad competente que podrá usar y retirar la Tarjeta de Inspección en los establecimientos y este mantendrá un registro del uso de la Tarjeta de Inspección.

Artículo 36. Los sellos metálicos o marchamos de cualquier otro material aprobado que se usen para sellar envases o los contenedores de productos cárnicos deberán tener inscrito un número de serie e identificación con siglas oficiales aprobadas por el Departamento de Protección de Alimentos; los cuales no podrán ser utilizados más de una vez. El Servicio de Inspección Oficial, será el único autorizado a colocarlo al momento de la carga de los productos cárnicos en el establecimiento donde fueron producidos.

Artículo 37. Certificado Oficial de Inspección de Productos de Carne. Es el certificado cuya expedición deberá ser efectuada por un Médico Veterinario Inspector Oficial.

Los productos que salgan de una Planta de proceso de productos cárnicos para la exportación deben ir acompañados del Certificado Oficial de Inspección de Productos de Carne y de la Guía de Transporte correspondiente, el cual debe estar autorizado, firmado y sellado por el Médico Veterinario Oficial de Planta, y permanecerán bajo la custodia del Servicio de Inspección todo el tiempo antes de ser utilizados.

Artículo 38. El Certificado Oficial de Inspección de Productos de Carne, que se emite para productos y subproductos destinados a la exportación, se elaborará, tomando en



consideración los requisitos del país de destino. El cual será autorizado, firmado y sellado por el Médico Veterinario Inspector Oficial, en original y copias para que una copia repose en el archivo oficial de la planta y otra copia se remita al Nivel Nacional del Departamento de Protección de Alimentos.

Artículo 39. El Certificado Oficial de Inspección de Productos de Carne debe ir redactado en los idiomas Español e Inglés y contener la siguiente información:

1. Lugar (área geográfica y País).
2. Fecha.
3. Nombre y número de la planta.
4. Dirección.
5. Destino (nombre de la empresa, dirección y país).
6. Marcas de embarque o empaque.
7. Número de factura.
8. Número de embarque.
9. Número del contenedor.
10. Firma y sello del Médico Veterinario Inspector Oficial
11. Descripción del Producto.
12. Origen.
13. Número de piezas o bultos.
14. Lotes.
15. Códigos.
16. Peso. (Kg).

CAPÍTULO V APROBACIÓN DE LAS PLANTAS

Artículo 40. Toda planta en la que se sacrifique ganado bovino, o se procesen productos derivados de este, para su transporte o venta, que sean destinados al consumo humano, deben estar debidamente aprobadas, mediante la obtención del Permiso Sanitario de Operación y la Certificación de Planta y registradas por el Departamento de Protección de Alimentos de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud.

Artículo 41. Las plantas deberán presentar una solicitud por escrito en página tamaño legal, el cual deberá presentarse al Departamento de Protección de Alimentos del Nivel Nacional, donde incluirán toda la información requerida. El solicitante de la inspección será responsable del cumplimiento de las Leyes y este Decreto Ejecutivo. En los casos de cambio de propietario o ubicación se hará una nueva solicitud

Artículo 42. Cada solicitud de Permiso Sanitario de Operación deberá contener:

1. Nombre de la persona o Representante Legal de la empresa, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real. Dicha solicitud debe venir impresa en hojas de tamaño (8 ½ x 14). En la misma se indicaran los datos generales de la planta (nombre, dirección completa, tipo de producto que procesa, entre otros), todo en folder (8 ½ x 14) con gancho de legajar.
2. Copia de cedula del propietario o Representante Legal de la Empresa.
3. Copia de la Certificación del Registro Público .
4. Copia del Aviso de Operación.
5. Estudio de Impacto Ambiental emitida por la autoridad competente.



6. Descripción de la actividad para lo que se solicita el permiso de operación.
7. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
8. Planos de la ubicación, de la estructura y de la distribución de las aguas servidas de la planta, debidamente aprobados por la autoridad competente.
9. Para renovaciones en el establecimiento se presentarán los nuevos planos debidamente autorizados por la autoridad competente, un plano de los terrenos y una lista de las salas.
10. Una vez cumplido los requisitos anteriores la autoridad competente ordenará la Inspección Sanitaria de la planta, la cual deberá ser satisfactoria.

Artículo 43. Cada solicitud de certificación de plantas deberá contener:

1. Nombre de la persona o Representante Legal de la empresa, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real, copia de la Certificación del Registro Público y del Aviso de Operación. Dicha solicitud debe venir impresa en hojas de tamaño (8 ½ x 14). En la misma se indicaran los datos generales de la planta (nombre, dirección completa, tipo de producto que procesa, entre otros).
2. Se presentará copia del Permiso de Operación vigente, otorgado por la Dirección General de Salud Pública, y la certificación de la planta vigente expedida por el nivel nacional del Departamento de Protección de Alimentos.

Artículo 44. Se dará aviso por escrito a cada solicitante si se le ha otorgado la certificación de la planta por el Departamento de Protección de Alimentos a nivel Nacional; si el solicitante y la planta reúnen los requisitos para operar después de cumplir con los siguientes requisitos:

1. El Jefe Nacional del Departamento de Protección de Alimentos, Nivel Nacional del Ministerio de Salud, asignará a un inspector oficial del Nivel Nacional o delegará la función a un inspector oficial del Nivel Regional del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, para que realice la inspección y verificación de la planta que solicita la certificación.
2. El técnico asignado revisará la documentación recibida que incluye los datos de la empresa y realizará la inspección sanitaria. En dicha inspección sanitaria se utilizarán los formularios de inspección oficial para verificar la implementación HACCP, BPM y SSOP y validará lo antes descrito.

El documento de inspección contará con la aceptación o rechazo del Inspector Oficial que realizó la inspección y la misma debe ser enviada a la jefatura del Departamento de Protección de Alimentos para el trámite correspondiente.

3. En caso de deficiencias sanitarias, se procederá a confeccionar el formulario de acciones correctivas, con los plazos establecidos para el cumplimiento de las No Conformidades.
4. Se programará una reinspección para la evaluación de la corrección de las no conformidades.



5. De no cumplirse con los plazos establecidos se procederá según lo dispuesto en la Ley 40 del 16 de noviembre de 2006, Que modifica y adiciona artículos a la Ley 66 de 1947, que aprueba el Código Sanitario y dicta otras disposiciones.
6. El Departamento de Protección de Alimentos nivel Nacional, expedirá la certificación de la planta una vez cumplidos los requerimientos sanitarios exigidos por la Ley. Se notificará a la empresa para que se presente y retire la Certificación de la planta. Dicha certificación tendrá validez por el periodo de un (1) año. A partir de la emisión del documento.
7. En caso de que se requiera realizar modificaciones al documento emitido, la empresa tendrá que solicitarlo por escrito al Departamento de Protección de Alimentos nivel Nacional. Todas las plantas aprobadas se registrarán con un Número de Planta, el cual las identificara en todo el territorio nacional.
8. La Renovación de la Certificación: Para la renovación de la certificación deben presentar la solicitud y los documentos requeridos en el Artículo 43 del presente Decreto Ejecutivo, dos (2) meses antes del vencimiento.

Artículo 45. Se revocará o retirará la certificación de cualquier establecimiento si se determina que no cumple los requisitos de las leyes, o ha utilizado etiquetas y recipientes sin su debida aprobación establecida en este Decreto Ejecutivo y en las leyes vigentes. Podrá denegarse la certificación de planta de acuerdo con las disposiciones de la Leyes relativas al sacrificio y bienestar animal, incumplimiento del programa nacional de residuos químicos, control microbiológico, los programas HACCP, BPM, SSOP y todos aquellos programas oficiales relacionados, así como los requisitos adicionales establecidos por los países a los que se exporta.

Artículo 46. Una vez aprobada la planta de sacrificio o de procesamiento de productos cárnicos se le asignará un número oficial de la planta. Ese número será utilizado para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados que han sido preparados en el establecimiento. No se asignará más de un número oficial de la planta a cada establecimiento. Todas las personas que administren establecimientos por separado en el mismo edificio o estructura serán responsables de cumplir el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 47. Para la aprobación de una planta se hará una auditoria del establecimiento por el Médico Veterinario Inspector Oficial del Departamento de Protección de Alimentos asignado y la documentación completa será remitida al nivel nacional para revisión, aprobación y emisión de la certificación de planta.

Artículo 48. Se revocará automáticamente el registro y aprobación de una planta por las siguientes razones:

1. Incumplimiento de las normas sanitarias vigentes y de este Decreto Ejecutivo, y cualquier otra que afecte el producto de consumo de dicho establecimiento.
2. A solicitud del dueño o representante legal.
3. Retiro del Servicio de Inspección.
4. Inactividad de la planta por un periodo de un (1) año ininterrumpido.



CAPÍTULO VI CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESO

Artículo 49. Los distintos tipos de mataderos, se clasificarán según el área de influencia de los mataderos por inspección del Médico Veterinario Oficial:

1. **Locales.** Aquellos cuyo radio de consumo abarca en varias comunidades dentro de (1) un distrito y dependiendo de las condiciones e infraestructura. Solamente podrán sacrificar hasta diez (10) reses al día, previa autorización de la Jefatura Regional del Departamento de Protección Alimentos.
2. **Regionales.** Aquellos cuyo radio de consumo abarca hasta tres (3) distritos y dependiendo de las condiciones e infraestructura, solamente podrán sacrificar hasta treinta (30) reses al día, previa autorización de la Jefatura Regional del Departamento de Protección de Alimentos.
3. **Nacionales.** Son aquellos cuyo radio de consumo es dentro del territorio nacional.
4. **Industriales y de Exportación.** Autorizados para el consumo nacional y para la exportación.

Artículo 50. Para iniciar operación los mataderos Locales y Regionales deben contar con el correspondiente Permiso Sanitario de Operación, otorgado por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud.

Artículo 51. El volumen de sacrificio de Bovinos en los Mataderos, según su clasificación estarán condicionado a las facilidades técnicas de estructura, instalación y funcionamiento de acuerdo a la norma vigente.

Sólo las carnes que provengan de mataderos nacionales e industriales podrán ser comercializadas a nivel de todo el territorio de la República, siempre que cuenten con un adecuado sistema de refrigeración durante el proceso y distribución y cuya inspección sanitaria determine que no existen fallas en el proceso de sacrificio, transporte y empaque.

Los establecimientos de exportación deberán cumplir con los requisitos de este Decreto Ejecutivo y de la equivalencia del país a la que desee exportar.

Artículo 52. Las plantas de proceso de carne bovina deberán cumplir con los siguientes requisitos técnicos y sanitarios mínimos:

Requisitos	Industrial	Nacional	Regional	Local
1. Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere en lo absoluto el medio ambiental y a terceros.	Sí	Sí	Sí	Si
2. Área de protección sanitaria (cerca perimetral)	Sí	Sí	Sí	Si
3. Dotación de agua potable y disposición de basura	Sí	Sí	Sí	Si
4. Corrales de recibo y ayuno	Sí	Sí	No	No
5. Corrales Inspección ante-mortem	Sí	Sí	No	No



6. Corrales separados por especie animal	Sí	Sí	No	No
7. Corral, brete de observación y aislamiento	Sí	Sí	No	No
8. Área de lavado y desinfección de vehículo	Sí	Sí	No	No
9. Báscula para paso de animales en pie	Sí	Opcional	No	No
10. Bebederos en los corrales 20% de la capacidad del corral	Sí	Sí	No	No
11. Sala de sacrificio separada por especie	Sí	Sí	No	No
12. Área para canales retenidas o en observación	Sí	Sí	No	No
13. Sala de oreo y cuarteo	Sí	Sí	No	No
14. Sala de deshuese	Sí	No	No	No
15. Sistema de refrigeración con capacidad al volumen de sacrificio	Sí	Sí	No	No
16. Sala de necropsia	Sí	Sí	No	No
17. Horno crematorio o incinerador	Sí	Sí	Sí	No
18. Procesamiento de subproductos no comestibles	Sí	Opcional	No	No
19. Área de control de y disposición de las MER	Sí	Sí	Sí	Sí
20. Área de empaque de carnes y subproductos	Sí	Sí	No	No
21. Sección de sala de máquinas (calderas y otros)	Sí	Sí	Sí	No
22. Depósito para decomisos	Sí	Sí	Sí	No
23. Sistema aéreo para el sacrificio	Sí	Sí	Sí	No
24. Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas	Sí	Sí	No	No
25. Área para el procesamiento de patas, panzas	Sí	Sí	Sí	No
26. Área para procesar cabezas	Sí	Sí	Sí	No
27. Área para el almacenamiento de pieles	Sí	Sí	No	No
28. Báscula de riel para el pesado de canales	Sí	Sí	No	No
29. Sistema de sedimentación y separación de estiércol	Sí	No	No	No
30. Laboratorio	Sí	No	No	No
31. Sistema de tratamiento de agua residuales	Sí	Sí	Sí	No
32. Inspección Veterinaria	Sí	Sí	Sí	Sí
33. Tanques de reserva para agua	Sí	Sí	Sí	No
34. Almacén y Bodega	Sí	Sí	No	No
35. Área para servicio de mantenimiento	Sí	Sí	No	No
36. Vestidores para el personal	Sí	Sí	Sí	No
37. Equipo mecánico para: descuere, corte	Sí	Sí	Sí	No



38. Servicios sanitarios proporcional al número de empleados	Sí	Sí	Sí	Sí
39. Oficinas administrativas	Sí	Sí	No	No
40. Equipo de primeros auxilios y de protección	Sí	Sí	Sí	No

CAPÍTULO VII

REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCIÓN PARA PLANTAS DE PROCESO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 53. Todas las plantas que elaboren productos cárnicos cumplirán los siguientes requisitos de construcción e ingeniería sanitaria, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Decreto Ejecutivo:

1. Debe constar con Planos y el Estudio de Impacto Ambiental Aprobados por las autoridades competentes.
2. Estar ubicados en terrenos firmes, no inundables.
3. Estudio de Riesgo a la Salud y al Ambiente (ERSA).
4. Cumplir con las Normas de Seguridad Ocupacional.
5. Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
6. Distancia de no menos de 5 kilómetros como mínimo de zona que por sus características son residenciales, en posición contraria al viento de cualquier asentamiento humano, escuelas, centros de salud, aeropuertos, aguas superficiales, entre otros.
7. Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad u otros sistemas aprobados.
8. Estar situados en lugares con acceso adecuado a las proximidades de rutas pavimentadas y transitables mínimo cien metros de distancia, fuera de los límites de áreas protegidas, ecosistemas frágiles, entre otros.
9. La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto a los desagües industriales.
10. Todos los caminos internos del establecimiento deben ser pavimentados o poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes deben impermeabilizarse o en su defecto revestirlos de grama.
11. No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del establecimientos, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del mismo.
12. Su funcionamiento no debe ocasionar molestia a la comunidad, todo esto sin perjuicio de lo establecido en la normativa vigente en cuanto a planes de ordenamiento urbano y legislación ambiental.

Artículo 54. Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias del establecimiento. Estará construido



con materiales aprobados. Cuando no sea totalmente de bloque de concreto o ladrillo reforzado, debe poseer un muro de este material de por lo menos cincuenta centímetros (50 cm) sobre el nivel del piso a efecto de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos metros (2 m). Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que la del cerco y deberá contar con iluminación artificial suficiente.

Artículo 55. Los alrededores de una planta de proceso de carne se mantendrán en buenas condiciones que protejan contra la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen pero no se limitan a:

1. Almacenamiento en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.
2. Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.
3. Mantenimiento adecuado de los drenajes para evitar contaminación e infestación.
4. Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desechos.

Artículo 56. Las instalaciones físicas de la planta, su diseño, construcción obedecerán a lo siguiente:

1. Los edificios y estructuras de la planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de la elaboración y manejo de los alimentos, protección del producto terminado cuyos planos son aprobados por la autoridad competente.

La materia prima (ganado en pie) debe entrar por un área adyacente a las instalaciones de reposo y la salida del producto terminado por el área limpia de la planta.

No debe haber contaminación cruzada en ningún proceso o movimiento realizado en el establecimiento.

2. Las plantas deben estar diseñadas de manera tal que estén protegidas del ambiente exterior mediante paredes y que exista flujo adecuado de ventilación del área limpia hacia la sucia. Los edificios e instalaciones deben ser de tal manera que impidan que entren animales, insectos, roedores y/o plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros, mantenerse en buen estado sin fugas, grietas, corrosión o estancamientos. El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir una limpieza fácil y adecuada, así como la debida inspección.

Los materiales utilizados en estos establecimientos deben ser aprobados por la autoridad competente.

3. Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal, aprobados según las normas vigentes.
4. Contar con ambientes del edificio separados físicamente para evitar la contaminación cruzada. Se debe disponer de instalaciones de almacenamiento separadas para: materia prima, producto terminado, productos de limpieza y sustancias peligrosas, laboratorio, comedor, vestidores, lavandería, servicios sanitarios y duchas para ambos sexos y cualquier otro, según la norma vigente.



5. Se debe contar con los croquis de la planta física que permitan ubicar las áreas relacionadas con los flujos de los procesos productivos.
6. **Distribución:** Las industrias de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, con los flujos de procesos productivos separados, colocación de equipo, y realizar operaciones de limpieza. Los espacios de trabajo entre el equipo y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm. y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada.
7. **Materiales de Construcción:** Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado.

En el área de producción no se permite la madera como material de construcción ni del equipo. Estos materiales deben estar de tal forma que eviten la formación de condensación, mohos sobre las superficies de paredes, techos y equipos.

8. Que aseguren las condiciones de temperatura adecuadas para la manipulación y almacenamiento de los productos y la materia prima.

Artículo 57. A la entrada de las áreas donde se manipule o elaboren los productos cárnicos y por donde obligatoriamente debe pasar el personal que labora deben instalarse filtros sanitarios como son:

1. Las diferentes áreas de proceso dentro de una misma planta (matanza, deshuese, cámaras, entre otros.), deberán constar de entradas independientes.
2. Lavado de botas.
3. Lavamanos de pedal, rodilla o automáticos. Ambos contarán con un equipo de desinfección de manos: agua potable, agua caliente, jabón líquido antibacterial, cepillo de manos, toallas desechables de un único uso manual o automático y basurero de pedal.
4. Pediluvio con diez centímetros (10 cm) de profundidad para una solución desinfectante, que este aprobado, que sea circulante y que el tamaño del pediluvio asegure que al pasar los empleados ambos pies se sumerjan en él.
5. Estas instalaciones contarán con rótulos o señalamientos visibles para los operarios y visitantes donde se explique la manera de realizar la limpieza y desinfección de manos y botas.

Artículo 58. Los pisos deben ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección. Considerando que:

1. Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.
2. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.
3. Los pisos deben tener desagües y una pendiente, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos. Los drenajes deben proporcionar una



entrada para cada 45 metros cuadrado y una inclinación mínima de dos centímetros por metro lineal hacia la entrada del drenaje.

4. Según el caso, los pisos deben construirse con materiales resistente al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.
5. Los pisos de las bodegas deben ser de material que soporte el peso de los materiales almacenados y el tránsito de los montacargas.
6. Tendrán una pendiente de caída de no menos del dos por ciento (2%) hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Cada cincuenta metros cuadrados (50m), como mínimo, existirá una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince centímetros de diámetro (15cm), y un sistema de retrosifonaje. Debajo de los rieles donde corren los animales faenados debe existir una canal abierta del piso de 60 cm de ancho protegido para evitar accidente con inclinación de un cm por metro lineal. Este drenaje debe ser en dirección contraria al movimiento de la línea de proceso.

Artículo 59. Las paredes de las plantas deben cumplir con lo siguiente:

1. Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y de estructuras prefabricadas de diversos materiales.
2. Las paredes interiores en particular en las áreas de proceso deben ser construidas o revestidos con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, si se pintaran las paredes deben ser de color claro aprobadas y sin grietas.
3. Las paredes interiores deben contar con una superficie lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los dos metros (2 m), y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de suciedades.
4. En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo que forman estos será redondeado en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.

Artículo 60. Los techos, cielos rasos extractores e instalaciones suspendidas deben estar contruidos y acabados:

1. De forma que reduzcan la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.
2. Cuando se utilicen cielos falsos deben ser lisos, sin uniones y de fácil limpieza y de material aprobado por la autoridad competente.

Artículo 61. Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar. Los quicios de las ventanas deben ser con declive y de un tamaño que evite la acumulación de polvo e impida su uso para almacenar objetos.

Artículo 62. Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deben abrir hacia afuera y estar ajustadas a su marco y en buen estado. Las puertas que comuniquen al exterior del área del proceso, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas y acumulación de suciedad.



Artículo 63. Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos tomando en consideración lo siguiente:

1. Todas las lámparas deben estar paralelas a las líneas de proceso y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de productos cárnicos, deben constar de protectores de pantalla contra roturas y de fácil limpieza.
2. La iluminación no debe alterar los colores.
3. Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deben estar recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose cables colgantes.
4. La intensidad será de trescientos cincuenta (350) unidades lux (31 pie bujía) como mínimo en los puestos de trabajo; de quinientos cincuenta (550) unidades lux (51 pie bujía) en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a doscientos veinte (220) unidades lux (20 pie bujía) mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. La Planta debe tener el equipo necesario para la verificación de la intensidad de luz cada vez que sea necesario.

Artículo 64. Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñadas con materiales aprobados y respetando las medidas de seguridad industrial correspondiente. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán polarizados a tierra.

Artículo 65. Debe existir una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores. Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera. La dirección de la corriente de aire no debe de ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

Artículo 66. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los alimentos, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar contruidos con acero inoxidable aprobado u otro material resistente a la corrosión y de fácil limpieza. Su diseño e instalación de las máquinas y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.

Artículo 67. Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesan o manipulan alimentos o materias primas sin envasar.

Artículo 68. Los equipos destinados al lavado de alimentos estarán provistos de agua potable fría y caliente, si es necesaria. Estarán contruidos con acero inoxidable u otro material aprobado y activados por pedal que se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interposición de cierre sifónico.

Artículo 69. Las plataformas de trabajo en las que operan los obreros estarán contruidas:

1. A plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.



2. Con materiales inoxidables autorizados.
3. El producto deberá mantener una distancia de 20 cm con la plataforma de trabajo.
4. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
5. El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez centímetros de altura (10 cm) ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
6. La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado.

Artículo 70. Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos alimenticios serán de acero inoxidable u otro material autorizado y responderán a los siguientes requisitos:

1. Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
2. No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de quince centímetros (15 cm) del suelo.
3. Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.
4. Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza.
5. Funcionar de conformidad con el uso al que está destinado.
6. Ser de materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.
7. No transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores.
8. Debe existir un programa escrito de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.

Artículo 71. Los materiales y la construcción de los carros para productos o subproductos rechazados y condenados serán similares a los de uso general, debiéndose contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial bien visible con la palabra "RP CONDENADO-MINSA-DEPA.", pintada en color rojo.

Artículo 72. Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico por el frío o calor sobre el alimento, deben contar con las instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, la temperatura y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.

Artículo 73. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los



productos. Los equipos y utensilios de reserva se guardarán en un almacén sobre estanterías o tarimas.

Artículo 74. Queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Departamento de Protección de Alimentos, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

1. Para las Tuberías:

Azul: Electricidad.

Gris: Amoniaco; se recomienda rotular la palabra "Amoniaco".

Rojo: Vapor de agua y agua caliente.

Amarillo: Aire.

Verde: Agua Potable.

2. Para Otros:

Amarillo: Productos no comestibles.

Verde: Productos comestibles.

Gris: Productos no comestibles (MERS).

Rojo: Productos peligrosos o condenados.

Artículo 75. El establecimiento debe colocar en lugares visibles en carteles o letreros la identificación del uso de los colores permitidos, esto debe ser para tuberías y otros equipos, distribuidos en todas las áreas y salas del establecimiento. Si el establecimiento requiere modificar el uso de los colores establecidos en este Decreto Ejecutivo deberá solicitarlo por escrito al Médico Veterinario Inspector Oficial, del Departamento de Protección de Alimentos para su aprobación.

Artículo 76. La tubería estará diseñada, adecuada, instalada y mantenida para:

1. Llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que se requieran.
2. Transportar adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta contando con un sistema de sifón.
3. Evitar que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.
4. Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.
5. Las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo cuando se tomen las medidas para que no sean fuente de contaminación.
6. Prevenir que no exista un refluj o conexión cruzada entre el sistema de tuberías que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.

Artículo 77. Cada planta debe contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:

1. Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado.
2. Deberán estar separadas por sexo, con ventilación hacia el exterior.



3. Provistos de papel higiénico, jabón, dispositivos con toallas de único uso para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turnos.
4. Los Inodoros: uno por cada veinte (20) o menos hombres y uno por cada quince (15) o menos mujeres.
5. Orinales: uno por cada veinte (20) o menos trabajadores.
6. Duchas: una por cada veinte (20) o menos trabajadores, en los establecimientos que se requiera.
7. Lavamanos: uno por cada quince (15) o menos trabajadores. Provistos de agua fría y caliente.
8. Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área de producción. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.
9. Los servicios sanitarios podrán estar anexos con el área de vestidores, tanto para hombres como para mujeres.
10. El número de trabajadores indicado en los incisos anteriores se debe contabilizar respecto del número de trabajadores presentes en cada turno de trabajo, y no sobre el número total de trabajadores de la empresa.
11. Los sanitarios estarán separados entre sí por paredes con una altura mínima de dos metros (2 m).

Artículo 78. Los vestidores para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de un metro cuadrado (1m) por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos de construcción:

1. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados y techados.
2. Deben estar contruidos con materiales aprobados. Los pisos deben estar contruidos con materiales impermeables con declive del 2% hacia las bocas de desagües, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin rajaduras, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
3. Las paredes estarán cubiertas con un material de superficie lisa, impermeable hasta dos metros de altura (2 m) desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos estarán pulidas.
4. Las puertas y ventanas o cualquier otra abertura deben estar protegidas con telas metálicas y provistas con cierre automático. Podrá contar por cada sesenta metros cúbicos (60 m) con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo para facilitar la ventilación. Si esta se efectuara por medios mecánicos se debe asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
5. La iluminación artificial será como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux (14 pies bujía).



6. En los vestidores deben haber bancos en cantidad suficiente para que se puedan sentar simultáneamente hasta el 20% de los usuarios de esta dependencia.
7. Contar con casilleros, recipientes o mecanismo de entrega de ropa sucia y limpia, zapatos o botas.
8. No estará permitido tener alimentos de ningún tipo dentro de los vestidores, ni equipo de proceso.
9. La lavandería deberá estar diseñada y ubicada de tal forma que facilite el despacho y entrega de la vestimenta adecuada a los manipuladores de alimentos evitándose la contaminación de la misma.

Artículo 79. El agua que se utilizará en las plantas de proceso de productos cárnicos debe ser limpia, abundante y potable, con instalaciones adecuadas para su distribución en la planta y su protección contra impurezas y contaminación. Cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. Todo establecimiento dará a conocer la fuente, y cuando se lo exija el Médico Veterinario Inspector Oficial, facilitará la inspección de su captación de agua, sus instalaciones para conservarlas y su sistema de distribución los cuales deben estar protegidos y seguros.
2. Los establecimientos instalarán equipos para la cloración automática del agua con su debida alarma cuando así lo establezca el Servicio de Inspección Oficial. La concentración de cloro residual libre con un rango de 0.8 a 1.0 ppm exigido para el agua potable de consumo humano, según la norma vigente en el país. En caso de ser necesario en matadero de alta consumo de agua, para mantener la concentración de Cloro residual, se utilizara cloro gas con alarma.
3. El Servicio de Inspección Oficial controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección Oficial un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.
4. Cada seis (6) meses como mínimo, el establecimiento debe realizar un análisis químico y cada treinta (30) días un bacteriológico que permita apreciar al Departamento de Protección de Alimentos las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
5. El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en la norma vigente para el uso de planta procesadora de alimentos.
6. Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales acreditados o reconocidos por el Departamento de Protección de Alimentos para tal efecto.
7. Los equipos que empleen agua potable deberán estar instalados de tal manera que el agua usada no pueda ser devuelta a la instalación de agua potable. Sólo se permitirá el uso de agua no potable en aquellas partes de los establecimientos autorizados en que no se preparen ni manipulen productos comestibles, y solamente con fines limitados, como en los condensadores de amoniaco que no se hallen conectados con el sistema de agua potable, en líneas de vapor adscritas a los tanques de clarificación de productos no aptos para el consumo, en relación con el equipo usado para triturar y lavar tales productos antes de depositarlos en tanques y en los conductos de alcantarillados para mover productos sólidos depositados en ellos.

Se permite usar agua no potable pero limpia, para la limpieza de corrales, calderas, torres de enfriamiento, y otros que el Médico Veterinario Inspector Oficial autorice. En caso de emergencia que el establecimiento tenga desabastecimiento de agua, se



permitirá el abastecimiento mediante cisternas dedicadas al traslado del agua potable de una fuente aprobada por el Ministerio de Salud.

8. Que todas las tuberías, depósitos, tanques, torres de enfriamiento y equipo similar que se emplee en el manejo del agua reutilizada estén contruidos e instalados de tal manera que se facilite su limpieza e inspección.
9. Que el drenaje y eliminación completos del agua reutilizada, la limpieza del equipo y la renovación con agua potable se efectúen a los intervalos que sean necesarios para garantizar un volumen de agua aceptable para los fines que se persigan.
10. La aprobación para el reaprovechamiento del agua que no esté indicada en este artículo se obtendrá del Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública en casos específicos.
11. Se suministrará un amplio volumen de agua de 80° a 84°C, la cual se empleará para la desinfección del equipo de inspección y otros equipos, de los pisos, paredes que estén sujetas a la contaminación para la preparación y manipulación de canales, sus vísceras y otras partes.
12. El vapor de agua que entre en contacto directo con alimentos o con superficies que estén en contacto con ello, no debe contener sustancias que puedan ser peligrosas para la salud.
13. El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.

Artículo 80. Debe tener sistemas e instalaciones adecuados de desagües y eliminación de desechos. Deben ajustarse permanentemente a la Ley y reglamentos que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rijan en el país. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los permisos emitidos por el organismo oficial competente. Las medidas para la evacuación de aguas servidas y productos de desecho en los establecimientos obedecerán a:

1. Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.
2. Será responsabilidad de las empresas o de las autoridades nacionales o locales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
3. Toda vez que la autoridad de aplicación señale al Servicio de Inspección Oficial, el incumplimiento por parte de un establecimiento autorizado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Permiso Sanitario de Operación, la Certificación de Planta, Servicio de Inspección, Multa, cese temporal de actividades y la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.
4. La evacuación de las aguas residuales, sin perjuicio del cumplimiento de otras reglamentaciones complementarias en materia de protección ambiental. Se debe constar con un plan de manejo de residuos aprobado por la autoridad competente.
5. Los establecimientos autorizados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.



6. La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento debe ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.
7. El Departamento de Protección de Alimentos, determinará las condiciones en que debe efectuarse la separación de las canalizaciones de desagüe, dentro de los establecimientos.
8. En todos los casos debe separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga a los desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

Artículo 81. Los desagües de corrales, proceso e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pre-tratamiento:

1. **Desagües de corrales y de sus pasillos por donde transite el ganado en pie.** Serán pre-tratados por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
2. **Desagües grasos.** Serán pre-tratados para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
3. **Desagües no grasos.** Serán pre-tratados mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

Artículo 82. Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües. Es responsabilidad del establecimiento presentar y poner en práctica un plan de operación y mantenimiento del sistema de tratamiento de aguas residuales servidas aprobadas por la autoridad competente.

Artículo 83. Debe existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.

1. No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.
2. Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.
3. El depósito general de los desechos, deben ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Estos deberán estar bajo techo o debidamente cubierto y en un área provista adecuado, evitando la emanación de olores, líquidos y acceso a las plagas.

Artículo 84. Las cámaras frigoríficas son los locales construidos con material aislante térmico, destinados a la conservación por medio del frío de los productos perecederos. La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.



Artículo 85. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos higiénicos sanitarios y de construcción.

1. El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
2. Las paredes interiores de las cámaras frigoríficas, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de pintura aprobada de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables.
3. El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
4. Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes, techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
5. Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que esta se destine.
6. Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, estas deben reunir todos los requisitos exigidos para ellas, según las normas vigentes.
7. Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con un interruptor de encendido y apagado dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de ciento cincuenta (150) unidades lux (14 pies bujía).
8. Cuando se utilicen estanterías, estas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este Decreto Ejecutivo.
9. La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.
10. Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y contar con doble cerrojo para seguridad del personal.
11. Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar y no atente contra el ambiente.
12. Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados. Estos deberán estar ubicados en áreas diferentes que no se localicen sobre los productos.
13. Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deben tocarse un trozo con el otro y las medias canales se dispondrán en los rieles de forma tal que se presente "hueso con hueso y carne con carne".
14. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. La limpieza y



desinfección se efectuará cada vez que lo determine el Servicio de Inspección Oficial y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben estar vacías.

15. Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental. El Servicio de Inspección Oficial podrá aprobar el uso de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección Oficial y deben ser archivados por el período requerido de documentos.

Artículo 86. Para el almacenamiento de canales, medias canales o cuartos de bovinos, estarán a una distancia mínima entre rieles de ochenta centímetros (80 cm) y se hallarán a no menos de sesenta centímetros (60 cm) de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de cualquier otro elemento de la construcción que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de treinta centímetros (30 cm) del techo y las reses suspendidas deben hallarse a no menos de treinta centímetros (30 cm) del suelo. Los rieles de tráfico se instalarán a una distancia aproximada de 90 cm de la pared.

Artículo 87. Para el almacenamiento de los alimentos de origen animal, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, deberá cumplirse con lo siguiente:

1. No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados y que faciliten la aireación.
2. Las cámaras destinadas al almacenamiento de productos congelados deben tener, en un lugar adecuado y visible para los controles donde se pueda determinar que la temperatura de congelación exigida es la indicada.
3. No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carne, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales.

Artículo 88. El Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos, debe otorgar la autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas de construcción o higiénico-sanitario y que comprometan la Salud Pública.

Artículo 89. Para la refrigeración de los diferentes productos alimenticios las cámaras frigoríficas se regirán por los siguientes procedimientos generales:

1. Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de 2° C a 4.4° C o 36° F a 40° F en la parte más profunda de la res antes de veinticuatro horas (24 horas). Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos (2) medias canales por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.
2. Debe contarse con una cámara o en su defecto con un espacio (jaula de retención) dentro de las cámaras generales: debe existir una cámara de retención tanto para los productos frescos como en los congelados, aisladas, con puerta y llave para alojar las canales que necesiten observación para uso exclusivo del Servicio de Inspección Oficial.
3. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de congelación destinadas a las canales, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de 3°C o 37° F, alcancen una temperatura de por lo menos -18°C o 0.50° F, en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho horas (48 h) para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del trozo muscular mayor del cuarto anterior o posterior.



4. La capacidad de enfriamiento de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
5. En el caso de modificación de la capacidad de enfriamiento por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al Servicio de Inspección Oficial a efecto de adoptar las medidas que estime del caso.
6. Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados que han sido una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.
7. Las carnes expuestas algún tiempo a la temperatura ambiental, no podrán volver a ser sometidas nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiental se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

Artículo 90. Los establecimientos de plantas procesadoras contarán con dependencias auxiliares que sin estar afectando en forma directa a la elaboración o conservación de materia prima, son necesarias para completar la actividad específica del mismo.

Artículo 91. Todo establecimiento que reciba del exterior suministro energético, debe tener un generador de electricidad; el generador debe estar localizado lejos de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, con el propósito de evitar el ruido. La disponibilidad debe ser la suficiente para garantizar las necesidades básicas del establecimiento.

Artículo 92. La sala de máquinas debe estar construida en una zona aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, será de material no peligroso, con pisos de concreto u otro material impermeable y lavable. Debe contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas o extractores de aire y estar dotada de dispositivos contra incendios.

Artículo 93. El establecimiento debe contar con locales adecuados para el almacenamiento:

1. El local para el almacenamiento de útiles y otros elementos estará aislado de cualquier otra dependencia.
2. El área de empaques para los productos comestibles ha usar en la elaboración de la materia prima será un área separada de las de producción y deberá mantenerse seca y en condiciones adecuadas de limpieza y orden. Debe estar construido con materiales impermeables y asegurando el control de contaminantes y plagas.
3. Los locales de almacenamiento de embalajes y productos químicos deben estar identificados y aislados de las salas de elaboración. En estos locales los productos se acomodarán sobre tarimas, a no menos de diez centímetros (10 cm) del suelo y treinta centímetros (30 cm) de la pared de forma que permita la adecuada ventilación e iluminación.
4. El local del taller para reparación y mantenimiento de equipo será de material no peligroso, su piso impermeable y debe estar provisto de dispositivos contra incendio.
5. Los envases destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince centímetros (15 cm) del suelo, y cubiertos, también queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.



6. El local destinado al descanso y refrigerio del personal, debe reunir las características de construcción, de iluminación y ventilación generales exigidas por este Decreto Ejecutivo; si el acceso de este local está cerca de la sala de elaboración debe instalarse un filtro higiénico-sanitario, además de tener depósitos para basura con tapa y pedal, su capacidad será de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.
7. La Dirección General de Salud Pública, a través del Consejo Técnico de Salud y del Laboratorio de Referencia del Ministerio de Salud, en conjunto con el Departamento de Protección de Alimentos, aprobarán cuando lo considere conveniente a los establecimientos con Servicio de Inspección Oficial un Laboratorio Aprobado para efectuar los exámenes microbiológicos necesarios para garantizar la inocuidad de los productos.

Artículo 94. Todo establecimiento que reciba animales transportados por medios mecánicos, como mínimo debe disponer de una rampa para descarga, la cual tendrá las siguientes características:

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

Artículo 95. Todo establecimiento procesador debe poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre con sus pasillos de movimiento para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Los corrales deben estar identificados con sus tarjetas de identificación.

La capacidad de los corrales de encierre se definirá de acuerdo a lo siguiente:

1. La capacidad de los corrales se calculará a razón de dos metros (2 m), como mínimo cincuenta centímetros (50 cm) cuadrados por cabeza bovina.
2. Cuando la superficie de los corrales supere los ciento veinticinco (125) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias, deberán estar numeradas.
3. En establecimientos que se permitan más de una especie, el ganado bovino, deberá mantenerse en corrales separados.

Artículo 96. Los corrales y los pasillos de servicios obedecerán las siguientes características:

1. Los pisos serán impermeables, resistentes al desgaste y a la corrosión, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección.
2. No deben presentar rajaduras, pozos ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de líquidos, no habrá salientes y bordes en punta que puedan lesionar a los animales.



3. El desagüe se realizará por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, y estos nunca deben de encontrarse en la superficie de paso de los animales. La descarga debe ser al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales o tuberías de los corrales y de pasillos, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico para evitar el refluo de los líquidos.
4. Los desagües ubicados en los corrales o pasillos deben poseer tapas y rejillas cuyo diseño impida que los animales se lesionen.
5. Tendrán techos en su totalidad, para cuya construcción se empleará material térmico no peligroso. Su altura no podrá ser inferior a tres metros (3 m).
6. Los corrales estarán construidas con materiales aprobados. La altura mínima del cerco será de dos metros (2 m) mínimos para bovinos. Cada corral debe estar separado uno del otro por una pared de bloque de una altura mínima de 15 centímetros.
7. Cada corral dispondrá de bebederos propios, serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito, el agua no podrá derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar con un sistema automático de llenado y de desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.
8. La higiene sanitaria de los corrales se realizará cada veinticuatro horas (24 h) como máximo, procediendo a la recolección del estiércol existente en los corrales y pasillos e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión mínima de 3.6 Kg por centímetro cuadrado tanto en los pisos como en las paredes.
9. Si se ha encontrado un caso de enfermedad infectocontagiosa, el corral correspondiente y pasillos por los que transitaron él o los animales afectados serán lavados inmediatamente y desinfectados con productos aprobados y supervisado su uso por el Servicio de Inspección Oficial.
10. Se dispondrá de un estercolero, que será un recinto para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que tendrá paredes impermeables de cemento y con superficie pulida. Acondicionado de tal forma que evite la entrada de vectores. Se utilizaran compuertas con dispositivos para impedir la salida de los líquidos. El estiércol no debe permanecer más de veinticuatro horas (24 h) dentro de este recinto.

Artículo 97. Se contará con un corral de aislamiento para animales sospechosos que deberá alojar el uno (1%) por ciento del sacrificio diario máximo autorizado y que además de las características enumeradas para los corrales de encierro tendrá:

1. La puerta de acceso será de metal y tendrá un dispositivo para colocar candado o sistema de seguridad.
2. El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de esta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso del pasillo de acceso al mismo.
3. La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades lux.
4. Debe existir un lavamanos con dispensadores y un anaquel para guardar los implementos necesarios.
5. Se colocará un brete para el examen clínico de los animales sospechosos.



Artículo 98. En la cercanía de los corrales, se construirá un recinto para lavado de camiones de transporte de animales que contará con el área de paredes y pisos impermeabilizados de una altura y tamaño adecuado a los camiones que se utilicen, contará con una presión de agua a la salida de la boquilla de la manguera no menor de cuarenta libras por pulgada cuadrada (40 psi) y los desagües responderán a las especificaciones descritas para los corrales.

Artículo 99. El Servicio de Inspección Oficial asignado al establecimiento verificará que los medios de transporte de los animales sean lavados y desinfectados después de descargados.

Artículo 100. En los establecimientos que así se requiera se construirá próxima al corral de aislamiento de animales sospechosos, la sala de necropsia que tendrá las siguientes características:

1. La dimensión mínima de este local será de tres metros (3 m) de ancho, por cinco metros (5 m) de largo.
2. Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable y todos sus ángulos de unión serán redondeados. La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Las ventanas serán metálicas de material inoxidable.
3. Estas salas tendrán un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento de animales sospechosos, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre de sifón.
4. La sala dispondrá de agua fría y caliente en abundancia con una salida de servicio no inferior a sesenta libras de presión por pulgada cuadrada (60 psi).
5. La iluminación de los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.
6. La ventilación se obtendrá por medio mecánico que asegure una renovación mínima del aire de quince (15) veces por hora.
7. Para la realización de las necropsias se contará por lo menos con una cama totalmente metálica, inoxidable y de una altura mínima de cincuenta centímetros (50 cm), considerada desde los largueros al piso.
8. La sala contará con una polea manual o eléctrica para manipulación de animales muertos.
9. La sala debe estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, piletta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental.
10. Los elementos e instrumentos, deben permanecer constantemente en la sala de necropsia, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento del Servicio de Inspección.
11. Contará con disposición permanente de antisépticos aprobados, filtro sanitario dotado de todos los elementos para lavado y desinfección de botas y manos.
12. La sala de necropsia poseerá vestuarios y sanitarios propios, construidos de acuerdo a las condiciones y características estipuladas en este Decreto Ejecutivo.



13. Cuando el Servicio de Inspección lo determine será trasladado al incinerador del establecimiento el animal o los animales provenientes de la sala de asilamiento de animales sospechosos, de la sala de necropsia, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte. Este traslado deberá realizarse de forma tal que asegure que no se contamine cualquier aérea del establecimiento.

Artículo 101. Los animales deben llegar hasta el compartimiento de sacrificio o contención por sus propios medios, y previamente eliminada la suciedad externa del animal. Para ello antes de llegar al área de contención, todos los animales pasarán por un baño de aspersion después de ser aprobados en la inspección ante-mortem a través de un pasillo o chute con las siguientes características:

1. Las paredes serán de bloques de concreto reforzado u otro material aprobado, con piso impermeable y antideslizante, con una altura mínima de sus paredes de dos metros como mínimo.
2. El pasillo puede variar de acuerdo a la capacidad de matanza del establecimiento.
3. El baño tendrá cada setenta centímetros (70 cm) aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales con boquillas aspersores de agua.

Artículo 102. El incinerador y demás instalaciones para los productos no comestibles se hallarán separados de las instalaciones para los productos comestibles, considerando lo siguiente:

1. Todos los tanques y equipos del incinerador utilizado para extraer la grasa de productos no comestibles, prepararlos o almacenarlos, se hallarán en salas o compartimientos separados de los que se utilicen para preparar o almacenar productos comestibles.
2. No habrá ninguna conexión entre las salas o compartimientos que contengan productos no comestibles y las que contengan productos comestibles.
3. Las tuberías y conductos estarán instalados de acuerdo con la distribución según las normas vigentes y que evite una contaminación de los productos comestibles.

Artículo 103. Las áreas del sacrificio de bovinos estarán divididas en dos zonas definidas como zona sucia o séptica, y zona limpia.

1. Los pisos de la zona sucia estarán a diez centímetros (10 cm) como mínimo por debajo del nivel de la zona limpia, debiendo proveerse de los adecuados dispositivos de elevación de animales.
2. Los desagües de las zonas limpias y sucias obedecerán según las normas vigentes.
3. En el sacrificio de bovinos, a la entrada del compartimiento de aturdimiento tendrá una cortina de agua y aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos o cualquier otro sistema aprobado por la autoridad competente.
4. En la zona donde el animal es izado, luego de su aturdimiento y previo a su degüello, el piso estará construido de manera tal de convertirse en un receptáculo, para recibir las aguas provenientes del lavado y de la regurgitación, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a 30 centímetros, dirigido al recolector principal de efluentes.
5. En el sitio donde el animal es degollado existirá un dispositivo colector en el piso para evitar que la sangre se elimine por el desagüe común conjunto con la regurgitación o agua de duchado. El sangrado debe ser lo más completo posible, utilizándose en



algunas planta para ello la corriente eléctrica de acuerdo a los parámetros físicos contemplado por la autoridad competente; si la sangre va a utilizarse con fines alimentarios, la misma deberá ser recogida y manipulada de forma higiénica.

6. En el lugar de lavado a presión de las medias canales, el piso estará conformado de manera tal de convertirse en un receptáculo o pileta que recoja las aguas provenientes del lavado, evitando que se expandan al resto del área de sacrificio. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince a treinta centímetros (15-30 cm) de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.
7. Esterilizadores para cuchillos, ganchos, afiladores, sierras y otros utensilios con agua a temperatura de 82° C a 84 ° C u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante el proceso.
8. Deberán contar con esterilizadores y lavamanos en cantidad suficiente en ubicaciones que permitan un acceso oportuno y expedito a los operadores para el uso de los mismos así como en todos los puestos de inspección establecidos.

Artículo 104. Los mataderos Regionales y Locales que no dispongan de cámaras frigoríficas para el oreo deben poseer un área de oreo independiente de la de expendio, la cual permitirá acumular no menos de setenta por ciento (70%) de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

Artículo 105. Los mataderos Regionales y Locales deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

1. El cerco perimetral debe cumplir con las exigencias establecidas según las normativas vigentes.
2. Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. Los corrales deben reunir las condiciones de acuerdo a las normas vigentes, en particular en lo referente a su limpieza y desinfección. Con una capacidad suficiente para alojar los animales a sacrificio en el lapso de veinticuatro (24) horas.
3. El área para sacrificio estará contenida por un local cerrado, reunirán los requisitos según las normativas vigentes. Los desagües impedirán la acumulación de agua o líquidos en el local. Los mismos desembocarán en tanques sépticos o lagunas de oxidación distantes a cincuenta metros (50 m) como mínimo de la planta y a trescientos metros (300 m) de toda vivienda.
4. El área de sacrificio debe contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico, sea pared, división metálica inoxidable o material no absorbente, que permita el paso de las reses. La zona sucia será para la insensibilización y sangría, y el resto para el sacrificio. Deben poseer cama para desollar, rieles para la evisceración y el oreo.
5. Las vísceras podrán limpiarse en el área del local de sacrificio sobre mesas específicamente dispuestas. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, debe contarse con un local adecuado, construido de cemento y con las mismas condiciones de construcción del área de sacrificio.
6. El lavado, el secado y sellado de las reses se efectuará de acuerdo con las normativas vigentes, con las mismas especificaciones de sellos para este fin.
7. La ventilación del área de sacrificio debe estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos. La abertura al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, entre otros., deben contar con protección de malla milimétrica.



8. En el área de sacrificio y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.
9. El matadero debe contar con agua potable o clorada u otro producto aprobado por la autoridad competente, suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia no menor a los ocho metros (8 m). Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los cinco mil litros (5,000 L), en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de cinco metros (5 m) o en su defecto una cisterna con equipo hidroneumático.
10. Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón líquido y toalla para un solo uso.
11. El matadero debe contar con una dependencia en forma de corredor con paredes, techo y piso de cemento, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses sacrificadas hasta su expedición la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia debe proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

CAPÍTULO VIII

REQUISITOS DEL EQUIPO UTILIZADO EN LAS PLANTAS DE PROCESO

Artículo 106. Las condiciones y características que deben de tener los equipos destinados al sacrificio de bovinos, serán las siguientes:

1. El compartimiento de aturdimiento o insensibilización debe estar construido totalmente de hierro, hormigón o por la combinación de esos materiales, u otro sistema aprobado por la autoridad competente, con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
2. En la entrada al compartimiento de aturdimiento, debe existir una cortina de agua y una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.
3. El piso estará sobre nivel a cuarenta centímetros (40 cm) como mínimo del piso del local y tendrá una pequeña inclinación hacia el interior del área de sacrificio.
4. La puerta del compartimiento de aturdimiento que da al área de sacrificio será giratoria, a efecto de la descarga del animal insensibilizado.
5. A la salida del compartimiento de aturdimiento el animal caerá sobre una parrilla de acero galvanizado u otro sistema aprobado por la autoridad competente.

Artículo 107. Los equipos para el transporte de vísceras deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estar diseñados y equipados de manera que las vísceras no entren en contacto con el suelo.
2. Estarán contruidos con un sistema que permita pasar por debajo o lateralmente de la res en la zona de evisceración que permita acomodar las vísceras en los compartimentos respectivos, en la parte inferior para los estómagos e intestinos y para el resto de la vísceras en la parte superior y de esta forma hacerlos llegar hasta el punto de la inspección.
3. Su diseño evitará que los líquidos de las vísceras escurran de un compartimento a otro.



4. No podrá atravesar la zona sucia o área donde existan productos comestibles y su circulación evitará la contaminación cruzada y luego de la inspección y descarga de las vísceras, los equipos deben ser lavados primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de 82°C o 180°F antes de volverlos a utilizar.
5. Podrá utilizarse un sistema mecánico para la recepción, transporte, inspección y descarga de las vísceras.

Artículo 108. Los soportes y la estructura metálica de todo el sistema de rieles deben respetar las siguientes condiciones especiales:

1. No estar pintados y si algún país importador admite la pintura, esta debe estar hecha con materiales que no alteren, desprendan olores o se descascaren.
2. Los rieles y ganchos deberán ser de material aprobado, debiendo conservarse perfectamente limpios para evitarse el óxido y el goteo de grasa sobre las reses.
3. El riel en la zona sucia tendrá para las especies bovina una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4.80 m) y en las zonas intermedias y limpia la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta centímetros (30 cm). En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las normativas vigentes.
4. Los rieles en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta centímetros (60 cm) de cualquier pared y a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, a no menos de treinta centímetros (30 cm) del borde de las mismas.

Artículo 109. Las sierras destinadas a dividir las reses deberán reunir las especificaciones siguientes:

1. Las sierras eléctricas destinadas a dividir las reses y cumplir con las especificaciones para esta actividad con un esterilizador para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra.
2. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonado o levadizo a efectos de facilitar un buen corte y presentación.

Artículo 110. Los andamios o plataformas presentarán las siguientes características:

1. Estarán contruidos con una altura adecuada que permita efectuar la inspección de los ganglios linfáticos de los cuartos posteriores.
2. El frente será libre, sin obstáculos a la labor que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente, se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad.
3. Serán de material impermeable, inoxidable y de fácil limpieza.

Artículo 111. Los carros destinados al transporte de productos no comestibles deben estar identificados con la palabra "No Comestibles", pintada de color amarillo. Los materiales y la construcción de los carros para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además con una tapa y sistema de seguridad para que no se pueda abrir y una identificación especial visible con la palabra "Condado MINSA-DEPA.", pintada en color rojo.

Artículo 112. Los equipos y utensilios, tales como ganchos, cuchillos, afiladores, entre otros, que se hallen en contacto con las reses, deben cumplir con las condiciones de ser de



material inoxidable, libres de grietas, picaduras, corrosión que afecten la limpieza y desinfección.

CAPÍTULO IX

OBLIGACIONES DE LAS PLANTAS DE PROCESO DE CARNE BOVINA

Artículo 113. Los establecimientos están obligados a cumplir y hacer cumplir las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Decreto Ejecutivo, en las leyes y normas relacionadas que competen. De la misma forma cumplir con los programas establecidos por el Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimentos y otros relacionados.

Artículo 114. Establecer obligatoriamente la implementación de Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (SSOP), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) u otro sistema equivalente aprobado por la autoridad competente.

Artículo 115. Proporcionar al Servicio de Inspección Oficial en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al vencimiento, los informes con los datos estadísticos que se le requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados cárnicos.

Artículo 116. Avisar al Servicio de Inspección Oficial con anticipación de veinticuatro horas (24 h) como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.

Artículo 117. Avisar al Servicio de Inspección Oficial con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.

Artículo 118. Adoptar medidas según las normativas vigentes para que ninguna persona ajena o del establecimiento, interfiera en la labor del Servicio de Inspección Oficial de la Planta.

Artículo 119. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano o ubicado en lugares aislados o donde no hubiese medios regulares de comunicación será por cuenta de la empresa proporcionar adecuado traslado y alimentación al personal del Servicio de Inspección por las horas extraordinarias laboradas.

Artículo 120. Los establecimientos autorizados proporcionarán un área de oficinas que incluya gratuitamente oficinas que cuenten con:

1. Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo, computadora, impresora, material de oficina, teléfono, aire acondicionado, internet, y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función del Servicio de Inspección, de conformidad a lo que establezca en cada caso.
2. Incluirá baños, servicio sanitario para el uso exclusivo de los médicos veterinarios Inspectores Oficiales y Asistentes de Inspección asignados a los mismos.
3. El espacio asignado para este fin estará ubicado convenientemente, debidamente ventilado y provisto de armarios con llave, adecuados para la protección y **almacenaje** del equipo y documentación del servicio de Inspección.



4. El establecimiento deberá proporcionar a todo el personal de la inspección oficial de los equipos necesarios para la realización de su trabajo.

Artículo 121. Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de muestras que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios oficiales cuando la autoridad competente lo determine.

Artículo 122. Incluirá proveer material para la inspección durante el proceso de los animales como son:

1. Corrales para animales sospechosos, sala de necropsias, equipo para llevar a cabo los exámenes ante-mortem y para la separación, marca y segregación de los animales aprobados de los marcados "sospechosos" y los marcados "rechazados".
2. Parrillas, carretillas, recipientes y otros utensilios adecuados para inspeccionar la cabeza, vísceras durante el examen post-mortem u otro sistema aprobado por la autoridad competente.
3. Mesas, bancos, iluminación y otro equipo en los que haya de practicarse la inspección de tal diseño, material y construcción que permitan inspección de una manera pronta, eficiente y limpia.
4. Carretillas o recipientes de metal impermeable para retener y manipular canales y piezas enfermas, construidas de manera que puedan ser retirados fácilmente; tales carretillas y recipientes deberán ser marcados de manera visible con la frase "Condenado" en letras de no menos de dos pulgadas de altura y, cuando lo requiera el oficial encargado, deberán estar provistos de cerraduras y sellos.
5. Medios adecuados, incluyendo jabón líquido y esterilizadores, para lavarse y desinfectarse las manos, para esterilizar los instrumentos usados en la inspección de las canales.
6. Área, jaulas u otros compartimientos, y receptáculos en los cuales las canales y los productos puedan ser retenidos para su inspección. Estarán equipados de cerraduras seguras o sellos y serán mantenidos bajo llave o sellos oficiales suministrados por el Servicio de Inspección Oficial.
7. Medios adecuados, incluidos materiales desnaturalizantes, para la debida eliminación de artículos rechazados o condenados.
8. Armarios adecuados con llave para guardar las marcas de la Inspección Oficial y otros dispositivos oficiales y certificados oficiales, cuando no estén en uso, se mantendrán en custodia por el personal del Servicio de Inspección Oficial.
9. Proveer la papelería necesaria para el Servicio de Inspección Oficial y la rotulación adecuada de los equipos que lo requieran.

Artículo 123. Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Artículo 124. Poner inmediatamente en conocimiento del Servicio de Inspección Oficial, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento, para tomar las medidas correspondientes conducentes de acuerdo con las legislaciones vigentes.



CAPÍTULO X
REQUISITOS DEL PERSONAL QUE LABORE O INGRESE A LA PLANTA DE PROCESO DE CARNE BOVINA

Artículo 125. Por requerimiento de la Dirección General de Salud Pública, todos los empleados que laboren en establecimientos de proceso de carne bovina, deben proveerse de un Carné de Salud donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias, el que debe ser extendido por la autoridad oficial y tendrá una validez máxima de un año (1) y Carné de Manipulador de Alimentos con una duración de (5) cinco años.

Artículo 126. No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas, parasitarias o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa, parasitaria o dérmica, se exigirá una Certificación Médica del estado de salud del empleado cuestionado.

Artículo 127. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, salas de proceso, medios de transporte o lugares de carga, debe usar la vestimenta adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas serán de tela blanca, u otro color aprobado y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera.

Artículo 128. La ropa usada como ropa de trabajo, deben estar limpias y en buen estado al comienzo de las tareas de cada día, el Inspector Oficial tiene la autoridad para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deben ser cambiadas por ropa limpia.

Artículo 129. El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier área o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta con gorras y cascos, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de los delantales.

Artículo 130. Es obligatorio el uso de botas de hule u otro material impermeable autorizado. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado debe estar perfectamente limpio.

Artículo 131. A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier lugar o área de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera que sea su cargo o condición, deben estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Artículo 132. El establecimiento proveerá a todo el personal que se encuentre de visita e ingrese a la planta la vestimenta adecuada, que cubra todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos.

Artículo 133. Como requisito fundamental de higiene se debe exigir de los operarios lo siguiente:

1. Está prohibido fumar en cualquiera de sus formas en las instalaciones de la planta.



2. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno, los obreros obligatoriamente deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón y lo mismo debe hacerse cada vez que regresen de los servicios sanitarios.
3. Todo el personal debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y no podrán usar ningún tipo de uñas pintadas o acrílicas durante su labor.
4. No está permitido portar prendas o decoraciones de ningún tipo.
5. Tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.
6. El personal cuenta con un local apropiado para vestuarios y baños, el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas y en el presente Decreto Ejecutivo, y no podrá dejar en estas instalaciones alimentos u utensilios de trabajo.
7. El bigote y barba deben estar bien recortados y cuando proceda cubiertos con cubre boca.
8. El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabello.
9. No debe utilizar maquillaje o pestañas postizas.
10. Utilizar uniforme y calzado adecuado, casco y ropa protectora y cuando proceda mascarilla.

Artículo 134. Los visitantes de las zonas de procesamiento o manipulación de alimentos, deben seguir las normas de comportamiento y disposiciones que se establezcan en la organización con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Artículo 135. Cuando el establecimiento cuente con más de dos procesos, tiene la obligación de suministrar al servicio de Inspección Oficial la vestimenta adecuada para evitar una posible contaminación cruzada.

CAPÍTULO XI INSPECCIÓN ANTE MORTEM

Artículo 136. La inspección ante-mortem se hace en los corrales del establecimiento a los bovinos el día de su sacrificio.

Artículo 137. No podrá sacrificarse ningún animal o que este ingrese a cualquier área del establecimiento, donde ha de ser sacrificado, si este no ha sido previamente inspeccionado por el Médico Veterinario Inspector Oficial.

Artículo 138. Los animales deberán permanecer en los corrales de recibo por un tiempo mínimo de 12 horas de antelación al sacrificio, para permitir la inspección ante-mortem, si el ganado permanece por alguna circunstancia por un lapso superior a 24 horas, se le deberá proveer de alimento. En ningún caso los animales podrán permanecer sin ser sacrificados por un tiempo superior a 48 horas.

Artículo 139. La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en los pasillos de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas cincuenta (550) unidades lux.



Artículo 140. En la inspección del ganado en los corrales, primero se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en los pasillos fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de la piel, secreción a través de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso, también:

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

Artículo 141. Los animales no ambulatorios que no pueden movilizarse por sus propios medios, no pueden levantarse por sí solos o animales caídos incluidos pero no limitado a estos aquellos que presenten fracturas de las extremidades, rotura de tendones y ligamentos, parálisis, fractura de la columna vertebral o condiciones metabólicas deberán ser inspeccionados por el Médico Veterinario Inspector Oficial, y se considerarán animales sospechosos de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras patologías, en estos casos deberán ser rechazados para su observación y no permitirle el ingreso a la sala de proceso. En otros casos no descritos anteriormente, el Médico Veterinario Inspector Oficial, será quien dictamine si este animal es apto para ser sacrificado en el momento o no. Es obligación notificar a las autoridades competentes.

Artículo 142. Todo animal que en la inspección ante-mortem, se sospeche que tiene alguna enfermedad o afección que pueda resultar en el rechazo en la inspección post-mortem, completa o solamente una parte de la canal, será manejado de tal manera que se retenga su identidad como sospechoso hasta que se le practique la inspección post-mortem final.

Artículo 143. Durante el examen ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector Oficial, que sospeche de la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio de diagnóstico oficial o acreditado, procederá a aislar el lote, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato junto con el representante del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, deberá mantener y remitir muestras de material al laboratorio, marcando el animal o los animales sospechosos.

Artículo 144. Los animales serán separados como sospechosos si han mostrado:

1. Reacción a la prueba de leptospirosis o anaplasmosis, pero que no muestren síntomas de la enfermedad.
2. Reacción a la prueba de la tuberculina.
3. En la inspección ante-mortem que está afectado de epiteloma de los ojos o de la región en grado menor.
4. Se le encuentre afectado de anasarca en un grado de desarrollo menor. Todo animal sospechoso de estar afectado de anasarca debe ser segregado y retenido para su tratamiento. Si al terminar el período de tratamiento se determina al examinarlo que el animal está libre de la enfermedad, se le puede destinar a cualquier fin.



5. Que este afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular, pero que se haya recuperado hasta el punto de que las lesiones estén en curso de curación, la temperatura esté dentro de lo normal y el animal muestre que ha vuelto a su apetito y actividades normales, si se determina que el animal está libre de la enfermedad puede ser destinado al sacrificio o para otros fines.
6. Los animales previamente rechazados por listeriosis.

Artículo 145. Todo animal que, sea tratado como sospechoso será identificado como tal, bajo la supervisión de un inspector por medio de una marca oficial de acuerdo con el presente Decreto Ejecutivo, la cual solamente podrá ser retirada o eliminada por un inspector. Todo animal identificado como sospechoso en la inspección ante-mortem será separado y sacrificado de último del resto de los otros animales en el establecimiento, y estará acompañado de un formulario en el cual el inspector del establecimiento anotará el número de identificación como sospechoso y cualquier otro número de marbetes de identificación y una breve descripción del animal y de la enfermedad o condición por el cual se clasificó al animal como sospechoso, incluyendo la temperatura cuando ésta tenga relación con el destino que se dé a la canal en la inspección post-mortem.

Cuando un animal identificado como sospechoso sea destinado a cualquier fin o por cualquier razón según las normas vigentes, el dispositivo de identificación oficial será retirado solamente por un inspector y éste informará de esta acción al Médico Veterinario Inspector Oficial.

Artículo 146. Durante la inspección ante mortem un animal se considerará rechazado si:

1. El animal se encuentra muerto o moribundo en el local de un establecimiento autorizado.
2. Los animales que muestren claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o afección que resulte en el rechazo de sus canales en la inspección post-mortem serán marcados como rechazados.
3. Cualquier ganado vacuno, que tenga una temperatura arriba de 40°C (105°F), en caso de duda acerca de la causa de la temperatura alta, y cuando por otras razones el Médico Veterinario Inspector Oficial, estime necesaria tal acción, cualquier ganado puede ser retenido por un tiempo razonable bajo la supervisión de un inspector para futura observación y tomarle la temperatura antes que se determine el destino final de tal ganado. Cualquier ganado retenido de este modo será re-inspeccionado el día de su sacrificio. Si al hacerse tal reinspección, el animal tiene temperatura igual o mayor de 40°C (105°F) será rechazado.
4. Cualquier ganado vacuno que se encuentra en estado hipotérmico, el Médico Veterinario Inspector Oficial, será la autoridad responsable para rechazarlo o condenarlo.
5. Todo animal que muestre, síntomas de anaplasmosis, quetosis, leptospirosis, listeriosis, paresia puerperal, pseudorrabia, rabia, tétano, encefalomioclitis tóxica (envenenamiento del forraje), influenza aguda, osteoporosis generalizada, cojera inflamatoria aguda o fistulas extensas.
6. Se le encuentre afectado de epiteloma de los ojos y la región orbital en la que el ojo haya sido destruido o esté oscurecido por tejido neoplásico, muestre infección extensa, supuración y necrosis generalmente acompañada de olor nauseabundo, o



cualquier animal afectado de epiteloma de los ojos o de la región orbital, cualquiera que sea su extensión, esté acompañado de caquexia.

7. Todo animal atacado de ántrax. Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se haya manifestado el ántrax en la inspección ante-mortem será sacrificado y presentado para su inspección post-mortem hasta que se haya determinado, por medio de una cuidadosa inspección ante-mortem, que no queda en el lote ningún animal infectado de ántrax.
8. Los animales que hayan sido inyectados con vacunas contra el ántrax (organismos vivos) dentro del término de seis semanas y aquellos que hayan reaccionado ha dicho tratamiento mostrando inflamación, tumefacción y edema en el sitio en que fueron inyectados. Cuando en el examen ante-mortem aparezcan animales atacados de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y calzadas expuestos al contagio en los establecimientos autorizados consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércoles. En seguida se desinfectará el local expuesto rociando los suelos, cercas, puertas y todo el material expuesto con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial preparada u otro desinfectante que pueda ser aprobado en casos específicamente para este fin.
9. Todos los animales que en el examen ante-mortem resulten atacados de anasarca en estado avanzando, caracterizado por un edema extenso y generalizado.
10. Todo animal que dé señales de comienzo del parto no será sacrificado hasta después de que éste haya ocurrido y haya expulsado la placenta. Si el animal es por lo demás aceptable, se permitirá entonces el sacrificio o que se le dé otro destino.
11. Un animal está afectado de exantema vesicular o estomatitis vesicular en estado agudo evidenciado por lesiones agudas y activas o una temperatura elevada.
12. Animales con salmonelosis que presenten enteritis, secreciones vaginales, artritis o procesos supurativos.
13. Los animales con traumatismos generalizados y en condiciones especiales observadas en el examen ante-mortem que presenten síntomas compatibles explicadas en la Resolución 29 de 29 de diciembre de 1995, Sección 4, artículo 18.

Artículo 147. Los animales marcados “rechazados” serán sacrificados por el establecimiento autorizado si no están ya muertos. Estos animales no serán introducidos en el establecimiento autorizado para ser sacrificados; ni serán transportados a ningún departamento del establecimiento utilizado para productos comestibles. La etiqueta oficial de “rechazados” no se retirará de la canal sino que permanecerá en ella hasta que sea colocado en el incinerador o hasta que se le dé otro destino, estos no podrán ser sacrificados en el área de sacrificio, debiendo hacerlo en la sala de necropsias.

Artículo 148. En caso de requerir un sacrificio de emergencia, los animales serán inspeccionados inmediatamente antes de su sacrificio, aunque hayan sido inspeccionados previamente. Cuando exista la necesidad del sacrificio de emergencia, el establecimiento lo notificará al Médico Veterinario Inspector Oficial, a fin de que se practique el examen ante-mortem.

Artículo 149. Cuando el Médico Veterinario Inspector Oficial, autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el desplazamiento debe hacerse en un vehículo exclusivo para ese fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal.



inoxidable y ser de fácil limpieza. Luego de cada uso el vehículo debe ser lavado y desinfectado de acuerdo a las normas vigentes.

Artículo 150. Cualquier animal sospechoso de haber sido tratado o expuesto a una sustancia que manifieste la presencia de un residuo biológico a los tejidos comestibles haciéndolos inadecuados para el consumo humano, serán identificados en los establecimientos autorizados con la marca "rechazado". El animal puede ser retenido bajo la custodia, hasta que los procesos metabólicos hayan reducido el residuo presente en los mismos en los que se encuentren residuos biológicos que conviertan a dichos artículos en adulterados, serán marcados "rechazados".

Artículo 151. Todo animal considerado por el Servicio de Inspección Oficial como sospechoso o rechazado será marcado y retenido, se realiza una marca visible para su identificación en los corrales o si a este se le ha permitido ingresar a la sala de sacrificio al final del día.

Artículo 152. El Servicio de Inspección Oficial junto con el representante del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, deberá mantener en el establecimiento la documentación sobre los animales recibidos y la que se emita en la inspección ante-mortem, teniendo la información completa de los animales sospechosos o rechazados en sus archivos.

CAPÍTULO XII INSPECCIÓN POST MORTEM

Artículo 153. Todo animal inmediatamente después de sacrificado, será sometido a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario con un examen microscópico y bacteriológico u otro método aprobado por la autoridad competente. Esta inspección post-mortem mostrará si la canal o parte de la canal no está afectada por alguna enfermedad o condición que la convierta no apta para el consumo humano.

Artículo 154. La inspección debe ser realizada únicamente por el personal del Servicio de Inspección Oficial y supervisada por el Médico Veterinario Inspector Oficial. La inspección post mortem se realizará en 3 puntos específicos: cabeza, vísceras y canal; en la inspección de la canal se deben considerar dos puntos de inspección, que son el tren anterior y posterior siendo esta última expuesta a la inspección antes del lavado final y después de cualquier limpieza o corte final. Se considera que el personal necesario para la inspección será un inspector por cada punto específico de inspección para los establecimientos industriales y de exportación.

Artículo 155. El Médico Veterinario Inspector Oficial, tiene la autoridad de exigir que se disminuya la velocidad del sacrificio, si considera que la inspección tome más tiempo de lo estimado debido a la falta de buena preparación previa a la inspección del animal o sus partes o que las condiciones de salud de los animales indican que la inspección será más extensa de lo previsto.

Artículo 156. Durante la inspección post mortem deberá considerarse lo siguiente:

1. La evisceración se efectuará en un lapso aproximado de 10 a 20 minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.
2. La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la canal, hasta el dictamen final del Servicio de Inspección Oficial. Por lo que deberán estar claramente identificadas las 3 partes hasta su liberación como aprobado. La cabeza, la cola, la lengua, la glándula del



timo y todas las vísceras de cada animal sacrificado, toda la sangre y otras partes de tal animal que se hayan de usar en la preparación de productos alimenticios de carne o de productos médicos, serán manejados de tal manera que se les identifique con el resto de la canal, hasta que se haya concluido el examen post-mortem de la canal y partes de la misma. Dicho manejo incluirá la retención de las identificaciones de las orejas y del lomo, implantes y otros objetos fijados al animal, de manera que se relacionen con la canal hasta que se haya concluido el examen post-mortem.

3. Toda canal en la que antes de ser dividida en medias canales se observe alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica donde la presente y que ponga en peligro la salud del personal o la higiene de los instrumentos de trabajo, será identificada, y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para ser examinada por el Médico Veterinario Inspector Oficial, no pudiendo ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final. En todos los casos, la identificación será definitivamente establecida mediante la fijación de etiquetas con la palabra "retenido" tan pronto como sea posible y antes de la inspección final. Estas etiquetas no serán retiradas sino por un Médico Veterinario Inspector Oficial.
4. Cuando se presenten lesiones de difícil diagnóstico macroscópico inmediato, la canal y sus vísceras se depositarán a la orden del Servicio de Inspección Oficial en la jaula de retención debidamente asegurada, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.
5. Cuando condiciones anormales sean observadas en la canal o sus vísceras y hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la canal o parte de ella sea no comestible o de consumo condicionado, deberá el médico veterinario inspector oficial detener la línea de trabajo, oprimiendo el botón rojo destinado para tal finalidad, para ser retirada del riel común y llevarse al riel de retención para su re-inspección y dictamen final.
6. Queda prohibido toda manipulación que tienda a enmascarar o hacer desaparecer las lesiones. Tal conducta será causa de condena de la canal o sus partes con destino al incinerador.
7. Toda canal o parte que se encuentre en la inspección final que este afectada, insalubre o adulterada será marcada visiblemente en la superficie de los tejidos de la misma por un Médico Veterinario Inspector Oficial, en el momento de la inspección como "inspeccionado y rechazado". Los órganos desprendidos que hayan sido rechazados y otras piezas que, por su carácter, no puedan ser marcados de tal forma, serán colocados inmediatamente en carretillas o receptáculos de "inspeccionado y rechazado".

Artículo 157. La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación, corte de órganos, linfoglándulas, corte de vísceras y músculos parietales, entre otros. Además se debe hacer lo siguiente:

1. Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición de las canales, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anomalías tales como: tumefacciones, deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.
2. Se examinarán visualmente y por palpación las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas situadas en los músculos profundos.
3. Se examinarán previa incisión, los ganglios linfáticos viscerales, parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios, se harán dos incisiones en



cada músculo masetero (interno y externo) para la investigación de Cisticercosis, Miositis, entre otros.

4. La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida extremando las precauciones higiénicas en recipientes que reunirán las condiciones establecidas en las normativas vigentes y en los cuales se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiese alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.
5. La sangre no obtenida de acuerdo al inciso anterior, debe ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total, pudiendo ser secada por medios mecánicos o en forma parcial por medio del calor, para alimento de animales, operaciones que deben realizarse en el área destinada para tal fin.
6. El examen de la cabeza se efectuará después de su limpieza y lavado con agua a presión, se incidirán con cortes foliados, los ganglios linfáticos retrofaringeos, submaxilares, atlantales y parotídeos. Las amígdalas, los ojos y el cerebro serán extirpados según las normativas vigentes relacionadas al Material Específico de Riesgo (MER).
7. Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasia, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.
8. Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.
9. La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización, palpación y se le realizara un corte para investigar la presencia de parásitos, aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis, entre otras.
10. La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas o parasitarias.
11. Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.
12. Los pulmones se examinarán por visualización, palpación, corte del parénquima, corte técnico de los ganglios linfáticos bronquiales, mediastínicos y apicales. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.
13. El esófago será examinado por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos y lesiones parasitarias.
14. El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes técnicos los ganglios linfáticos gástricos y gastroesplénicos.
15. Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes técnicos los ganglios linfáticos mesentéricos craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.



16. Se eliminarán de todas las canales los cordones espermáticos y el pene de los machos.
17. El examen del hígado se hará por visualización y palpación, incisión del parénquima e incisión técnica de los ganglios linfáticos retro-hepáticos y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.
18. El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.
19. El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
20. El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.
21. El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las actividades atrioventriculares. El corte del miocardio se realizará en forma longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
22. Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes técnicos la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.
23. La vejiga se examinará por visualización y palpación.
24. El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en los casos que se consideren necesarios abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.
25. El examen de la ubre, se hará por visualización, palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos en caso que se considere necesario. La incisión del ganglio linfático mamario completará el examen.
26. Los testículos se examinarán por visualización y palpación. La inspección debe asegurar que estos y el cordón espermático sean removidos.
27. El sistema nervioso central (cerebro y medula espinal) y el comiso de los mismos, luego se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y aserrada longitudinalmente la columna vertebral.
28. La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.
29. El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de corte que por la manipulación hayan quedado al descubierto.
30. El examen de las articulaciones se hará por visualización, palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones por incisión de la cápsula articular.
31. Los ganglios linfáticos que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes técnicos en cada media canal, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precubital o prefemoral, isquiática-inguinal superficial y retromamaria según el sexo. iliacas



externa e interna, en caso de duda, se incidirán las linfoglándulas poplíteas, axilares y supraesternales.

Artículo 158. Los animales inspeccionados y de acuerdo con el resultado de la inspección efectuada, podrán ser destinados a:

1. Consumo humano o la elaboración de productos cárnicos.
2. Incineración o procesamiento en el digestor previamente desnaturalizados antes de salir del área de sacrificio con una sustancia química aprobada. Estos pueden ser destinados a la elaboración de subproductos no comestibles.
3. En caso de duda acerca de una afección o enfermedad, o la causa de una afección, o para confirmar un diagnóstico, se enviarán muestras representativas de los tejidos afectados, debidamente preparados, empacados e identificados, al laboratorio de referencia, Laboratorio de Diagnóstico e Investigación Veterinaria Dr. Gerardino Medina H, del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, mediante previa coordinación.

Artículo 159. El Servicio de Inspección, marcará en cada caso, la canal, media canal o cuartos de canal, y vísceras de la manera siguiente:

1. Para consumo humano se identificará la canal, media canal o cuartos de canal y vísceras con el sello oficial de la inspección de Inspeccionado y aprobado.
2. Para condena y envío al digestor o incineración la canal, media canal, cuartos y órganos se marcarán con el sello de rechazado o condenado.
3. Se les aplicará el sello en la cara externa de la canal en el cuarto posterior, y en el anterior.

Artículo 160. Las canales o partes de las canales de todos los animales sacrificados en un establecimiento autorizado y que se encuentren en el momento del sacrificio o en cualquier inspección subsiguiente que estén afectadas de cualquiera de las enfermedades y afecciones enumeradas en esta parte serán tratadas de acuerdo con las disposiciones de la sección aplicable a la enfermedad o afección correspondiente, con la salvedad de que ningún producto sea aprobado para la alimentación humana conforme a cualquier sección a menos que se determine que no está de otra manera adulterado.

Artículo 161. En los animales que presenten ántrax, se procederá de la siguiente forma:

1. Las canales que, antes de ser evisceradas, se determine que están afectadas de ántrax no serán desentrañadas sino retenidas, decomisadas e inmediatamente depositadas en tanques del digestor.
2. Todas las canales y piezas, incluidos cueros, cascotes, cuernos, pelo, vísceras y su contenido, sangre y cebo de cualquier ganado que se encuentre afectado de ántrax serán rechazadas, exceptuando la sangre que pueda ser tratada en el equipo usual de cocción y desecación.
3. Toda parte de cualquier canal que esté contaminada con un material infectado de ántrax, ya sea por contacto con instrumentos sucios o de otra manera, será inmediatamente rechazado y eliminado.
4. El local del sacrificio, incluido el espacio para desangrar, ganchos, pisos, columnas, plataformas, sierras, cuchillos, así como el material infectado serán, limpiados inmediatamente y desinfectados con uno de los siguientes desinfectantes aprobado específicamente para este fin utilizando:



- a. Una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial que contenga por lo menos el 94% de hidróxido de sodio. La solución deberá ser preparada inmediatamente antes de usarse disolviendo 2,5 libras de hidróxido de sodio o lejía en 5,5 galones de agua caliente y, para que sea verdaderamente eficaz, deberá ser aplicada lo más caliente posible. Debido a la cualidad extremadamente cáustica del hidróxido de sodio en solución, deberá usarse con sumo cuidado poniéndose guantes y botas de caucho para proteger las manos y los pies, y gafas para proteger los ojos de los que intervienen en la tarea de desinfección. Es también aconsejable tener a mano una solución ácida, como el vinagre, en caso de que la solución de hidróxido de sodio entre en contacto con alguna parte del cuerpo.
 - b. Una solución de hipoclorito de sodio que contenga aproximadamente 0.5 % por ciento (5.000 partes por millón) de cloro libre. La solución deberá estar recientemente preparada.
5. Cuando una solución desinfectante haya sido aplicada a un equipo que después vaya a estar en contacto con un producto, el equipo deberá ser enjuagado en agua limpia antes de tal contacto.

Artículo 162. Cuando solamente una parte de una canal deba ser rechazada a causa de ligeros traumatismos, se extraerá la parte afectada inmediatamente y se eliminará, o la canal será inmediatamente colocada en un área de retención y guardada allí hasta que se enfríe y entonces la parte afectada será extraída y eliminada.

Artículo 163. Las glándulas mamarias de bovinos lactantes o enfermas serán extraídas sin abrir los conductos lácteos ni sus cavidades. Si se permite que los exudados u otras sustancias objetables entren en contacto con la canal, las partes de la canal así contaminadas serán extraídas y decomisadas considerando:

1. Las ubres de vacas no lactantes pueden ser conservadas para fines de alimentación, con tal que se disponga de instalaciones adecuadas para manipularlas e inspeccionarlas. El examen al tacto de las ubres, y cuando sea necesario mediante incisión en secciones de dos pulgadas de grueso como máximo, será practicado por empleados del establecimiento. Todas las ubres que muestren lesiones de enfermedades serán rechazadas por un médico veterinario inspector oficial. Cada ubre será debidamente identificada con su respectiva canal y se mantendrá separada y aparte de las otras ubres para su eliminación.
2. Serán rechazadas las ubres de las vacas oficialmente designadas como "reactores a la brucelosis" o "vacas eliminadas por mastitis".
3. Se eliminara el tejido contaminado de la canal por secreción láctea.

Artículo 164. Las canales, órganos y otras piezas serán manejadas de una manera sanitaria para evitar su contaminación con materias fecales, orinas, bilis, pelo, mugre o materias extrañas; sin embargo, si ocurriera la contaminación serán inmediatamente extraídas de una manera satisfactoria por el Médico Veterinario Inspector Oficial.

Artículo 165. En los animales que presenten tuberculosis, deberá procederse de la siguiente forma:

1. Será motivo de rechazo la res cuando sea diagnosticado con fiebre en la inspección ante-mortem y se haya descubierto en la inspección post-mortem que dicha fiebre se debe a una lesión tuberculosa activa, con caquexia conxa y cuando se halle una lesión



de tuberculosis en cualquier músculo, tejido intermuscular, hueso, articulación u órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal) o en cualquier ganglio linfático como resultado del drenaje de un músculo, hueso, articulación u órgano abdominal (excluido el sistema gastrointestinal).

2. Será motivo de rechazo cuando las lesiones por tuberculosis sean extensas en los órganos y tejidos, ya sea de las cavidades torácicas o la abdominal; lesiones sean múltiples, agudas activamente progresivas; cuando el carácter o la extensión de las lesiones no sea indicativo de una afección localizada.
3. Serán motivo de rechazo los órganos u otras partes afectadas por una tuberculosis localizada, o cuando contenga lesiones de tuberculosis.
4. Canales de ganado vacuno aprobadas sin restricción para el consumo humano. Las canales de ganado vacuno pueden ser aprobadas sin restricción para el consumo humano únicamente cuando la canal de un animal no identificado como reactivo a una prueba de tuberculinización administrada por un médico veterinario competente se halle libre de lesiones de tuberculosis en la inspección post-mortem.
5. Cuando la canal de un animal vacuno revele una lesión o lesiones de tuberculosis que no sean tan graves o numerosas como las lesiones que se describen anteriormente, la totalidad de la canal será rechazada, si el carácter y la extensión de las lesiones indican una afección localizada y si las lesiones están calcificadas o encapsuladas, y siempre que el órgano u otra parte afectada sea rechazada.

Artículo 166. Las canales afectadas de artritis que esté localizada, podrán ser aprobadas para alimento humano después de extraer y rechazar todas las partes afectadas. Las articulaciones afectadas, con los correspondientes ganglios linfáticos, serán extraídas y rechazadas, a fin de evitar la contaminación de la carne que sea aprobada, no se abrirá una cápsula que se encuentre en una articulación hasta que se haya extraído la articulación afectada.

Artículo 167. Serán rechazadas las canales de ganado vacuno que se hallen en la inspección post-mortem afectadas de anasarca en período avanzado y caracterizado por un edema generalizado extenso o bien marcado.

Si las canales de ganado vacuno, incluidas sus órganos desprendidos y otras piezas, que se hallen en la inspección post-mortem que están afectadas de anasarca extendida en un grado menor, serán aprobadas para su uso como alimento humano después de extraer y rechazar los tejidos afectados, siempre que la lesión sea de carácter local.

Artículo 168. La definición de generalización como se describe para la tuberculosis se aplicará a la actinomicosis y a la actinobacilosis, y las canales de animales con lesiones generalizadas de cualquiera de esas enfermedades serán rechazadas:

1. Las canales de los animales bien nutridos que muestren lesiones simples no complicadas de actinomicosis y actinobacilosis pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de que los órganos infectados u otras partes afectadas hayan sido extraídos y rechazados.
2. Las cabezas afectadas de actinomicosis o actinobacilosis, incluida la lengua, serán rechazadas, excepto cuando la enfermedad del maxilar sea leve, estrictamente localizada sin supuración y sin trayectos fistulosos ni complicación de los ganglios linfáticos, la lengua, si está libre de la enfermedad, podrá ser aprobada.



3. Cuando la enfermedad sea leve y esté limitada a los ganglios linfáticos, la cabeza, incluida la lengua, podrá ser aprobada para alimento humano después de que los ganglios afectados hayan sido extraídos y rechazados.
4. Cuando la enfermedad sea leve y esté localizada en la lengua, con o sin complicación de los ganglios linfáticos correspondientes, la cabeza podrá ser aprobada para alimentación humana después de extraer y rechazar la lengua y los correspondientes ganglios linfáticos.

Artículo 169. Las canales de los animales afectados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades o afecciones enumeradas a continuación serán rechazadas:

1. Ántrax
2. Carbón sintomático
3. Lesiones de vacunas no cicatrizadas (vacuna)
4. Morriña
5. Púrpura hemorrágica
6. Azoturia
7. Encefalomiелitis tóxica (envenenamiento por el forraje)
8. Durina
9. Influenza aguda
10. Osteoporosis generalizada
11. Muermo
12. Cojera inflamatoria aguda
13. Fístulas extendidas

Artículo 170. Las canales de animales atacados o con lesiones de cualquiera de las enfermedades enumeradas a continuación deberán ser rechazadas, excepto cuando haya habido recuperación hasta un grado que solamente persistan lesiones localizadas, en cuyo caso la canal podrá ser aprobada para consumo humano, después de extraer y rechazar los órganos u otras partes afectadas:

1. Anaplasmosis
2. Hemoglobinuria bacilar bovina
3. Piroplasmosis
4. Septicemia hemorrágica
5. Rinotraqueítis bovina infecciosa
6. Leptospirosis
7. Catarro epizoótico maligno

Artículo 171. Cualquier órgano individual u otra parte de una canal que esté afectado de neoplasma serán rechazados. Si existe evidencia de metástasis o si la condición general del animal ha sido atacada malignamente por el tamaño, posición o naturaleza del neoplasma, la canal completa deberá ser rechazada. Las canales afectadas de linfoma maligno serán rechazadas.

Artículo 172. Las canales de animales atacados de epiteloma de los ojos o de la región orbital deberán ser rechazadas completamente si existe una de las siguientes condiciones:

1. La afección se ha extendido a las estructuras óseas de la cabeza con infección extensa, supuración y necrosis;
2. Existe metástasis desde el ojo o la región orbital cualquiera de los ganglios linfáticos, incluido el ganglio linfático parotidiano, órganos internos, músculos, esqueleto u otras estructuras, sin importar la extensión del tumor primario;



3. La afección, sin importar su extensión, va acompañada de caquexia o hay evidencia de absorción o cualquier otra lesión patológica diseminada será objeto de condena.
4. Las canales de los animales afectados de epiteloma de los ojos o de la región orbital en un grado menor que el descrito anteriormente podrán ser aprobadas para consumo humano después de extraer y rechazar la cabeza, incluida la lengua, siempre que por lo demás la canal esté en buenas condiciones.

Artículo 173. Las condiciones pigmentarias como la melanosis, xantosis, ocronosis, entre otras, las canales de los animales que muestren depósitos pigmentarios generalizados deberán ser rechazadas.

Las partes afectadas de las canales que muestren depósitos pigmentarios localizados de tal carácter que sean insalubres o adulterados deberán ser extraídas y rechazadas.

Artículo 174. Todas las afecciones como trauma, abscesos, exudado, entre otras, limitadas de la lengua y la superficie interior de los labios y la boca, que no afecten a los ganglios linfáticos, serán cuidadosamente cortadas, dejando solamente los tejidos sanos y normales, los que podrán ser aprobados para alimentación humana. Cualquier órgano o pieza de una canal que se encuentre muy golpeado o aparezca con un tumor o absceso, o una ulcera purulenta, será rechazado; y cuando las lesiones sean de tal carácter o grado de extensión que afecten a la canal completa, ésta será rechazada en su totalidad. Las partes de las canales que estén contaminadas de exudado u otras materias enfermas serán rechazadas.

Artículo 175. Las canales afectadas de lesiones de brucelosis localizadas podrán ser aprobadas para la alimentación humana después de extraer y rechazar las partes afectadas.

Artículo 176. Habrá intoxicación alimentaria cuando existan canales infectadas de tal manera que su ingestión pueda producir intoxicación alimentaria:

1. Se rechazarán todas las canales infectadas que el consumo de los productos derivados pueda producir intoxicación alimentaria. Esto incluye todas las canales que muestren señales de:
 - a. Inflamación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, peritoneo o las meninges.
 - b. Septicemia o piemia, ya sea puerperal, traumática sin causa evidente.
 - c. Enteritis o gastritis hemorrágicas, gangrenosas o de carácter grave.
 - d. Metritis difusa grave o mamentis aguda.
 - e. Flebitis de las venas umbilicales.
 - f. Pericarditis traumática, séptica o purulenta.
 - g. Cualquier inflamación aguda, absceso o ulcera purulenta que tenga relación con una nefritis aguda, hígado graso o degenerado, bazo tumefacto y blando, hiperemia pulmonar acentuada, inflamación general de los ganglios linfáticos, enrojecimiento difuso de la piel, caquexia, decoloración icterica de la canal o una afección análoga, ya sean solos o combinados.
 - h. Salmonelosis.
2. Los instrumentos contaminados por medio del contacto con las canales que padezcan cualquiera de las afecciones anormales mencionadas en esta sección serán limpiados minuciosamente y desinfectados. El equipo usado en la preparación de dichas canales, tales como los recipientes para las vísceras o mesas para inspección, deberán ser desinfectados con agua caliente que tenga temperatura mínima de 82° Centígrados (180° Fahrenheit). Las canales o partes contaminadas por medio del contacto con tales canales enfermas deberán ser rechazadas a menos que todos los tejidos contaminados sean extraídos en el término de dos horas.



Artículo 177. En lo relativo a la inspección de la carne, la necrobacilosis puede ser considerada como una infección local en sus comienzos, y las canales que aparezcan con las lesiones podrían ser aprobadas si se encuentran en buenas condiciones nutritivas después de extraer y rechazar las partes afectadas por lesiones necróticas. Sin embargo; cuando dicha infección haya producido pérdida de la masa muscular, la inflamación turbia de los tejidos parenquimatosos de los órganos o el crecimiento de los ganglios linfáticos, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de la condición de localización hacia un estado de toxemia, y toda la canal deberá ser rechazada como insalubre y perjudicial. La piemia o la septicemia pueden intervenir como complicación de la necrosis local y en tal caso la canal deberá ser rechazada.

Artículo 178. En lo relativo las lesiones por linfadenitis caseosa estas pueden ser:

1. Se rechazará toda canal caquética que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos de la canal, o que muestre lesiones extensas en cualquier región.
2. Se rechazara toda canal caquética que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras pero sólo ligeras lesiones en otras partes de la misma, o que muestre lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos de la canal pero sólo leves lesiones en otras partes de la misma.
3. Podrá aprobarse sin restricción para el consumo humano toda canal emaciada que muestre sólo lesiones leves en los ganglios linfáticos y en las vísceras.
4. Podrá aprobarse sin restricción para el consumo humano toda canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras pero solamente lesiones leves en otros lugares de la misma, o que muestre lesiones bien marcadas limitadas a los ganglios linfáticos del esqueleto pero solamente lesiones leves en otros lugares.
5. Se rechazara toda canal bien nutrida que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y en los ganglios linfáticos de la canal, pero cuando las lesiones de una canal bien nutrida sean numerosas y extensas deberá ser rechazada.
6. Se extraerán y rechazarán todos los órganos y ganglios afectados de las canales aprobadas para la alimentación humana sin restricción o aprobadas para su cocción.
7. El término caquética, tal como se usa en esta sección, no se aplica a las canales anémicas o emaciadas, y el término "lesiones" se refiere a lesiones de linfadenitis caseosa.

Artículo 179. Las canales que presenten cualquier grado de ictericia serán rechazadas. Las afecciones de grasa amarilla causadas por factores de nutrición o características de ciertas razas, no se confundirán con la Ictericia. Tales canales deberán ser aprobadas para el consumo humano si por los demás son normales.

Artículo 180. Se rechazarán las canales de animales afectados de sarna o roña en estado avanzado, que muestren caquexia o inflamación extensa del músculo. Cuando la enfermedad sea leve se podrá aprobar la canal después de extraer la parte afectada.

Artículo 181. Las canales de ganado vacuno que estén afectadas por lesiones de *Cisticercus bovis* se les dará el destino siguiente:



1. Las canales de ganado vacuno que muestren lesiones de *Cisticercus bovis* deben rechazarse si la infestación es extensa o si la musculatura es edematosa o está descolorida.
2. Las canales se considerarán extensamente infestadas si además de hallarse lesiones por lo menos en dos de las localizaciones normales de inspección, a saber, en el corazón, el diafragma y sus soportes, músculos de masticación, esófago, lengua y musculatura expuesta durante las operaciones normales de preparación, se hallan al menos en dos de las localizaciones expuestas mediante la incisión realizada en la musculatura expuesta en sección transversal, y la incisión transversal practicada en cada extremidad que empiece a unos 5 ó 7 centímetros por encima del punto del olecranon y se extiende hasta el húmero.
3. Las canales de ganado vacuno que muestren una o más lesiones de tenias de *Cisticercus bovis*, pero que no sean tan extensas como se indica anteriormente y que se determine mediante un examen meticoloso, esófago, lengua y musculatura expuesta en el transcurso de las operaciones normales de preparación de la carne, serán rechazadas en su totalidad e incineradas.
4. Las vísceras y los despojos se les dará el mismo destino que al resto de la canal de la que procedan a no ser que se halle alguna lesión de *Cisticercus bovis* en dichos productos derivados, en cuyo caso deben ser rechazados.

Artículo 182. Parásitos no transmisibles al hombre; quistes hidatídicos, duela del hígado (fasciola hepática); cestodos-vejiga de modorra (*Coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*). Las canales que muestren evidencia de infestación de parásitos no transmisibles al hombre, se aplicarán las siguientes reglas generales, a menos que se estipule de otra manera en esta sección:

1. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los parásitos y las lesiones causadas por los mismos pueden ser radicalmente extraídos, las porciones libres de la canal, órganos u otras partes de la canal pueden aprobarse para el consumo humano después de haberse extraído y rechazado las porciones afectadas.
2. Si un órgano o pieza de una canal muestra numerosas lesiones producidas por parásitos, y si el carácter de la infestación es tal que es difícil la completa extirpación de los parásitos y de las lesiones, y si la infestación parasitaria imposibilita que la pieza u órgano sea empleado como alimento, el órgano o las piezas afectadas deberán ser rechazados.
3. Si se descubre que los parásitos están distribuidos de tal manera en una canal de las lesiones causadas por ellos es impracticable, ninguna pieza de la canal será aprobada como alimento y la canal en cuestión será rechazada.
4. Si la infestación es excesiva, la canal será rechazada. Si la infestación es moderada, la canal podrá ser rechazada.
5. Las canales afectadas de cestodos-vejigas de modorra (*Coenurus cerebralis*, *Multiceps multiceps*) podrán ser aprobadas para la alimentación humana de haberse rechazado el órgano afectado (el cerebro o la médula espinal).
6. Los órganos u otras partes de canales infestadas de quistes hidatídicos (equinococos) serán rechazados.



7. Los hígados infestados de la duela del hígado o de tenias listadas deberán ser rechazados.

Artículo 183. En cuanto al enflaquecimiento, las canales del ganado demasiado extenuado para producir carne sana, y las canales que muestren una infiltración seria de los tejidos musculares o una degeneración serosa o mucoide del tejido graso, deberán ser rechazadas. Un cambio gelatinoso de la grasa del corazón y los riñones de las canales bien nutridas, o completamente magra no serán clasificadas como emaciación.

Artículo 184. Cuando, por razones humanitarias, sea necesario sacrificar un animal lesionado de noche, en domingo o en día festivo, el establecimiento debe comunicar al Médico Veterinario Inspector Oficial, para que este dictamine mediante el examen ante y post-mortem que dicha res puede ser recibida y sacrificada para consumo humano.

Artículo 185. Las canales de terneros, se considerarán insalubres y serán rechazadas si:

1. La carne tiene la apariencia de estar impregnada de agua, esta floja, blanda, se rasga fácilmente y puede perforarse con los dedos.
2. Tiene color rojo grisáceo; o carecen de un buen desarrollo muscular, particularmente notable en la parte superior de la pierna, donde se presenten pequeñas infiltraciones serosas o pequeñas manchas edematosas entre los músculos.
3. Los tejidos que más tarde forman la cápsula grasosa de los riñones están edematosos, de un color amarillo sucio o rojo grisáceo duro y entremezclado con secciones de grasa.

Artículo 186. Todos los animales nonatos y nacidos muertos serán rechazados y no podrá extraerse la piel de la canal dentro de una sala donde se manipulen productos alimenticios.

Artículo 187. Todos los animales que de cualquier manera hayan muerto asfixiados serán rechazados.

Artículo 188. Hígados de bovinos adultos y jóvenes afectados que muestran telangiectasia, manchados, ictericos, o arenosos se les dará el destino siguiente:

1. Cuando alguna o todas las características sean leves en un órgano, éste será aprobado en su totalidad para la alimentación humana sin restricción.
2. Cuando alguna o todas las afecciones sean más graves que leves y afecten a menos de la mitad del órgano, mientras que en el resto del órgano sean leves esas características o no existan en lo absoluto, el resto del órgano será aprobado para la alimentación humana sin restricción, y la otra parte afectada será rechazada.
3. Cuando alguna o todas las características sean más graves que leves y afecten a la mitad o más de la mitad del órgano, el órgano entero será rechazado.
4. Para cumplir algunas de las disposiciones anteriores, la división de un órgano en dos partes se efectuará mediante un sólo corte a través del órgano, aunque esto desde luego no impida que se hagan los cortes necesarios para una correcta inspección.
5. Los hígados considerados como manchados o con capilares dilatados y partes de hígados rechazados como no aptos para el consumo.

Artículo 189. En cuanto a las enfermedades vesiculares, se determinará lo siguiente:



1. Toda canal afectada de una enfermedad vesicular será rechazada si la afección es grave o si la extensión de la afección es tal que afecte a la canal completa y se presenten señales de absorción o cambio secundario.
2. Toda canal afectada de una enfermedad vesicular en un grado menor que el que se describe en el párrafo anterior podrá ser aprobada para la alimentación humana después de extraer y rechazar las partes afectadas, si en lo restante se halla en buenas condiciones.

Artículo 190. Las canales de animales marcados como "sospechosos" debido a un historial de listeriosis, serán aprobadas para la alimentación humana después de rechazar la cabeza y si el resto de la canal está en condiciones normales.

Artículo 191. Las canales del ganado demasiado anémico no podrán producir carne sana y serán condenadas.

Artículo 192. En cuanto a los procesos degenerativos musculares (inflamación, degeneración o infiltración musculares):

1. Si se descubre que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o que son de tal carácter que resulta práctico extraerlas, la canal deberá ser rechazada.
2. Si se determina que las lesiones musculares están distribuidas de tal manera o son de tal carácter que resulta práctico extraerlas, se aplicarán las siguientes reglas para decidir el destino que se vaya a dar a las canales, órganos comestibles y otras piezas de las canales que muestren tales lesiones musculares.
3. Si las lesiones están localizadas de tal manera y son de tal carácter que los tejidos afectados pueden extraerse, las partes no afectadas de la canal pueden ser aprobadas para la alimentación humana después de extraer y rechazar la porción afectada.
4. Si una parte de la canal muestra lesiones numerosas, o si el carácter de la lesión es tal que es difícil la completa extirpación o no se puede realizar con certeza, o si la lesión hace que la pieza no sea adecuada para la alimentación humana, dicha parte deberá ser rechazada.
5. Si las lesiones son leves y de tal carácter que resultan insignificantes desde el punto de vista de su salubridad, las canales o partes podrán ser aprobadas para su uso en la fabricación de productos molidos cocidos, después de extraer y rechazar las porciones visiblemente afectadas.

Artículo 193. Granuloma Coccidioidal.

1. Las canales que estén afectadas de granuloma coccidioidal generalizada o que muestren cambios sistémicos debido a tal enfermedad serán rechazadas.
2. Las canales afectadas de lesiones localizadas de esta enfermedad podrán ser aprobadas para la alimentación humana después que las partes afectadas hayan sido extraídas y rechazadas.

Artículo 194. Olores de Sustancias Extrañas.

1. Las canales que expidan un olor fuerte a medicinas, productos químicos, plantas tóxicas u otras sustancias extrañas serán rechazadas.



2. Las canales que expidan un olor fuerte a orina serán rechazadas.
3. Las canales, órganos o partes afectadas de un olor en un grado menor que el descrito en los párrafos anteriores, o en los que el olor pueda ser eliminado por recorte o enfriamiento, podrán ser aprobadas para la alimentación humana, después de extraer las partes afectadas o de que haya desaparecido el olor.

Artículo 195. Carne y productos derivados de la carne de ganado que haya estado expuesto a la radiación serán rechazados.

Artículo 196. Cuando los animales o canales se contaminen con contenido gastrointestinal, orina o leche durante el sacrificio, la canal podrá ser limpiada por incisión, lavada con agua potable clorinada a 3 partes por millón de cloro activo u otras sustancias aprobadas por la autoridad competente.

Artículo 197. Aquellos animales sospechosos de haber sido tratados con medicamentos y su tiempo de retiro no ha sido cumplido, así como haber tenido medicamento o tratamiento ilegal, y si los animales ya han sido sacrificados, todas sus partes serán rechazadas y destinadas al digestor.

Artículo 198. El material de riesgo por Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB); deberá ser objeto de condena por lo que el Servicio de Inspección Oficial debe asegurarse de:

1. Que se condenen en todos los bovinos sacrificados las tonsilas o amígdalas y el ileon distal removiendo completamente el intestino delgado.
2. Que se marquen e identifiquen los animales mayores de 30 meses a los cuales se les condenarán las partes que se indican en el numeral anterior y además el encéfalo, huesos de la cabeza, los ojos, ganglios trigéminos, la raíz del ganglio dorsal, cordón espinal o medula espinal, columna vertebral (a excepción de las vértebras de la cola, las alas transversas de las vértebras torácicas y lumbares y las alas del sacro).
3. Que el equipo que se utilice para la remoción o segregación del material de riesgo de la canal deberá estar desinfectando rutinariamente durante el proceso.
4. Que el sacrificio será arreglado de tal manera que los animales menores de 30 meses sean sacrificados ya sea de forma separada o antes que los animales mayores.
5. Si no se puede determinar o identificar si los animales son menores de 30 meses estos serán tratados como mayores de 30 meses sin importar su origen.
6. Que el material deberá ser colectado en recipientes especiales claramente identificados "MER" y enviados al digestor y posteriormente al incinerador.
7. Que si el método de aturdimiento expone fuga de material cerebral dentro del cráneo estas cabezas serán rechazadas sin importar la edad del animal.
8. Que los procedimientos implementados por el establecimiento para realizar este trabajo bajo la supervisión del Servicio de Inspección Oficial estén escritos e insertos en el BPM, Plan HACCP y el SSOP o en cualquier otro programa equivalente autorizado por la autoridad competente.
9. Que el establecimiento durante el proceso realice medidas correctivas eficaces y eficientes para el control del material de riesgo.
10. Verificar que el establecimiento mantiene un control para la adecuada remoción, segregación y condena del material de riesgo de acuerdo a los procedimientos escritos y



si se observa que parte del material de riesgo no ha sido removido será corregido y vuelto a inspeccionar o “rechazado” si no es posible su utilización para consumo humano.

11. Se cuenta con recipientes identificados para la recolección de los materiales de riesgo claramente identificados y rotulados, los cuales tendrán un control del Servicio de Inspección Oficial, con seguridad y sistema de desnaturalización antes de su destrucción.
12. Que el establecimiento asegurará que los subproductos que contengan estos materiales de riesgo no serán dirigidos a la alimentación humana o de rumiantes.
13. Que deberá contarse con registros y documentos que den fe de la implementación y cumplimiento de los procedimientos de manejo de materiales de riesgo. Estos se mantendrán por 2 años para disposición de auditoría de las autoridades sanitarias.

CAPÍTULO XIII PROCEDIMIENTO DE SACRIFICIO DE ANIMALES

Artículo 199. Las condiciones de sacrificio en la zona sucia se realizarán de las siguientes formas:

1. Introducción en el compartimiento de aturdimiento, insensibilización, suspensión de la res en el riel, degüello, estimulador eléctrico, sangría, corte de cuernos, corte de la cabeza, patas y desuello.
2. Desde esta zona, no podrá haber escurrimientos de líquidos hacia la zona limpia.
3. En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se deberá contar con un sistema de recolección que impida su contaminación.
4. En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas después de la sangría hasta la salida de las reses del área de sacrificio.

Artículo 200. La insensibilización de los animales se realizará en el compartimiento de aturdimiento destinado para tal fin y debe estar equipado con un sistema que asegure la sujeción del animal y permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado. La insensibilización se realizará sobre la base de métodos aprobados por Bienestar Animal, que atenúen el sufrimiento de los animales permitiéndose para su aturdimiento, la electricidad, gases inertes, conmoción cerebral o mediante vástago cautivo. El Departamento de Protección de Alimentos, podrá autorizar el sacrificio de animales en forma distinta a las estipuladas en este Decreto Ejecutivo.

Artículo 201. Cuando se trate de sacrificio de animales para determinadas colectividades religiosas y culturales, reconocidas o constituidas de conformidad a la Ley, se podrán aprobar métodos rituales aceptados por tales colectividades.

Artículo 202. Las operaciones de sacrificio serán las siguientes:

1. Luego de la insensibilización, el animal será elevado y suspendido en el riel donde se llevará a cabo la sangría, operación ésta que en todos los casos debe hacerse con el animal suspendido.
2. Ubicado el animal en el sitio de sangría se efectuará una incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de tal manera que seccione los grandes vasos en la



proximidad del corazón; para este procedimiento el operario debe utilizar dos (2) cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y el otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deben estar convenientemente lavadas y esterilizadas entre cada operación.

3. El desangrado del animal debe realizarse inmediatamente después de insensibilizado a más tardar antes de que haya pasado un minuto de la insensibilización. Esto se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.
4. Concluido el desangrado se procederá a la estimulación eléctrica.
5. Concluido la estimulación eléctrica se procederá al descornado, al corte de la parte distal de las extremidades anteriores, al desollado y corte de la cabeza, y enseguida se procederá al amarre del esófago, estas operaciones se realizarán en la zona sucia.
6. Con el animal elevado en el riel simultáneamente se desollará, la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación tarso-metatarsica y se extraerán los testículos.
7. El pene o las glándulas mamarias serán extirpadas inmediatamente de haber separado el cuero de la zona abdominal, se enucleará el ano, se protege con bolsa plástica y se ligará el recto, para prevenir la contaminación fecal.
8. La res podrá ser desollada por el sistema de camas o bien por el “riel aéreo por tracción” o una combinación de ambos u otro método aprobado por la autoridad competente.
9. En el sistema de cama la res es descendida por medio de una polea a las camas móviles, donde se procederá a su desollado en posición de decúbito dorsal.
10. Cualquiera que sea el sistema de descuerado o desollado, primeramente se practicará una incisión en la línea media y se procederá al desollado del vientre, ijares o vacíos y antebrazos, solo seccionando el cuero.
11. Terminadas dichas operaciones y si el desollado se realiza en la cama, la res es elevada por medio de roldanas (garruchas) con ganchos, las cuales sostienen a la res por los tendones de aquiles. Con la res parcialmente elevada se realiza el desuello de la grupa. Cuando el desollado se realiza en el riel aéreo el operario que practica el desuello de la grupa y la enucleación del ano trabajará en una tarima a una altura adecuada.
12. El desprendimiento del cuero del rabo y del adherido a la columna vertebral se podrá realizar en forma manual o mecánica. Cuando se utilice un sistema mecánico deben adoptarse las medidas tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.
13. El cuero debe ser retirado del área de sacrificio por medio de tubos, canaletas, compuertas o cualquier otro medio especial de modo tal que no produzca contaminación del área por su arrastre por el suelo.
14. Finalizado el desollado y con la res colocada en el riel aéreo se procederá a separar la tráquea del esófago por medio de una herramienta de bordes romos.
15. Inmediatamente se aserrará en el plano medio en forma longitudinal al esternón.



16. Se realizará la evisceración de la res para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales extrayéndose el recto, asas intestinales, estómagos, bazo, hígado, vejiga, riñones y útero en las hembras.
17. Estas vísceras deben ser colocadas en el carro de vísceras o en bandejas. La extracción del bazo y de la vesícula biliar se realizará en el área de sacrificio después de la inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de vísceras rojas.
18. A continuación se extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago.
19. Toda la inspección oficial de las vísceras rojas y vísceras verdes se hará de acuerdo al procedimiento técnico, una vez el inspector oficial observa el proceso de evisceración, el operario pasa las vísceras de la canal a la carretilla "riñonera" o a la línea de inspección u otro sistema, según sea el caso. No podrá retirarse del puesto de inspección ningún órgano sin su previa aprobación.
20. El transporte de las vísceras dentro del área de sacrificio se efectuará por el sistema de bandejas o carros.
21. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabeza deben llevar una relación correlativa en el proceso de inspección, el cual se realiza en el área de sacrificio.
22. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros o bandejas hasta las bocas de descarga respectiva. Los equipos de transporte no podrán salir del ámbito del área de sacrificio. Debe contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un área o local que posea un dispositivo para el lavado y la desinfección inmediata del carro respectivo.
23. Mediante el uso de una ducha a presión se lavará la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico en un área apropiada a tal fin. Se le identificará para conocer a que res pertenece y pasará a la zona de inspección de cabezas.
24. Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias canales e inmediatamente a su limpieza así como los tejidos de MER.
25. Finalizada la operación anterior, las medias canales pasarán a ser inspeccionadas finalmente para disponer su destino. Esta área de inspección contará con:
 - a. Un recipiente donde se depositarán de inmediato los productos condenados. Desde este recipiente dichos productos deben ir directamente al digestor o a incineración, debiendo evitarse el goteo durante su recorrido. Si se trata de carne suspendida en riel y que se transporta por ese medio, debe disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.
 - b. Para la inspección de las vísceras, las correspondientes a cada res, deben estar perfectamente separadas e identificadas. En este momento el personal del Servicio de Inspección Oficial procederá por medio visual, por palpación e incisión foliada a la revisión de los ganglios linfáticos tanto de las vísceras rojas como de las verdes, incisión del corazón, tráquea, bronquiolos, extremidad de los lóbulos pulmonares, revisión de hígado, vesícula, el riñón y bazo.



- c. Se revisa pre-estómagos o compartimentos, se liga el duodeno muy cerca del piloro y en la parte distal del íleon, exponiendo el mesenterio sobre el omaso o librillo para la debida inspección oficial.
 - d. Se inspecciona visual y palpación del órgano reproductor femenino.
 - e. Las reses aptas para el consumo humano, serán selladas como inspeccionadas y aprobadas con el sello oficial del Servicio de Inspección Oficial.
26. Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias canales se pasarán por el área de lavado, se lavarán por medio de chorros de agua o aspersores. La presión del agua será con un mínimo de 40 libras por pulgada cuadrada. Queda prohibido el uso de mantas o papeles para el secado de las reses, así como el empleo del aire forzado; podrá facilitarse el escurrido del agua, previa aprobación del Departamento de Protección de Alimentos mediante espátulas metálicas inoxidables a las cuales se apliquen una rutina de lavado y esterilización adecuada. Las medias canales continuarán a la sala de oreo o cámaras frías.
27. Se tiene permitido utilizar descontaminación química de las canales después del lavado final y antes de entrar a las cámaras. Estos productos tendrán que estar previamente aprobados por el Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimentos.

CAPÍTULO XIV

PROCEDIMIENTO DE DESHUESE DE LA CARNE Y SUS PRODUCTOS

Artículo 203. Los requisitos de construcciones especiales y las normas higiénicas-sanitarias de los establecimientos de productos cárnicos, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo VII de este Decreto Ejecutivo, deben reunir las siguientes condiciones específicas, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia de construcción e higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Decreto Ejecutivo:

1. Los establecimientos deben estar separados de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.
2. Las carnes que entren a un establecimiento serán conducidas hasta el lugar de su manipulación por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que a juicio del Servicio de Inspección Oficial sea apropiado. La carne no podrá en ningún momento tener contacto con el ambiente exterior.
3. Durante la labor en la sala de deshuese, estas deben mantenerse a una temperatura ambiente no superior de 10°C o 50°F mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete grados 7° C o 45° F.
4. No se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados en forma continua durante la tarea.
5. No se permite arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en bandejas, carros o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos, para este tipo de equipamiento en el Capítulo VIII del presente Decreto Ejecutivo.
6. Las canales, medias canales y cuartos, cuando no provengan del mismo establecimiento, pero sí de otro establecimiento aprobado por el Departamento de



- Protección de Alimentos, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de 7° C o 45° F.
7. Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de canales para su posterior deshuese, deben ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne deshuesada. La capacidad de las cámaras debe ser, como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción diaria, según lo establecido. Las características de construcción deben responder a lo establecido en el Capítulo VII de este Decreto Ejecutivo.
 8. El descongelado de las canales, piezas o cortes de carne, no podrá hacerse por medio de flujo de aire caliente.
 9. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes de carne, deben estar autorizados por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y estarán almacenados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización y no pueden ser reutilizados.
 10. El área destinada al empaque secundario debe estar separada de la zona de deshuese de la carne.
 11. Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados y con áreas adecuadas para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que permitan que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones por un alero no menor de cinco metros de altura (5 m).
 12. Las descargas de canales, medias canales o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en cortes se transportará en carros. En ningún caso se permitirá el transporte en los hombros.
 13. Los establecimientos de procesamiento de carnes deben contar con las áreas que aseguren la no contaminación cruzada de los productos y de tamaño adecuado para el proceso diario.
 14. Se requiere que el área de ingreso, vestidores, servicios sanitarios sea separado de cualquier otra dependencia en el área del establecimiento.
 15. Todas las dependencias deben estar separadas entre sí, con material aprobado por la autoridad competente, con sus puertas y ventanas exteriores protegidas con telas metálicas inoxidables o cortinas de aire que no permitan la contaminación interna.
 16. Las instalaciones deben estar acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en libras o kilogramos diarios.
 17. El local destinado a deshuese debe reunir las condiciones establecidas en este Capítulo para esa actividad sin perjuicio de otras que exija el presente Decreto Ejecutivo.
 18. Las salas destinadas al deshuese y a la elaboración deben ser aprobadas por Departamento de Protección de Alimentos.
 19. La iluminación de la sala de elaboración, será natural o artificial, permitiendo el correcto desarrollo de las actividades en todo el ámbito del local. La intensidad de la luz estará de acuerdo a lo establecido en el Capítulo VII de este Decreto Ejecutivo, exigiéndose un mínimo de doscientos veinte (220) unidades lux en los puestos de trabajo. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.
 20. En la sala de elaboración se dispondrá de grifos de agua en cantidad suficiente para efectuar su limpieza, los cuales estarán ubicados a no menos de treinta centímetros (30 cm) y a no más de cincuenta centímetros (50 cm) del suelo.



21. El personal que labore debe higienizar sus equipos y utensilios de trabajo cada vez que se amerite.
22. El Servicio de Inspección Oficial, deberá inspeccionar las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos e instrumental antes de iniciarse cada jornada de trabajo.
23. Queda prohibido la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesen carnes.

Artículo 204. El local para el almacén general debe cumplir con los siguientes requisitos especiales:

1. Sera un local independiente de otras dependencias de la planta.
2. Debe disponer de una estantería para clasificación y depósito de los productos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado e identificados visiblemente.
3. Todos los envases estarán cerrados en su envase original, no se permite abrir envases en este almacén.
4. El almacén debe estar climatizado según lo requieran los productos allí almacenados y debidamente controlados.
5. Los utensilios empleados en la manipulación de los productos almacenados no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser de metal inoxidable o cualquier otro material aprobado por la autoridad competente y de fácil limpieza.
6. Dentro de este almacén habrá un área restringida que será donde se depositarán los productos de uso restringido la cual estará cerrada y bajo estricto control del establecimiento. El Médico Veterinario Inspector Oficial deberá verificar los registros del inventario de existencias o entradas y salidas de estas sustancias de forma diaria al establecimiento.

Artículo 205. El local destinado al lavado de utensilios y otros elementos usados en el procesamiento de productos debe contar con una pileta acorde con las necesidades para las que se les destine y con abundante provisión de agua potable.

Artículo 206. Todo producto que se introduzca en el local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga el Servicio de Inspección Oficial.

Artículo 207. El local destinado para el rotulado, envase y despacho debe llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Artículo 208. Los elementos que se utilizarán en el proceso de deshuese e industrialización de la carne, serán:

1. Rieles aéreos, ganchos, carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deben ser de fácil limpieza, desinfección y no desprender sustancias extrañas a la materia prima.
2. Las máquinas destinadas a las tareas de cortar, ablandar, picar, mezclar, moler y amasar los productos cárnicos en elaboración, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material inoxidable.
3. Los metales u otros materiales en contacto con los alimentos y su materia prima, no deben contener más de uno (1%) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de cero punto cero uno (0.01%) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.



4. Se admitirá el uso de material sintético en la construcción de las máquinas siempre que sea resistente a la abrasión, al agua caliente, que no sea quebradizo y que responda a las prescripciones del numeral anterior.

Artículo 209. Los productos cárnicos no embutidos, consistirán en lo siguiente:

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

Artículo 210. Los cortes o productos cárnicos al almacenarse ya empacados deberán encontrarse a una temperatura de mantenimiento para cortes frescos de 0°C a 2°C y para producto congelado de -18°C a -30°C.

Artículo 211. Las sustancias adicionadas a los productos cárnicos no embutidos deberán cumplir con lo previsto y descrito en la normativa vigente. Las cuales son aceptables para su uso en la preparación de productos, siempre que se destinen a los fines indicados, dentro de los límites de las cantidades declaradas y bajo otras condiciones específicas.

CAPÍTULO XV REINSPECCIÓN DE LA CARNE DESHUESADA

Artículo 212. El Servicio de Inspección Oficial realizará una reinspección de las canales después de su salida del chiller o cámara de refrigeración y que son dirigidas hacia el proceso de deshuese.

Artículo 213. El punto de inspección estará con las mismas condiciones que los puestos de inspección establecidos en este Decreto Ejecutivo, para post-mortem, estos deberán contar



con tarima, lavamanos, esterilizador, iluminación y un recipiente para productos no comestibles. Podrán instalarse en una o dos estaciones de inspección, las cuales deben cumplir con la verificación de los cuartos anteriores y posteriores en sus partes externas e internas de todas las canales que ingresen a la sala de deshuese, asegurando además que las canales tengan la temperatura adecuada para su proceso, no presenten contaminación evidente durante el enfriado y que estén selladas previamente como inspeccionadas y aprobadas.

Artículo 214. La reinspección de la carne ya deshuesada es un procedimiento obligatorio que debe realizar el Servicio de Inspección Oficial. La carne será muestreada en forma aleatoria para garantizar la calidad y sanidad de los productos que se obtienen en la sala de deshuese y elaboración de carne. No aplicará a cortes grandes.

Artículo 215. Para la reinspección de carne deshuesada se designará un área dentro de la sala de deshuese con una mesa y el equipo necesario para la misma y estará cerca de un lavamanos y esterilizador para poder higienizar el equipo y el instrumental que se utilice.

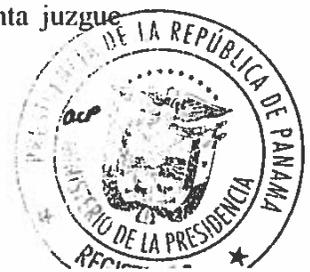
Artículo 216. Las áreas de inspección tendrán una iluminación de por lo menos 550 unidades Lux (51 pies bujía).

Artículo 217. La reinspección puede efectuarse por medio de planes de muestreo estadísticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza. El Nivel Nacional diseñará el plan y el Médico Veterinario Inspector Oficial escogerá el plan específico que vaya a usarse de acuerdo con las instrucciones dadas por el Departamento de Protección de Alimentos pudiendo ser aleatoria entre los envases de los lotes que se estén procesando, o tomando al azar envases cada hora o dos del proceso y de diferentes cortes que se estén elaborando.

Artículo 218. Corresponde a la Dirección de la planta agrupar el producto en lotes codificados que sean aceptables al inspector encargado, e identificar y reacondicionar debidamente los lotes rechazados. Deberá considerar lo siguiente:

1. Después de que se haya reunido por completo el lote, determinará su peso (en kilogramos) y elegirá el plan de muestreo indicado.
2. Elegirá al azar el número necesario de paquetes del lote en proporción a las distintas marcas en clave, y extraerá de los paquetes muestras de 12 libras.
3. Tomará las muestras del producto, examinará las muestras y clasificará debidamente los defectos. El lugar de toma de muestras se encontrará cercano al punto en que el producto entre en los recipientes.
4. Tomará muestras de tres libras de cada línea de producción o de cada fuente común, cada media hora como mínimo (promedio).
5. Evaluará los límites individuales de las muestras (15 kilogramos) y los límites del total acumulativo.
6. Rechazará, retendrá y reacondionará el producto cuando los defectos excedan de los límites.
7. Antes de reanudar la inspección en la línea, seguirá los procedimientos de lotes hasta que se termine la inspección de 60,000 libras o de la producción de dos líneas (lo que sea menor).

Artículo 219. El Inspector Oficial tiene que verificar que el personal de planta juzgue debidamente los defectos:



1. Inspeccionará una muestra de 15 kilogramos cuatro veces al día o dos muestras de 15 kilogramos en cada visita de inspección, o el producto que se encuentre disponible en el momento de la visita.
2. Observará la limpieza de las canales antes de la operación de deshuesado.
3. Si se alcanza un límite de rechazo, confirmará que todo el producto se ha limpiado y vuelve a inspeccionarse.
4. Si el personal de la planta aprueba un producto inaceptable, aplicará los requisitos relativos al muestreo por lotes y retención del producto, e insistirá en una inspección de cada uno de los lotes bajo su estrecha vigilancia hasta que crea que puede reanudarse la inspección que lleva a cabo el personal de la planta.
5. Se asegurará de que el rechazo del producto por parte del personal de la planta va seguido de inspección por lotes hasta que se produzcan 30,000 kilogramos o la producción de dos días de producto deshuesado antes de que se reanude la inspección en la línea. Si el lote consiste en producto proveniente de "fuente común", el inspector:
 - a. Examinará el producto en la línea según se indica en "Inspección por lotes".
 - b. Después de inspeccionar 30,000 kilogramos o la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de fuente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en producción total (incluido el producto destinado para nueva elaboración).
 - c. Si se rechaza un lote, se reinspeccionarán los lotes de todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 30,000 kilogramos o la producción de dos días.

Artículo 220. El Médico Veterinario Inspector Oficial, examinará minuciosamente el producto, clasificará sus defectos y determinará la aceptación o rechazo de los lotes u horas de proceso de acuerdo con los criterios de defectos establecidos. Los defectos podrán ser clasificados en, menores, mayores y críticos. Considerando lo siguiente:

1. La presencia de materia fecal o ingesta deberá ser considerada siempre como defecto crítico.
2. En el momento de la reinspección en un establecimiento autorizado, un inspector colocará una etiqueta de "RP RETENIDO" en todos los productos que sean sospechosos en tal reinspección de estar adulterados, que contengan cualquier sustancia agregada o empacada para aumentar el volumen del producto o mal marcados, y tales productos serán retenidos para su inspección subsiguiente. Las etiquetas serán retiradas solo por Inspectores Oficiales.
3. Cuando se efectúe la inspección subsiguiente, si el producto se encuentra adulterado, todas las leyendas de inspección oficial u otras marcas oficiales en relación con las cuales se considera el producto no aceptable o no conforme según el Decreto Ejecutivo serán retiradas, y el producto será rechazado.
4. Se considerará su condición de adulterado si un producto se ha manchado o ensuciado por haber caído al piso o de otra manera accidental o premeditado, o si el producto está afectado de cualquier otra condición que el inspector estime que pueda corregirse, en cuyo caso el producto será limpiado (incluyendo recortes si es necesario) o de otra manera manipulado en una forma aprobada por el inspector para asegurarse de que no esté adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y



destino de acuerdo con el Decreto Ejecutivo. Si en la inspección final el producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el inspector retirará la etiqueta de "retenido".

5. Si al reinspeccionar un producto se le encuentra mal marcado pero no adulterado, será mantenido con la etiqueta de "RP RETENIDO". según dispone este Decreto Ejecutivo, hasta que se corrija debidamente las marcas o hasta que se expida una orden de suspender el uso de la rotulación o del recipiente del producto, o hasta que se instituya el decomiso legal u otra acción adecuada.
6. El inspector preparará un registro completo de cada una de las operaciones que se efectúen conforme a este artículo e informará de su actuación al supervisor de red.

Artículo 221. Todos los procedimientos, formularios, clasificaciones y la evaluación de criterios para la determinación de los resultados se describirán en un Manual de Procedimiento donde se le detalle claramente al inspector como realizar la reinspección.

Artículo 222. El Servicio de Inspección mantendrá los registros de la reinspección no menos de dos años para su revisión, así como enviará los datos de forma mensual a las oficinas del Departamento de Protección de Alimentos. El establecimiento deberá contar con registros de cada lote de carne deshuesada. En el registro se anotará la fecha, de reinspección del producto, cantidad, número de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del Servicio de Inspección.

CAPÍTULO XVI CONTROL DE MATERIALES Y PRODUCTOS ENTRANTES

Artículo 223. Los productos y otros artículos que entren en los establecimientos autorizados deberán:

1. Salvo lo estipulado de otra manera en el Decreto Ejecutivo, ningún producto será introducido en un establecimiento autorizado a menos que haya sido preparado bajo la supervisión de un Médico Veterinario Inspector Oficial y esté identificado por una leyenda oficial de inspección como inspeccionado y aprobado.
2. No se deberá recibir productos en un establecimiento sin la verificación de la documentación correspondiente de origen para su debida autorización por el Médico Veterinario Inspector Oficial.
3. El producto que entre en cualquier establecimiento autorizado no será usado ni preparado hasta que haya sido reinspeccionado de acuerdo con el Decreto Ejecutivo.
4. Cualquier producto originalmente preparado en un establecimiento autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte del establecimiento, excepto la zona de recepción aprobada, hasta que haya sido reinspeccionado por el Médico Veterinario Inspector Oficial.
5. Toda materia prima que vaya a usarse como ingrediente deberá estar debidamente autorizada por la autoridad competente las cuales serán utilizadas en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre en un establecimiento autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en el establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre de la materia prima, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por el Decreto Ejecutivo, y una lista de los ingredientes del producto si está compuesto de dos o más ingredientes.



6. La etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor, fecha de producción, fecha de expiración, requerimiento de almacenamiento.
7. Los envases que contengan productos químicos para ser usados en cocción o en el lavado de mondongos u otras vísceras y que se encuentren dentro de un establecimiento autorizado, llevarán en todo momento las etiquetas en las que aparezcan los nombres químicos que están específicamente autorizados por el Decreto Ejecutivo respecto a la cantidad que debe usarse; las etiquetas en los recipientes también indicarán el porcentaje de cada producto químico en la preparación.
8. Ningún colorante, producto químico, aditivo conservador u otra sustancia prohibida será introducida o guardado en un establecimiento autorizado.
9. Toda la proteína aislada de soya que entre, y mientras esté en un establecimiento autorizado, debe ser rotulada de acuerdo con los requisitos del Decreto Ejecutivo y cumplir con las otras disposiciones del mismo.
10. Las glándulas y órganos, tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, medulas espinales y glándulas linfáticas, pineales, pituitarias, paratiroides, suprarrenales, pancreáticas y tiroideas separadas usadas en la preparación de productos farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos y que no sean usados como alimento humano (sean o no preparados en los establecimientos autorizados) no pueden introducirse y depositarse en los departamentos de productos comestibles del establecimiento bajo inspección oficial. Para esta actividad debe el establecimiento contar con una sección separada y no interfiera de ninguna manera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias u obstaculice la inspección.
11. Las glándulas y órganos que sean considerados como productos alimenticios para el consumo humano pueden ser introducidos en los establecimientos autorizados para fines farmacéuticos, organoterapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados y debidamente identificados en tal sentido.
12. Los pulmones y lóbulos pulmonares provenientes de ganado sacrificado en un establecimiento autorizado no podrán llevarse a ningún otro establecimiento autorizado a menos que se les identifique mientras permanezcan en este último establecimiento, o que se les lleve al departamento de productos no comestibles del establecimiento para ser utilizados en productos no comestibles.
13. Las canales de animales para sacrificio provenientes de personas particulares con ganado de su propia crianza, de acuerdo con el Decreto Ejecutivo, y las partes de tales canales pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su preparación, envasado y almacenaje siempre que no den origen a una condición insalubre.
14. El propietario o el representante legal de un establecimiento autorizado tendrá que suministrar la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otra materia prima que entre en el establecimiento. Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello, el nombre y dirección del vendedor o proveedor, compañía de transporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega del producto o materia prima en cuestión.

Artículo 224. En las bodegas para almacenar las materias primas, materiales de empaque, productos semiprocesados y procesados, deben utilizar tarimas de material no absorbente y que se puedan sanitizar adecuadamente, que permitan mantenerlos a una distancia mínima de 15 a 30 cm sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo de la pared, y a 1.5



m del techo, debiendo respetar las especificaciones de estiba. Debe existir un área específica para productos rechazados y se debe considerar lo siguiente:

1. La puerta de recepción de materia prima a la bodega, debe estar separada de la puerta de despacho del producto procesado, ser herméticas, y deben estar techadas de forma tal que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.
2. Debe establecerse el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), para que haya una mejor rotación de los alimentos, materiales y evitar el vencimiento de los mismos.
3. No debe haber presencia de químicos utilizados para la limpieza dentro de las instalaciones donde se almacenan productos alimenticios.
4. Deben mantener los alimentos debidamente rotulados por tipo y fecha que ingresan a la bodega. Los productos almacenados deben estar debidamente etiquetados.

Artículo 225. El material de empaque para los productos comestibles no debe contener en su composición ninguna sustancia tóxica o cualquier otra sustancia que se desprenda y cause una alteración del producto o un problema a la salud del consumidor. Se deberán cumplir lo siguiente:

1. El material de empaque debe ir acompañado al momento de entrar a un establecimiento de proceso por una garantía o declaración de seguridad del suplidor por escrito que corresponda a la fábrica o firma que entrega, distribuye o elabora el producto. La garantía estará limitada a cada embarque, y para cada producto en particular.
2. La certificación o garantía debe contener la información sobre el embarque y su respectivo código cuando se reciba en el establecimiento de proceso, además del uso recomendado del producto, condiciones y temperatura de almacenamiento, asegurando garantizar que con la documentación del embarque se determine su origen requerido por la autoridad competente para su uso en alimentos.
3. Si el material del empaque es importado, deberá contar con la documentación pertinente al ingreso al país y una certificación de la autoridad competente del país de origen validando la garantía o declaración de seguridad del lote o lotes recibidos por cada tipo de producto. La información que se requiere del suplidor del material de empaque debe ser, pero no limitarse a:
 - a. Nombre del fabricante.
 - b. Nombre comercial del producto y su código.
 - c. Composición química del material de empaque.
 - d. El uso recomendado del producto.
 - e. Condiciones específicas de almacenamiento.
4. El establecimiento recibirá la documentación de garantía al momento de recibir el material de empaque.
5. Si el establecimiento utiliza materiales de empaque sin la garantía del suplidor o sin la información necesaria para su uso, el Servicio de Inspección podrá retener o rechazar el lote de material de empaque que corresponda o el producto en el que fue envasado el mismo, pues representa un peligro a la salud del consumidor.
6. Debe asegurarse que el material de empaque llegue libre de polvo, humedad y es indispensable que lleguen en su empaque original, libre de roturas.



7. El almacenamiento del material de empaque será en un área específica y exclusiva para ello, separada de cualquier otra área, la cual será cerrada, seca, de fácil limpieza y estará claramente identificada. Se estibarà de acuerdo a las especificaciones del fabricante y las de este Decreto Ejecutivo.

CAPÍTULO XVII

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE PATÓGENOS EN CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 226. El Ministerio de Salud, a través de El Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Sanidad Animal, y los encargados de los Laboratorios de Referencia Nacional mantendrán actualizado el Programa Nacional de Control de Patógenos en Carnes y Productos Cárnicos para Carne Bovina que contenga los análisis microbiológicos de patógenos de interés de los productos cárnicos que se procesan en el país y que se destinen para el consumo nacional, la exportación y de la importación.

Artículo 227. El Programa Nacional de Control de Patógenos en Carnes y Productos Cárnicos será de cumplimiento obligatorio de los establecimientos aprobados de sacrificio y el no cumplimiento será sujeto de sanciones y retiro de inspección.

Artículo 228. El Programa Nacional de Control de Patógenos en Carnes y Productos Cárnicos deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior, la fecha límite de elaboración será los primeros 15 días del mes de enero de cada año.

Artículo 229. Si el Programa Nacional de Control de Patógenos en Carnes y Productos Cárnicos requiere modificaciones antes de su revisión anual, el Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Salud Animal y los encargados de los laboratorios de referencia nacional están autorizados a realizar estas modificaciones, debiendo justificar y documentar los cambios requeridos.

CAPÍTULO XVIII

PROGRAMA DE RESIDUOS QUÍMICOS EN CARNE BOVINA

Artículo 230. El Ministerio de Salud a través del el Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Sanidad Animal y los encargados de los Laboratorios de Referencia Nacional mantendrán actualizado el Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne que contenga los análisis de los compuestos químicos residuales comunes y prohibidos de interés de los productos cárnicos que se procesan en el país y que se destinen para el consumo nacional, la exportación y de la importación.

Artículo 231. El Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne será de cumplimiento obligatorio de los establecimientos aprobados de sacrificio y el no cumplimiento será sujeto de sanciones hasta del retiro del servicio de Inspección.

Artículo 232. El Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne Bovina deberá ser revisado anualmente y contendrá los resultados de los análisis del año anterior, la fecha límite de elaboración será los primeros 15 días del mes de enero de cada año.

Artículo 233. Si el Programa Nacional de Residuos Químicos en Carne Bovina requiere modificaciones antes de su revisión anual, el Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Salud Animal y los encargados de los laboratorios de referencia nacional están autorizados a realizar estas modificaciones, debiendo justificar y documentar los cambios requeridos.



CAPÍTULO XIX
SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LOS PRODUCTOS
CÁRNICOS

Artículo 234. Programa de Limpieza y Desinfección. SSOP. Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para lo cual deben utilizar métodos adecuados, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto.

Artículo 235. La superficie de equipos y utensilios debe mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas, principalmente las que mantienen contacto directo con los productos. Debe existir un programa escrito que describa las rutinas diarias de estos procedimientos sanitarios antes, durante y después del proceso, que contemple la frecuencia, tareas y etapas, así como los productos utilizados y sus concentraciones, con la verificación de las mismas evaluaciones visuales y organolépticas, al igual que análisis de laboratorio a las superficies de contacto periódicamente.

Artículo 236. Los establecimientos deben identificar cada área de procesamiento de alimentos, las superficies, los equipos y utensilios de contacto indirecto que deben limpiarse y desinfectarse según lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

Artículo 237. Asegurar que el establecimiento tome acciones correctivas apropiadas cuando el personal del establecimiento o del Servicio de Inspección Oficial determine que algún proceso del SSOP, ha fallado para prevenir la contaminación o adulteración directa de los productos. Las acciones correctivas incluirán procedimientos que aseguren una apropiada disposición del producto afectado, regresar el proceso a condiciones sanitarias y prevenir su recurrencia para contaminar o adulterar los productos. Esto incluirá una reevaluación del plan o programa y las modificaciones necesarias de mejoramiento de su ejecución.

Artículo 238. La planta deberá contar con registros diarios que aseguren la implementación del SSOP y cualquier acción correctiva aplicada. El programa debe tener descrito a la persona responsable de implementarlo, monitorearlo, firmar y fechar cada registro. Los registros pueden ser en sistemas computacionales pero con controles que aseguren su integridad, además vigencia mínimo de un año.

Artículo 239. El Servicio de Inspección Oficial debe asegurarse de que el o los establecimientos apliquen procedimientos efectivos, realizando una verificación de:

1. Revisión del SSOP.
2. Revisión de los registros diarios de la implementación de los procedimientos del SSOP y cualquier acción correctiva aplicada, y la medida preventiva para la no recurrencia, de continuar se tomaran medidas punitivas.
3. Observación directa de la implementación del SSOP.
4. Observación directa de las pruebas que se realicen para asegurar las condiciones sanitarias en el establecimiento.
5. El Médico Veterinario Inspector Oficial contara con el equipo necesario para la verificación del SSOP.

Artículo 240. Cada establecimiento deberá desarrollar una inspección pre-operacional del SSOP antes de que se inicie el proceso, adicionalmente podrá realizar cualquier otra inspección en la frecuencia que lo requiera.



Artículo 241. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro sanitario emitido por la autoridad competente. Deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.

Artículo 242. Cada establecimiento debe asegurar su limpieza y desinfección. No utilizar en área de proceso, almacenamiento y distribución, sustancias odorizantes o desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.

Artículo 243. Control de Plagas. La planta debe contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas, que incluya como mínimo:

1. Identificación de Plagas.
2. Mapeo de Estaciones.
3. Productos o Métodos y Procedimientos utilizados.
4. Hojas de Seguridad de los Productos (SDS o MSDS).
5. La planta debe inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.

Artículo 244. Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.

Artículo 245. La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas. En caso de que alguna plaga invada la planta deben adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por la autoridad competente, los cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.

Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente. Todos los plaguicidas utilizados deben almacenarse adecuadamente fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados y bajo seguridad.

Artículo 246. Cada establecimiento deberá, además, definir, poner en práctica, cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que aseguren el conjunto de los procedimientos higiénicos estandarizados de la empresa, constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 247. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos, son los responsables de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto o subproducto cárnico ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente Decreto Ejecutivo. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que a continuación se detallan:

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control de los peligros de seguridad alimentaria considerando: contaminación de microorganismos, químicos, físicos, radioactivos, plaguicidas,



herbicidas, fármacos veterinarios, alérgenos, enfermedades zoonóticas, el uso inapropiado de aditivos y colorantes.

2. Flujo de los productos e identificación de los puntos críticos e identificación de aquellos cuyo control resulta crítico para la seguridad de los alimentos (puntos críticos de control) en cada paso del proceso.
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico.
4. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de vigilancia, monitoreo y control en cada punto crítico.
5. Establecimiento de las medidas correctivas que se tomarán en caso necesario.
6. Establecimiento de los procedimientos de verificación o comprobación periódica del sistema.
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

Artículo 248. Los peligros que deberá considerar en su análisis de riesgo para el procesamiento de bovinos deberán incluir:

1. Materiales de riesgo para la EEB
2. La posible presencia de E. coli O157:H7
3. Materia fecal, leche y orina
4. Patógenos entéricos
5. Salmonella ssp.
6. Listeria Monocitogenes.



Artículo 249. En la determinación del punto crítico para la seguridad de los alimentos, contemplado en el apartado anterior, se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al consumidor, como así también los posibles usos a que fuera sometido por el usuario y los grupos de consumidores a los cuales está destinado.

Artículo 250. La Empresa deberá presentar ante la Jefatura Nacional del Departamento de Protección de Alimentos, para su aprobación, validación y certificación anual los Manuales BPM, SSOP y el Plan HACCP y una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación de acuerdo a lo siguiente:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos autorizados que puedan aplicarse, entre otros).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto, grupos específicos de consumidores a los que el producto está destinado indicando grupos sensibles).
3. Flujo y descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de espera entre las etapas del proceso, preparaciones, tratamientos

de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).

4. Análisis de riesgo para todos los peligros potenciales para los productos cárnicos referentes a todo el proceso directo e indirecto en la planta, considerando todo los pasos del flujo del producto del numeral anterior y determinar los puntos de control y críticos identificados.
5. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos, radiactivos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.
6. Descripción de los métodos de vigilancia, monitoreo y control de cada punto crítico, indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro o valores que debe controlarse en tiempos actuales y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.
7. Metodología de Verificación o comprobación del sistema de autocontrol donde se expone claramente los procedimientos de comprobación a ejecutar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones de las medidas correctivas aplicadas, calibración de los instrumentos, de las disposiciones tomadas con los productos afectados, auditoría del sistema de autocontrol, examen de los registros, entre otros) y la periodicidad con que se realizarán.
8. El establecimiento deberá contar con la documentación de soporte científica y técnica de la toma de decisiones sobre los puntos críticos, procedimientos de verificación, validación y frecuencias.

Artículo 251. El Plan HACCP deberá contar con registros siguientes:

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

Artículo 252. Las acciones correctivas deben estar identificadas en el Plan HACCP al ser una respuesta a una desviación del límite crítico establecido y debe describir la acción correctiva que será tomada y el responsable de realizarlo, asegurando:

1. Que la causa de la desviación ha sido identificada y eliminada.
2. Que el punto crítico de control está controlado después de haber realizado la acción correctiva.
3. Que se han tomado medidas para prevenir que vuelva a pasar.



4. Que ningún producto que haya sido adulterado por esta desviación pase al consumo humano.
5. Que si el producto fue afectado por otro peligro no identificado se pondrá en retenido hasta que se determine su destino y el plan será revisado para considerar este nuevo peligro.
6. Todas las acciones correctivas tomadas deben quedar documentadas pudiendo ser objeto de verificación e inspección.

Artículo 253. El Servicio de Inspección Oficial verificará la aplicación adecuada del Plan HACCP asegurando que este cumpla con lo requerido en este Decreto Ejecutivo y en cualquier otra norma que aplique. Esta verificación incluirá:

1. Revisión del Plan HACCP.
2. Revisión de los registros de los PC y PCC.
3. Revisión y determinación de la aplicación adecuada de las acciones correctivas que se han tomado en las desviaciones encontradas.
4. Revisión de los límites críticos.
5. Revisión de todos los registros del plan HACCP.
6. Observación directa del monitoreo de los PC y PCC.
7. Toma de muestras y análisis que determinen que los productos cumplen con la condición sanitaria de los mismos para ser destinados al consumo humano.
8. Observaciones en el lugar y revisión de otros registros.



Artículo 254. Toda la documentación debe estar disponible en el establecimiento, para ser verificada por el Servicio de Inspección Oficial, y deben de resguardarse por lo menos dos (2) años estando todos éstos documentos debidamente firmados y fechados.

Artículo 255. Los manuales BPM, SSOP y el Plan HACCP, estarán firmados y el establecimiento al inicio de su implementación, con validaciones anuales y cuando se realice cualquier modificación.

Artículo 256. El Departamento de Protección de Alimentos a través del Servicio de Inspección Oficial realizará revisiones y auditorias periódicas del buen funcionamiento de los sistemas de autocontrol. Para estas revisiones el sistema contará con un manual de procedimientos aplicado para evaluar los Manuales BPM, SSOP y el Plan HACCP.

Artículo 257. Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal que participe en el sistema de autocontrol.

Artículo 258. Las Plantas de sacrificio bovino Regionales y Locales podrán únicamente contar con los Manuales BPM y SSOP, estableciendo la correcta implementación de las medidas higiénico-sanitarias del proceso.

Artículo 259. Las Plantas de Sacrificio Bovino, deberán cumplir con lo establecido en la Ley 104 del 21 de noviembre del 2013, que establece el Programa de Trazabilidad o Rastreabilidad Pecuaria para la especie Bovina, el cual estará perfectamente documentado

con los datos suministrados por el productor de los animales y los del establecimiento para establecer una relación entre la actividad de producción y la de proceso hasta su distribución final a través de la empresa que lo realiza oficialmente.

Artículo 260. El establecimiento, deberá contar con un Programa de Control de Calidad de los Alimentos, o de seguridad que permita evitar una adulteración intencional o no de los productos, el cual deberá estar documentada y a la disposición del Servicio de Inspección cuando este lo requiera.

Artículo 261. El establecimiento deberá demostrar al Servicio de Inspección tener un sistema de retiro de los productos del mercado, si estos han sido de alguna forma adulterados. El establecimiento deberá realizar una vez por año por lo menos un simulacro de retiro de producto para establecer que el sistema funciona y se puede recuperar el cien por ciento del producto que ha salido al mercado y realizar las medidas correctivas necesarias al identificar fallas en el sistema.

CAPÍTULO XX SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES

Artículo 262. Los métodos aprobados por el Departamento de Protección de Alimentos y la Dirección Nacional de Salud Animal para insensibilizar los animales deberán ser efectivos de tal forma que se evite el sufrimiento del animal posterior a este proceso.

Artículo 263. Cuando el Médico Veterinario Oficial observe en algún momento que los animales están siendo tratados de forma inadecuada en contra de lo estipulado en el Programa de Bienestar Animal para Bovinos, deberá informar al encargado del establecimiento el incidente y asegurarse que se tomen las medidas necesarias para evitar su recurrencia.

Artículo 264. Se considerarán las siguientes condiciones durante la inspección de los establecimientos:

1. Los corrales, vías de acceso y rampas para el ganado se mantendrán en buenas condiciones. No habrá en ellos objetos agudos o protuberantes que puedan, a juicio del inspector, ocasionar lesión o dolor a los animales. Se reparan las tablas sujetas, el entablado astillado o roto, y los agujeros innecesarios donde puedan lesionarse la cabeza o las patas de un animal.
2. El piso de los corrales, rampas y vías de acceso para el ganado se construirán y mantendrán de manera que los animales puedan apoyarse bien en él. Son aceptables las superficies del piso que no sean resbalosas o estén estriadas, las rampas con listones.
3. Al ganado sospechoso y moribundo, enfermo e incapacitado se le proporcionará un corral cubierto que sea suficiente, a juicio del Médico Veterinario Oficial, para protegerlo contra las condiciones meteorológicas desfavorables del lugar mientras se espera la decisión del inspector respecto al mismo.
4. Los corrales y vías de acceso para el ganado estarán dispuestos de tal manera que se reduzcan al mínimo las esquinas o rincones agudos y cambios de dirección de los animales en movimiento.
5. El movimiento del ganado desde las rampas de descarga hasta los corrales y desde los corrales hasta la zona insensibilización se efectuará con un mínimo de agitación y molestias para los animales. No se obligará al ganado a que camine a un paso más rápido que el normal.



6. Las garrochas eléctricas, azotes de lona u otros instrumentos que se utilicen para conducir a los animales se emplearán lo menos posible con el fin de reducir al mínimo la agitación y las lesiones. Se prohíbe toda utilización de dichos instrumentos que, a juicio del inspector, sea excesiva. Las garrochas eléctricas que vaya conectada a la corriente alterna normal se reducirá de voltaje mediante un transformador al voltaje mínimo que sea eficaz y éste no pasará de 50 voltios de corriente alterna.
7. No se utilizarán para conducir al ganado tubos u objetos agudos o puntiagudos ni otros objetos que, a juicio del Médico Veterinario Oficial, puedan causar lesiones o dolor innecesario a los animales.
8. Se prohíbe arrastrar a los animales incapacitados y a otros animales que no puedan moverse, mientras estén conscientes. Sin embargo, se podrá arrastrar a los animales insensibilizados.
9. Los animales incapacitados y otros animales que no pueden moverse deberán ser trasladados, mientras estén conscientes, en equipo adecuado para tal fin, por ejemplo, en una plataforma de arrastre.
10. Los animales tendrán acceso a agua en todos los corrales y, si han de permanecer en los mismos más de 24 horas, tendrán también acceso a forraje. Habrá espacio suficiente en el corral para que los animales que permanezcan durante la noche puedan recostarse.
11. Antes de que los animales sean maneados, izados, arrojados, lanzados o cortados, se aplicarán los métodos de insensibilización aprobados en el presente Decreto Ejecutivo.
12. Para los establecimientos de exportación únicamente se aplicarán al ganado los proyectiles cautivos insensibilizadores produciendo la pérdida inmediata de conocimiento de los animales antes de que sean maneados, izados arrojados, lanzados o cortados. Se insensibilizarán los animales de manera que pierdan el conocimiento con un mínimo de agitación y molestias.
13. Inmediatamente después de que se aplique el golpe insensibilizador a los animales, éstos deberán quedar en un estado de pérdida total de conocimiento y permanecer de este modo mientras sean, degollados y sangrados. Sin embargo, el animal habrá de morir por la pérdida de sangre como consecuencia del degüelle y desangrado, y no de la sacudida eléctrica.
14. Los aparatos de aire comprimido deberán estar instalados de manera que produzcan la presión constante de aire que sea necesario y deberán tener manómetros que midan constantemente la presión del aire. Los manómetros serán de lectura fácil y se hallarán en lugar fácilmente accesible para que los utilicen el operador de aparato de insensibilización y el inspector. Con el objeto de proteger a los empleados, inspectores y otras personas es conveniente que todos los aparatos de insensibilización estén dotados de dispositivos de seguridad para que no se produzcan lesiones por su descarga accidental. Los instrumentos de insensibilización deberán mantenerse en buenas condiciones.

Artículo 265. El Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos en conjunto con la Dirección Nacional de Sanidad Animal y las Asociaciones afines deberán elaborar el Programa de Bienestar Animal para ganado Bovino de la República de Panamá que contenga la información detallada del trato humanitario de los animales de abasto y que se procesan en el país y que se destinen para el consumo nacional,



la exportación y de la importación; el cual será aprobado por la Autoridad Competente que corresponda.

Artículo 266. Este Programa de Bienestar Animal para ganado Bovino debe estar acorde a los requerimientos internacionales y podrá ser modificado cuando sea necesario, dejando debidamente documentada sus modificaciones.

Artículo 267. Las plantas de proceso de carne bovina, los transportistas, ganaderos e intermediarios deberán adoptar las medidas que se den en este Programa para asegurar el trato humanitario de los animales que serán utilizados para el consumo, con ello asegurando que en ninguna de sus etapas se les ha ocasionado algún tipo de sufrimiento.

CAPÍTULO XXI ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 268. Todo producto que salga de un establecimiento deberá cumplir las disposiciones estipuladas de etiquetado bajo este Capítulo de forma clara, veraz y legible.

Artículo 269. Todos los ingredientes y otros productos usados en la preparación de cualquier producto cárnico serán limpios, íntegros, inocuos, y no resultarán en la adulteración del producto.

Artículo 270. Cuando en una planta de sacrificio o procesamiento autorizado se coloque en cualquier producto "inspeccionado y aprobado" en su envoltura o cubierta que constituya un envase inmediato, el mismo se considerará apto para consumo humano.

Artículo 271. Los rótulos de todos los productos mostrarán la siguiente información en el recuadro principal de exhibición:

1. El nombre del producto que, en el caso que pretenda ser o se presente como un producto una definición o norma de identidad o composición, será el nombre del alimento especificado en la norma, y en el caso de cualquier otro producto será el nombre común y usual del alimento, si lo hubiere, y si no lo hubiere, una designación descriptiva verdadera,
2. Si el producto se fabrica a base de dos o más ingredientes, la palabra "ingredientes" seguido de una lista de los ingredientes.
3. El nombre y domicilio del fabricante, mayorista o distribuidor para quien se prepare el producto.
4. La Ficha Técnica del Producto.
5. Su contenido de humedad retenida según los estándares internacionales o del país a exportar. Para carne bovina como único ingrediente solo se considera aquella que es natural del producto.
6. Sello o leyenda de Inspección Oficial y, salvo lo que se estipule de otra manera en el Decreto Ejecutivo, el número del establecimiento autorizado en el Departamento de Protección de Alimento del Ministerio de Salud.
7. Cualquier otra información adicional que se requiera en la etiqueta deberá estar prominentemente colocada en el mismo con tal visibilidad.



8. Los productos envasados que requieran un manejo especial para mantener su condición sanitaria deberán colocar la siguiente información: "Manténgase en Refrigeración", "Manténgase Congelado", "Artículo Perecedero, Manténgase en Refrigeración"
9. Cumplir con las normas nacionales e internacionales de etiquetado establecidas y para los productos de exportación cumplir con las del país de destino.

CAPÍTULO XXII TRANSPORTE DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Artículo 272. En relación a los medios de transporte de animales y a los de transporte de carnes y subproductos destinados al consumo humano, el establecimiento solo permitirá el ingreso de estos vehículos si los mismos cuentan con la autorización que los habilita para la actividad a través de la Dirección Nacional de Sanidad Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, respectivamente.

Artículo 273. Los medios de transporte de carne y productos cárnicos tendrán un documento oficial otorgado por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), el cual acreditará su autorización y debe ser presentado por el transportista cada vez que le sea requerido por la autoridad competente. Todo producto cárnico de carga o descarga debe encontrarse en buenas condiciones de higiene y desinfección, así mismo el personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos cárnicos, debe cumplir con los artículos sobre higiene general del personal descrito en este Decreto Ejecutivo.

Artículo 274. Los utensilios, equipo y registros de control de temperatura y otros instrumentos utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias mencionadas en el presente Decreto Ejecutivo u otras normativas vigentes. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Artículo 275. Los vehículos o recipientes que tengan productos y subproductos cárnicos que serán transportados a diferentes partes del país así como de exportación se le colocaran un sello o marchamo en el establecimiento en el que son cargados. Los sellos o marchamos de seguridad no serán retirados, de los vehículos o recipientes sin la presencia y autorización del Servicio de Inspección del Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos de destino.

En los casos de Exportación los vehículos, recipientes y contenedores, serán supervisados por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos por el Médico Veterinario Inspector Oficial, se encargará de colocar un marchamo o sello de seguridad que se utilizan en casos de certificación de exportación; cada sello tiene su propia numeración de acuerdo a la empresa y quedando registrados en la oficina del Médico Veterinario Inspector Oficial del Ministerio de Salud.

Artículo 276. En caso de exportación no podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes.

Artículo 277. Para efectuar el transporte de productos y subproductos cárnicos que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos. Cuando se use el hielo como un medio de refrigeración responderá a las exigencias que establece para el hielo en este Decreto Ejecutivo y se transportará en caja o bolsas de material plástico acondicionadas para este fin.



Artículo 278. Los establecimientos utilizados para depositar y distribuir productos y subproductos cárnicos deben contar con la autorización del Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos y reunirán las siguientes condiciones:

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

Artículo 279. Para el transporte de los productos cárnicos deben observarse los siguientes requisitos generales:

1. Ningún producto comestible podrá tener contacto directo con el piso del transporte, excepto los casos en que se cuente con un envase secundario.
2. En los transportes dotados con unidades de refrigeración, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas.
3. No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos refrigerados con productos congelados, productos envasados con productos sin envase, productos de distintas especies.
4. No podrán transportarse conjuntamente vísceras y carnes refrigeradas, a menos que estén empacadas.
5. Las medias canales que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deben ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra.
6. Las vísceras tales como; pulmones, corazón e hígado, vísceras verdes y la carne molida y los productos cárnicos frescos o enfriados sin empacar, deben depositarse en recipientes inoxidable. Si se hayan empacados, deben colocarse sobre tarimas o estantes.
7. Las vísceras rojas y vísceras verdes no elaborados, remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deben ser transportados en vehículos que reúnan las condiciones establecidas en este Decreto Ejecutivo, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidable.
8. Las vísceras verdes cocidas o semicocidas, en estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas en este Decreto Ejecutivo.
9. Las vísceras saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas en este Decreto Ejecutivo.
10. La sangre será transportada en recipientes aprobados por el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos.



11. Los subproductos cárnicos, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos y el acceso de insectos u otras sustancias contaminantes.
12. Los huesos pueden salir del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del numeral anterior.

Artículo 280. Durante el transporte de la carne y productos cárnicos el interior de la caja del vehículo debe mantener una temperatura no superior a 10° C o 50° F y la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los 7° C o 45° F. Los productos congelados deberán manejarse evitando su descongelación durante el transporte.

CAPÍTULO XXIII DE LAS INFRACCIONES

Artículo 281. Las violaciones a los preceptos de este Decreto Ejecutivo y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Pública y sus dependencias, sin perjuicio de lo que corresponde a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 282. La Dirección General de Salud Pública, a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), y en base a las normativas vigentes, puede tomar las siguientes acciones de acuerdo a la severidad de las faltas:

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

Artículo 283. Cuando el Servicio de Inspección Oficial de un establecimiento considere que debe aplicar el numeral 3 del artículo anterior debe notificar inmediatamente al Departamento de Protección de Alimentos y obtener la autorización para la aplicación de las acciones correctivas pertinentes y entregarla por escrito al responsable del establecimiento. Cuando el inspector tenga que aplicar el numeral 2 del artículo anterior lo notificará al superior y quedará consignado en el expediente de la planta.

Artículo 284. Se consideran faltas leves que ameritan una acción regulatoria aquellas que no interfieran con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano, de acuerdo a las normativas vigentes tales como:

1. Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles de limpieza y desinfección.
2. Falta de información suministrada al Servicio de Inspección Oficial.
3. Fallas sanitarias leves en el establecimiento.
4. Una falla leve en el trato no humanitario para el sacrificio.



5. Otras que por su naturaleza no pongan en peligro al alimento.

Artículo 285. Son consideradas faltas menos graves aquellas que ameriten el retiro parcial de la inspección, según las normativas vigentes como en los siguientes casos:

1. La persistencia de una falta leve dentro de los siguientes quince (15) días de su comunicación.
2. La interferencia de las labores del Servicio de Inspección Oficial por parte de la empresa o empleados de la misma.
3. Cuando un PC y PCC, no está bajo control, o los controles no son los adecuados.
4. Cuando la materia prima no tiene una procedencia conocida.
5. La pérdida de eficiencia de varios equipos que significan peligro directo al alimento.
6. Cuando el establecimiento no está realizando el muestreo para E. coli.
7. Cuando el establecimiento ha fallado en los resultados para Salmonella y otro análisis que se haya implementado.
8. Cuando el establecimiento no envía al digestor para su destrucción el producto que el Servicio de Inspección ha marcado como condenado o rechazado.
9. Cuando el establecimiento no esté aplicando o modificando correctamente el BPM, SSOP y HACCP
10. Otras que por su naturaleza afectan directamente al producto.

Artículo 286. Son consideradas faltas graves aquellas donde procede el cierre del establecimiento o la suspensión definitiva del Servicio de Inspección Oficial de acuerdo a las normativas vigentes, cuando:

1. Una falta leve con tres notificaciones consecutivas no sea corregida por la empresa.
2. Se reincide en una falta considerada menos grave.
3. Se incumple en la aplicación de los procedimientos del Sistema HACCP como lo requiere este Decreto Ejecutivo.
4. Se incumple en la aplicación de los procedimientos del SSOP.
5. La tarjeta de "RP RECHAZADO" o "RP RETENIDO" colocada por el Inspector Oficial en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros es retirada sin previa autorización.
6. La empresa o sus empleados interfieren con el Servicio de Inspección Oficial y envían al consumo productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
7. Existe presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que puedan afectar la salud del consumidor.
8. Se producen faltas graves en el trato humanitario en el sacrificio de los animales.
9. Ocurre la pérdida de control de las medidas de mantenimiento del medio ambiente.
10. Se violan las normas sanitarias establecidas, anteponiendo argumentos de índole económica.



11. Hay interferencia abierta al Servicio de Inspección Oficial por intimidación, asalto, ataque o intento de asalto o ataque al personal oficial.
12. Se expende o transporta para el consumo nacional o para la exportación, productos cárnicos que no han sido autorizados para ese destino o para el consumo humano.
13. Se usa indebidamente o se falsifica una marca, sello, etiqueta o membrete, o cualquier otro medio que sirva para identificar los productos cárnicos.
14. Se producen otras causas que por su naturaleza específica afectan gravemente la calidad e inocuidad de los alimentos.

Artículo 287. La aplicación de las sanciones por la violación al presente Decreto Ejecutivo, se aplicaran conforme al procedimiento determinado en las normativas vigentes.

Artículo 288. El presente Decreto Ejecutivo se complementa con las normas vigentes relativas a la inspección sanitaria de la carne bovina y sus productos para el consumo nacional y para la exportación.

Artículo 289. El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo 600 del 8 de junio de 2015, Que dicta el Reglamento de Inspección Sanitaria para Carne Bovina en la República de Panamá y la Resolución N.º 515 del 18 de junio del 2007.

Artículo 290. El presente Decreto Ejecutivo entrará a regir al día siguiente de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, que aprueba el Código Sanitario, Decreto de Gabinete 1 del 15 de enero 1969, Ley 40 del 16 de noviembre de 2006, Que modifica y adiciona artículos de Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, que aprueba el Código Sanitario y dicta otra disposiciones.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 15 días del mes de abril del año dos mil dieciséis (2016).

JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República

FRANCISCO JAVIER TERRIENTES
Ministro de Salud



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

DECRETO EJECUTIVO N.º 122
De 15 de *abril* de 2016



Que modifica el artículo 12 del Decreto Ejecutivo 770 de 16 de agosto de 2010 que adopta el Reglamento de Protección Radiológica

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que el artículo 6 numeral 2 del Código Sanitario, establece como atribuciones del Ministerio de Salud proponer al Órgano Ejecutivo, leyes y reglamentos para solucionar los problemas de salud pública, susceptibles de ser previstos y sometidos a normas generales, al igual que fijar las normas y patrones mínimos de salud pública que determinen los principios a que deben de sujetarse los servicios oficiales o privados que desarrollen actividades de esta índole;

Que el Decreto Ejecutivo 770 de 16 de agosto de 2010, dispone a través del artículo 3 que toda persona natural o jurídica que desee realizar, cualquiera de las actividades descritas en el Decreto Ejecutivo precitado, deberá tramitar y obtener la autorización correspondiente del Ministerio de Salud, por conducto de la Dirección General de Salud Pública, autoridad competente en materia de protección y seguridad radiológica. Indica además que el Departamento de Salud Radiológica de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud, es la unidad técnica-administrativa en materia de protección y seguridad radiológica;

Que en los últimos años se ha detectado en nuestro país un notable incremento de actividades que involucran fuentes que generan radiaciones ionizantes, particularmente en los campos de medicina, industria, agricultura e investigación;

Que es indispensable contar con reglamentos y normas para el control de las fuentes de radiaciones ionizantes a nivel nacional, con el fin de salvaguardar a los individuos, la sociedad y el medio ambiente, ahora y en el futuro, contra los efectos nocivos del agente físico como lo es la radiación ionizante;

Que actualmente en el país el número de profesionales idóneos en protección radiológica es escaso para garantizar el uso seguro de las fuentes de radiación ionizante, lo que requiere el uso racional y optimizado de los recursos disponibles priorizados según los riesgos;

Que al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector de salud,

DECRETA:

Artículo 1. El artículo 12 del Decreto Ejecutivo N.º 770 de 16 de agosto de 2010 queda así:

Artículo 12. Todo personal, con responsabilidad asignada en protección y seguridad radiológica, está en la obligación de cumplir las normas y procedimientos en la materia. La Dirección General de Salud Pública emitirá la reglamentación correspondiente, en materia de protección y seguridad radiológica.

Las actividades y operaciones relacionadas con la protección y seguridad radiológica deben ser realizadas por profesionales idóneos en la materia, reconocidos por el Consejo Técnico de Salud.

Dependiendo de la categorización de las fuentes de radiaciones ionizantes, podrán realizar esta labor otros profesionales y técnicos capacitados que cumplan con todos los requisitos que serán reglamentados por la Dirección General de Salud Pública, autoridad competente en materia de protección y seguridad radiológica.

Artículo 2. El presente Decreto Ejecutivo modifica el artículo 12 del Decreto Ejecutivo N.º 770 de 16 de agosto de 2010, Que adopta el Reglamento de Protección Radiológica.

Artículo 3. El presente Decreto Ejecutivo entrará a regir al día siguiente de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, que aprueba el Código Sanitario, Decreto de Gabinete 1 del 15 de enero 1969.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los ¹⁵ días del mes de *Abril* del año dos mil dieciséis (2016).

JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República

FRANCISCO JAVIER TERRIENTES
Ministro de Salud



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

DECRETO EJECUTIVO N.º 123
De 15 de *Abril* de 2016



Que designa a los representantes del Consejo Directivo del Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que el Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud, para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que por mandato constitucional, son responsabilidad del Estado. Como órgano de la función ejecutiva, el Ministerio de Salud tendrá a su cargo la determinación y conducción de la política de salud del Estado;

Que mediante Ley 33 de 5 de abril de 2011, se constituyó el Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega, como una entidad estatal de interés social, bajo la dependencia del Ministerio de Salud con un sistema de gestión pública;

Que el Consejo Directivo tendrá dentro de sus integrantes un representante de los empresarios de la Provincia de Veraguas, un representante de la Asociación de Usuarios del Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega y un representante de los clubes cívicos de la Provincia de Veraguas, quienes serán seleccionados por el Órgano Ejecutivo para un período de tres (3) años, de una terna que presentará cada organización;

Que en virtud de lo antes expuesto, se designan los representantes que conformaran el Consejo Directivo del Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega,

DECRETA

Artículo 1. Designar a las siguientes personas, como representantes del Consejo Directivo del Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega:

1. Por los empresarios de la Provincia de Veraguas:

Señor. Wilfredo Urive, con cédula N.º 9-722-68.

2. Por los Clubes cívicos de la Provincia de Veraguas:

Señor. Ricardo Gómez, con cédula N.º 4-716-1380.

3. Por la Asociación de Usuarios del Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega

Señor. Gilberto Estrada de Icaza, con cédula N.º 8-413-510.

Artículo 2. El presente Decreto Ejecutivo entrará a regir a partir del día siguiente a su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO. Constitución Política de la República de Panamá, Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud y Ley 33 de 5 de abril de 2011, Que constituye el Hospital Regional Doctor Luis “Chicho” Fábrega, como una entidad de gestión pública.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los *15* días del mes de *Abril* del año dos mil dieciséis (2016).

JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República

FRANCISCO JAVIER TERRIENTES
Ministro de Salud

