

N° _____-MAG

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

En ejercicio de las facultades otorgadas en los Artículos 140, incisos 3), 8), 18) y 20) y 146 de la Constitución Política, los Artículos 25, 27.1, 28.2.b de la Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978, Ley General de la Administración Pública, Ley N° 7064 del 29 de abril de 1987, Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria, que incorpora la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ley N° 8495 del 06 de abril del 2006, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, la Ley N° 7473 del 20 de diciembre de 1994, Ley de Ejecución de los Acuerdos de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, y Ley N° 7475-D del 20 de diciembre de 1994, Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, y Decreto N° 37057-COMEX-MEIC-MAG del 20 de febrero de 2012, Publica Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI): y su anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación.

Considerando:

1°.- Que es función del Estado establecer medidas higiénicas, sanitarias, ambientales y veterinarias para el sacrificio, procesamiento, deshuese, almacenamiento, transporte y comercialización de carne de aves para el mercado nacional o internacional.

2°.- Que la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, Ley del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), creó al Servicio Nacional de Salud Animal como órgano del Ministerio de Agricultura y Ganadería encargado de conservar, promover, proteger y restablecer la salud de los animales, a fin de procurar mayor bienestar y productividad en armonía con el medio ambiente y por ello habilitado para dictar medidas veterinarias o

sanitarias sobre el control de la seguridad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, en las etapas de captura, producción, industrialización y comercialización.

3°.- Que mediante el Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de establecimientos de sacrificio y procesadores de aves, N° 37548-MAG, publicado en el Alcance N° 43 a La Gaceta N°46 del 06 de marzo de 2013, establecieron los requisitos físicos, sanitarios, de operación y demás aspectos derivados de la actividad, que deben cumplir los establecimientos dedicados al sacrificio, despique y deshuese, empaque y almacenamiento, de aves para su correcto funcionamiento en el territorio nacional.

4°.- Que dicho Reglamento debe ser actualizado, a fin de adaptarse a las disposiciones contenidas en el Decreto N° 37057-COMEX-MEIC-MAG del 20 de febrero de 2012, Publica Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI): y su anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene Para Alimentos No Procesados y Semiprocados y su Guía de Verificación, así como lo establecido en el CODEX y por OIE, así como flexibilizar algunos de los requisitos que con el pasar de los años han venido modificándose en beneficio de la industria y que deben ser modificados en la normativa.

5°.- Que el presente Reglamento, cumple con la condición indicada en el artículo 2 inciso e) de la Directriz N° 052-MP-MEIC sobre “Moratoria a la Creación de Nuevos Trámites, Requisitos o Procedimientos al Ciudadano para la Obtención de Permisos, Licencias o Autorizaciones”, así como el apartado B) artículo 2 inciso e) de la Circular N° 001-2019-MEIC-MP, que es “Procedimiento para Implementar el Decreto N° 41795-MP-MEIC del 19 de junio de 2019, “SOBRE LA AGILIZACIÓN DE LOS TRÁMITES EN LAS ENTIDADES PÚBLICAS, MEDIANTE EL USO DE LA DECLARACIÓN JURADA”, siendo que con la emisión del presente Reglamento, se busca mejorar los trámites vigentes, así como, flexibilizar y actualizar.

6°.- Que el presente Reglamento cumple con los principios de Mejora Regulatoria de acuerdo al Informe xxx, emitido por la Dirección de Mejora Regulatoria.

Por lo tanto,

DECRETAN

El siguiente,

Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Establecimientos de Sacrificio y Procesadores de Aves

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1°.- El presente reglamento tiene como objetivo establecer los requisitos físicos, sanitarios, de operación y demás aspectos derivados de la actividad, que deben cumplir los establecimientos dedicados a una o más de las siguientes actividades: sacrificio, despiece y deshuese, empaque y almacenamiento, de aves para su correcto funcionamiento en el territorio nacional. Este Reglamento no aplica para carnicerías.

Artículo 2°.- **Definiciones.** Para los efectos del presente reglamento se entenderá por:

1. **Agua potable:** Agua tratada que cumple con las disposiciones de valores máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos, microbiológicos y radiológicos, establecido en la regulación respectiva vigente y que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.
2. **Agua residuales:** Es la combinación de líquidos y sólidos acarreados por agua, cuya calidad ha sido degradada por la incorporación de agentes contaminantes.
3. **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC):** Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria

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

4. **Aturdimiento:** designa todo procedimiento mecánico, eléctrico, químico o de otra índole que provoque la pérdida inmediata de conocimiento; cuando se aplique antes del, la pérdida de conocimiento se prolongará hasta que el sacrificio cause la muerte; cuando no se proceda al sacrificio, el procedimiento permitirá que el animal recobre el conocimiento.
5. **Bitácora:** Cuaderno debidamente numerado, foliado e inscrito y registrado en el Colegio de Médicos Veterinarios de Costa Rica, donde el Médico Veterinario Inspector asignado al establecimiento podrá anotar las observaciones de las actividades de supervisión de acuerdo con las instrucciones de la fiscalía del Colegio y de los Ministerios de Salud y de Agricultura y Ganadería, y aquellas que a su criterio considere importantes consignar.
6. **Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
7. **Canal:** El cuerpo entero de un ave después de insensibilizada, sangrada, desplumada y eviscerada.
8. **Carne:** Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.
9. **Cloro libre disponible:** Porción de cloro presente en el agua que no esté combinado con materia orgánica.
10. **Certificado de Exportador:** Documento oficial emitido por la DIPOA del SENASA mediante el cual se certifica que un establecimiento cumple con los requisitos

solicitados por las autoridades sanitarias nacionales y que lo facultan para exportar sus productos de origen animal para consumo humano.

11. **Certificado Veterinario de Operación (CVO):** Documento oficial emitido por el SENASA, mediante el cual se hará constar la autorización, a fin de que la persona física o jurídica se dedique a una o varias actividades de las mencionadas en el artículo 56 de la Ley N° 8495.
12. **CDM:** Carne Deshuesada Mecánicamente.
13. **Chillers:** Tanques de pre enfriamiento y enfriamiento.
14. **Contaminación:** introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente.
15. **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
16. **Derivados de carne de aves:** Productos comestibles elaborados mediante tratamientos tecnológicos que modifican los caracteres organolépticos y composición, a partir de productos o subproductos de origen animal autorizados.
17. **Desechos sólidos:** Productos resultantes de las operaciones del establecimiento, no aprovechables para consumo humano.
18. **Desinfección:** designa la aplicación, después de una limpieza completa, de procedimientos destinados a destruir los agentes infecciosos o no infecciosos o parasitarios responsables de enfermedades animales, incluidas las zoonosis; se aplica a los locales, vehículos y objetos diversos que puedan haber sido directa o indirectamente contaminados.
19. **DIPOA:** Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal del Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

20. **Escaldado:** Proceso mediante el cual se aplica agua caliente al ave sacrificada con el fin de facilitar el desprendimiento de las plumas en las máquinas desplumadoras.
21. **Establecimiento:** Todo establecimiento que lleve a cabo cualquier actividad de las establecidas en el artículo 56 de la Ley SENASA, N° 8495.
22. **Inocuo:** garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.
23. **Inspección ante-mortem:** Procedimientos técnicos realizados por el Médico Veterinario Inspector a los animales de matanza, antes de ser sacrificados, para dictaminar si son aptos o no para el consumo humano.
24. **Inspección post-mortem:** Procedimientos técnicos que se practican a los animales de matanza durante el procesamiento y que permiten al Médico Veterinario Inspector o al inspector de inocuidad dictaminar si una canal u órgano es apta o no para el consumo humano.
25. **Inspector de Inocuidad:** funcionario calificado en inspección de carnes, el cual estará bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector asignado al establecimiento. Se conoce también, como auxiliar de inspección.
26. **Limpieza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias contaminantes.
27. **Lote:** Población o cantidad de un producto o materia que comparten características comunes.
28. **MAG:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.
29. **Matadero:** Todo establecimiento dotado de equipo e instalaciones higiénicas, aprobado por las autoridades competentes, para el aturdimiento, sacrificio, sangrado, desplumado, eviscerado, enfriamiento y almacenamiento de las aves de corral.
30. **Material Impermeable:** Para efectos del presente reglamento se considera aquellos productos capaces de minimizar la absorción de agua, incluyendo el concreto.

31. **Médico veterinario de campo:** Médico veterinario contratado por el establecimiento, encargado de los programas de vigilancia y control a nivel de granjas.
32. **Médico Veterinario Inspector:** Profesional médico veterinario autorizado por el Colegio de Médicos Veterinarios para el ejercicio de la profesión, asignado a un establecimiento y que es el responsable de la inspección y supervisión de los animales, sus productos y subproductos, así como, de los procesos que se realicen en el establecimiento.
33. **Menudos:** El hígado sin la vesícula biliar, el corazón, y la molleja de la que se ha eliminado la membrana y el contenido, pescuezo, patas sin epidermis con o sin uñas y otras piezas comestibles del pollo.
34. **MS:** Ministerio de Salud.
35. **MVI:** Médico Veterinario Inspector.
36. **PCC:** Punto crítico de control.
37. **Pediluvio:** Pileta dotada de una solución desinfectante utilizada para desinfección de botas.
38. **Personal de inspección:** Médico veterinario inspector y al inspector de inocuidad.
39. **Plagas:** Se consideran plagas a los insectos, aves, roedores, quirópteros y otra fauna indeseable que pueda acarrear contaminación que afecte la inocuidad de la carne destinada al consumo humano.
40. **Plan HACCP:** Documentación o conjunto de documentos preparados de conformidad con los principios del HACCP para garantizar el control de los peligros significativos en la empresa de alimentos
41. **Planta:** Establecimiento.
42. **Producto Condenado:** Todo aquel producto que haya sido declarado como no apto para el consumo humano por un Médico Veterinario Inspector, que haya recibido inspección ante y post mortem y que es necesario destruir para eliminarlo de la cadena

alimenticia, o bien que a criterio del mismo profesional pueda ser industrializado para el consumo animal.

43. **Producto no comestible:** Producto que por su naturaleza no es destinado para consumo humano, pero que podría ser aprovechable en la industria no alimenticia o para consumo animal.
44. **Propietario o administrador:** En relación con los establecimientos aquí regulados, es toda persona que sea responsable legal del establecimiento.
45. **Rastreabilidad:** Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.
46. **Rendering:** Conjunto de instalaciones y equipos utilizados para el aprovechamiento industrial de los decomisos y desechos de origen animal que se destinará como una materia prima para la elaboración de alimentos para animales.
47. **Retenido:** Producto cárnico o parte de éste, así identificado y que es separado para una inspección posterior y dictamen final.
48. **Residuos:** Residuos de medicamentos veterinarios, residuos de plaguicidas y contaminantes tal como están definidos en el Códex Alimentarius vigente.
49. **SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal, creado mediante la Ley N° 8495 del 06 de abril de 2006.
50. **Sistema de enfriamiento:** Para efectos del presente reglamento se entenderá por sistema de enfriamiento a los equipos, recipientes o instalaciones destinados a disminuir la temperatura de las canales inmediatamente posterior al proceso de evisceración, dentro de los que podemos mencionar: chillers de inmersión, tanques de agua fría, chillers de aire y otros.

51. **Sistema de tratamiento:** Conjunto de procesos físicos, químicos o biológicos cuya finalidad es mejorar la calidad del agua residual o los desechos sólidos a la que se aplica.
52. **Sistema HACCP:** Consiste en la elaboración de un plan HACCP y la aplicación de los procedimientos de acuerdo con dicho plan.
53. **Supervisor de campo:** Técnico avícola contratado por el establecimiento, encargado de los programas de vigilancia y control a nivel de granjas.
54. **Vísceras:** Órganos de la cavidad toracoabdominal de las aves.

CAPÍTULO II

Generalidades de los establecimientos

Artículo 3°.- Los establecimientos sujetos a este Reglamento deben contar con Certificado Veterinario de Operación (CVO) emitido por SENASA y su registro anual actualizado, de conformidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 34859-MAG y sus reformas, "Reglamento General para el Otorgamiento del Certificado Veterinario de Operación", en el cual deben estar autorizadas todas las actividades realizadas en el mismo.

Artículo 4°.- El control y vigilancia sobre el funcionamiento de dichos establecimientos es competencia del SENASA, y en caso de presentarse situaciones que no estén contempladas en el presente Reglamento, u otra legislación aplicable al país, para determinar el proceder, se debe utilizar el criterio de protección de la salud de la población, la salud de los animales y la protección del ambiente.

Artículo 5°.- Los establecimientos aquí regulados, deben contar con un Médico Veterinario Inspector autorizado por el Colegio de Médicos Veterinarios, quien será responsable de velar por el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento. Para el caso específico de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales, estos deben contar con un Médico Veterinario Inspector autorizado por parte del Servicio Nacional de Salud Animal, para desempeñar funciones oficiales.

No obstante, el SENASA, en concordancia con lo establecido en el Decreto N° 41738-MAG, Reconocimiento de procesos diferenciados de producción por parte del Servicio Nacional de Salud Animal y sus reformas, podrá aplicar excepciones a lo establecido anteriormente.

Artículo 6°.- Los propietarios o administradores obligatoriamente deben notificar al Médico Veterinario Inspector y a los inspectores de inocuidad, al menos con veinticuatro horas de anticipación cualquier cambio en el horario de trabajo, con el fin de que el MVI programe adecuadamente sus actividades.

Artículo 7°.- Los propietarios o administradores de los establecimientos tendrán la responsabilidad de vigilar y asegurar la inocuidad de la carne que producen.

Paralelamente, deben cumplir con el cronograma de muestreo para análisis de laboratorio o de otra índole que el SENASA establezca según cronograma oficial, dichos análisis deben ser realizados en el Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios (LANASEVE) o bien en otro autorizado por el SENASA y según sea establecido en el cronograma. La cancelación de los costos deberá realizarse siempre por el administrado conforme al artículo 36 de la Ley N° 8495, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal.

Artículo 8°.- Los propietarios o administradores responsables de los establecimientos aquí regulados, deben permitir a cualquier hora la entrada de los funcionarios del SENASA debidamente identificados, para realizar las inspecciones sanitarias del local, de sus instalaciones y equipos, del estado de salud e higiene del personal, registros y controles que lleva el establecimiento y las condiciones en las que se realizan las distintas operaciones. Asimismo, deben permitir la toma de muestras necesarias para verificar la inocuidad de los productos, debiendo el funcionario del SENASA dejar constancia de la toma de la muestra recolectada.

Artículo 9°.- Ningún establecimiento podrá exceder la capacidad de producción declarada y autorizada por el SENASA. Cualquier modificación o ampliación de sus instalaciones debe ser sometida a consideración del SENASA para su conformidad.

Artículo 10°.- Los establecimientos regulados en este reglamento deben contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales, aprobado por el MS.

Artículo 11°.- Todo establecimiento debe contar con un plan de manejo de residuos resultantes del proceso de producción.

Artículo 12°.- Los productos químicos de higiene utilizados por los establecimientos para labores de limpieza, desinfección, entre otros, deben estar registrados ante el MS y deben estar autorizados para ser utilizados en plantas procesadoras de alimentos.

Artículo 13°.- Todo establecimiento debe diseñar e implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP) el cual estará fundamentado

en manuales que incluyan pero no se limiten a: buenas prácticas de manufactura, procedimientos de limpieza y desinfección, programa de control de plagas y el manual APPCC/HACCP con sus componentes, dicho sistema debe ser desarrollado e implementado por personal técnico o equipo designado por el establecimiento debidamente capacitado en el tema y quedará sometido a la auditoría, inspección y control, por parte del SENASA.

Artículo 14°.- Cuando en un establecimiento se utilicen los desechos propios de la actividad para la elaboración de alimento para consumo animal, éstos deben contar con instalaciones separadas del resto para el proceso de fabricación y almacenamiento del producto final.

Artículo 15°.- Todos los establecimientos regulados en este Reglamento, deben garantizar la rastreabilidad de los productos bajo su tutela. Los propietarios, administradores o responsables del establecimiento están en la obligación de proporcionar a las autoridades del SENASA, toda la información o documentación relativa a rastreabilidad a fin de verificar este elemento o bien cualquier otro proceso productivo que realice el mismo.

Artículo 16°.- Queda expresamente prohibido la ruptura o eliminación de dispositivos oficiales (marchamos, cintas, entre otros) sin la presencia del personal de inspección.

CAPÍTULO III

De los establecimientos autorizados para exportar

Artículo 17°.- Los establecimientos autorizados para la exportación, estarán bajo la supervisión y aprobación de la Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA), del SENASA. Dichos establecimientos deben cumplir con lo establecido en el presente Reglamento y con los requisitos solicitados por las autoridades sanitarias de los países donde se desea exportar. Solo podrán exportar aquellos establecimientos que se encuentren debidamente registrados ante la DIPOA.

Artículo 18°.- Cada embarque de exportación requerirá de un certificado sanitario de exportación extendido por el SENASA, autorizando la salida de los alimentos del país. La información contemplada en dicha autorización incluirá lo requerido por el SENASA, basado en las directrices del Codex Alimentarius y las Autoridades Competentes de los países a las cuales se destinan las mercancías.

Artículo 19°.- El Médico Veterinario Inspector autorizado por parte del SENASA es responsable de la emisión y firma de los certificados sanitarios oficiales, así como, denegar las certificaciones para exportación, cuando se infrinjan las disposiciones de este reglamento.

Artículo 20°.- El SENASA designará para cada establecimiento, el responsable de la custodia de los marchamos o dispositivos de seguridad para la exportación, y para lo cual establecerá los procedimientos complementarios necesarios.

Artículo 21°.- El Médico Veterinario Inspector destacado en el establecimiento es el responsable de verificar que el producto a exportar cumpla con la legislación nacional y con lo establecido por la autoridad competente del país donde se desea exportar. Adicionalmente, el SENASA establecerá los controles necesarios sobre el etiquetado y los materiales de empaque que utilicen los establecimientos para cumplir con los requisitos solicitados por las autoridades sanitarias de los países donde se desea exportar.

Artículo 22°.- En caso, de que los productos a exportar incumplan los requisitos sanitarios no se permitirá la exportación.

Artículo 23°.- Los establecimientos contemplados en este Capítulo, podrán recibir alimentos de establecimientos no aprobados para exportar, únicamente con el fin de comercialización en el territorio nacional.

Artículo 24°.- La DIPOA podrá ejecutar cualquier otra disposición que sea necesaria para cumplir con los requisitos establecidos por los socios comerciales.

CAPÍTULO IV

Condiciones físicas y sanitarias de las instalaciones

Artículo 25°.- Los establecimientos deben tener un cerco perimetral que permita controlar el acceso de personas y protegerlo del ingreso de animales.

Artículo 26°.- Todo establecimiento debe contar al menos con las siguientes dependencias:

- 1) Área de recepción e inspección ante-mortem, cuando corresponda.

- 2) Áreas de operación.
- 3) Áreas para lavado y almacenamiento de cestas sucias y otra para cestas limpias, la cual puede ser dentro de una zona limpia del área de proceso y separadas operativamente una de la otra.
- 4) Área o depósito de productos no comestibles.
- 5) Cámaras de almacenamiento para producto fresco refrigerado y congelado.
- 6) Bodegas.
- 7) Área de servicios sanitarios para el personal obrero.
- 8) Patio de maniobras para vehículos.
- 9) Área de taller y mantenimiento de equipo.
- 10) Oficinas administrativas.

Artículo 27°.- Características del área de recepción: Debe ser techada, poseer un andén con espacio suficiente y una altura adecuada que facilite la descarga de las jabas o cestas y el piso debe ser impermeable y resistente. Contar con previstas para tomas de agua que facilite el lavado de la zona.

Artículo 28°.- Las áreas de operación deben estar divididas en tres zonas y separadas entre sí, de la siguiente manera: a) Sucia; b) Intermedia o semi-limpia y c) Limpia. El área sucia incluye la zona de colgado, zona de aturdido, zona de degollado, zona de escaldado, zona de sangrado y desplumado. El área intermedia o semi-limpia incluye la zona de evisceración. El área limpia incluye las salas posteriores a la evisceración, tales como preenfriamiento, enfriamiento (chillers), porcionado, empaque, deshuese, marinado, masajado, elaboración de carne deshuesada mecánicamente (CDM) y almacenamiento.

Artículo 29°.- Características generales que deben cumplir en aspectos constructivos, las tres áreas de operación:

a) La construcción debe ser sólida, de materiales resistentes, impermeables, de superficie lisa, sin grietas fáciles de lavar y desinfectar, que no transmitan sustancias no deseadas, nocivas o ajenas al alimento, incapaces de alterar las características organolépticas de los alimentos y no deben tener efectos tóxicos para el uso al que se destinan. En las áreas de producción, no se permite la madera expuesta como material de construcción

b) Las paredes deben ser lisas y se extenderán desde el piso hasta el techo o cielorraso. En aquellos casos en que el borde superior quede expuesto, este debe terminar en forma redondeada.

c) Los pisos deben ser de material impermeable, lavable y antideslizantes, que no tengan efectos tóxicos hacia los alimentos. Deben estar diseñados y contruidos con una inclinación que facilite el desagüe, la limpieza y prevenga la acumulación de líquidos. Las canaletas y desagües deben estar diseñados para soportar descargas máximas y con la pendiente adecuada para drenar los mismos y estar protegidos con rejillas que permitan el flujo de líquidos, pero no el ingreso de plagas.

d) Los techos deben evitar la condensación y reunir las condiciones del inciso a), las áreas posteriores al eviscerado deben contar con cielorraso, construido de materiales que cumplan con lo establecido en el presente reglamento y deben evitar el cúmulo de polvo y suciedad.

e) Los ángulos que forman las paredes entre sí y éstas con el piso deben mantenerse en condiciones sanitarias óptimas, previendo el estancamiento de líquidos y acumulación de suciedad.

Artículo 30°.- En las salas de proceso debe existir espacio para efectuar todas las operaciones, incluyendo las de inspección en forma cómoda, facilitando la instalación de

equipo fijo y móvil, de tal manera que su limpieza y desinfección se pueda efectuar fácil y eficientemente evitando accidentes al personal.

Artículo 31°.- Las estructuras aéreas para soporte, carretillas, tarimas y cualquier otro componente o artefacto utilizado en las áreas productivas, deben ser construidas de materiales impermeables, no tóxicos, de superficies lisas, fácilmente lavables y resistentes a la corrosión.

Artículo 32°.- Las aguas residuales generadas por la actividad deben conducirse mediante canales protegidos con sistema de rejillas y dimensiones capaces de disminuir la descarga de sólidos a los conductos de agua, para que éstos a su vez no sean llevados al sistema de tratamiento de aguas residuales.

Artículo 33°.-El establecimiento debe establecer un programa escrito e implementado de mantenimiento preventivo de instalaciones, equipos y utensilios para asegurar su funcionamiento, incluyendo el mantenimiento de las superficies de contacto.

Este programa debe incluir las especificaciones de los equipos, los registros de las reparaciones y el estado de funcionamiento. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.

Artículo 34°.- El establecimiento debe asegurar que las tareas de mantenimiento se realicen de manera que se evite la contaminación cruzada de los productos, materias primas y/o materiales de envase.

Artículo 35°.- En caso de pérdida de energía eléctrica o avería del equipo, el establecimiento debe disponer de un plan de contingencia a fin de mantener la temperatura del producto.

Artículo 36°.- Todo establecimiento debe tener una iluminación natural o artificial, la iluminación no debe alterar los colores del producto. En aquellos lugares que exista riesgo potencial de contaminación del producto por ruptura de fluorescentes, bombillos y lámparas, éstos deben estar protegidos con cobertores diseñados específicamente para tal fin. La intensidad luminosa debe garantizar la visualización suficiente en los puntos de inspección, salas de trabajo y cualquier área que lo requiera, para garantizar la adecuada vigilancia.

En la zona de colgado y sacrificio de las aves se debe utilizar una luz muy tenue o luz azul, con el objeto de que las aves permanezcan más tranquilas antes de ser aturdidas.

Artículo 37°.- El establecimiento debe proveer ventilación, de tal modo que las labores se desarrollen en un ambiente de confort y que además ayude a controlar la condensación. La fuente de ventilación debe contar con dispositivos que minimicen el ingreso de agentes contaminantes. El sistema de ventilación debe diseñarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias.

La ventilación debe estar diseñada y construida de modo tal que se restrinja el acceso o anidamiento de plagas.

Artículo 38°.- En las áreas de proceso por cada 15 operarios, se dispondrá de al menos un lavamanos, los cuales serán accionados por pedales, rodilla, sensores de movimiento

o por cualquier otro medio no manual. Éstos deben contar con agua a temperatura ambiente; estarán ubicados en puntos estratégicos de forma que facilite el acceso en todo momento y contarán con dispensadores de jabón líquido y desinfectante, dispositivos para el secado de manos y basurero con acción de pedal.

Artículo 39°.- El establecimiento debe contar con esterilizadores para la limpieza y desinfección de cuchillos, chairas u otros utensilios que se utilicen durante el proceso y deben estar distribuidos estratégicamente en el área de evisceración y degollado. La temperatura del agua no será menor a 82° C y debe renovarse periódicamente a fin de que esta cumpla con el objetivo de limpieza y desinfección de los instrumentos.

En las demás áreas estos dispositivos podrán ser sustituidos por recipientes con una solución desinfectante de productos químicos debidamente registrados ante el MS para ser utilizados en plantas procesadoras de alimentos.

Artículo 40°.- El establecimiento dispondrá de tarimas o carretillas para colocar las cestas con producto, construidas de materiales que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 31 del presente Reglamento, las tarimas de almacén en cámaras y en las bodegas para material de empaques y condimentos deben mantenerse a una distancia de pisos y paredes que facilite las operaciones de inspección y limpieza, permita la circulación del aire y evite la contaminación cruzada.

Artículo 41°.- Los recipientes con solución desinfectante deben estar identificados con el nombre del producto químico y su concentración en partes por millón (mg/kg).

Artículo 42°.- Con el fin de eliminar una posible contaminación fecal del producto, los establecimientos deben contar con una estación de reproceso, cumpliendo con el procedimiento establecido en el artículo 147 del presente Reglamento. Dicha estación debe contar con:

- a) Ganchos fijos o en movimiento suficientes para el colgado de aves contaminadas, de tal modo que no se deban colocar canales en otro sitio que no sean esos ganchos.
- b) Esterilizador con agua caliente a una temperatura mínima de 82°C
- c) Recipientes para aves condenadas.
- d) Recipientes para aves inspeccionadas y aprobadas.
- e) Fuente de agua con concentración de cloro libre disponible que oscile entre 20 y 50 ppm (mg/kg) para el lavado final del ave.
- f) Fuente de agua potable, para lavar las superficies potencialmente contaminadas.

Artículo 43°.- El establecimiento debe identificar las salas de proceso, puntos de inspección, señalización de puntos críticos de control (PCC), nombre de bodegas u otras salas, y los recipientes de acuerdo a su uso tal y como seguidamente se indica:

- a) Recipiente para producto comestible: debe ser de cualquier otro color que no sean los mismos establecidos para los productos No Comestibles y los Condenados o en su defecto claramente identificados.
- b) Recipiente para producto no comestible: de color definido o identificados con una franja del color definido.
- c) Recipiente para producto condenado: de color definido o recipientes de otro color con la palabra “Condenado” en letras de color definido.
- d) Recipiente para producto retenido: se podrá utilizar el mismo color del recipiente de los productos comestibles, pero con una rotulación que lo identifique claramente cómo

“retenido”. En las paredes debe haber una señalización con la codificación o significado de los colores utilizados.

Artículo 44°.- Las estructuras que estén construidas de materiales tubulares o similares tendrán los extremos sellados.

Artículo 45°.- Las puertas y ventanas deben ajustarse adecuadamente y no presentar espacios con respecto a los marcos y el piso. Si es necesario, se debe usar bandas de hule para evitar el ingreso de plagas y contaminantes.

Artículo 46°.- En las áreas de ingreso de los establecimientos deben existir filtros sanitarios, que deben contar con:

a) Abastecimiento de agua e instrumentos para el lavado de botas; incluida la suela, en cantidad proporcional al número de operarios. En ningún caso, la cantidad de fuentes de abastecimiento y los cepillos serán menores de una por cada 15 operarios que ingresan simultáneamente a laborar en un turno.

b) Rótulos que le indiquen al personal o a los visitantes que deben cumplir con los procedimientos de lavado, desinfección de manos y botas, uso correcto de uniforme incluido el orden de cómo se debe colocar el mismo, así como otros que se estimen necesarios.

c) Pasadizo de ingreso con dos puertas localizadas en sus extremos, una externa y otra interna. Ambas deben abrir hacia fuera, para que sirvan como trampa contra insectos voladores. En caso de instalar trampas electrocutoras de insectos, estas deben estar instalados de tal modo que se impida que los insectos electrocutados sean fuente de contaminación para el producto, equipo o utensilios usados en las labores de proceso. La

luz que emitan los electrocutares no debe ser visible desde el exterior para evitar que atraiga plagas.

d) Pediluvio para desinfección de calzado, de una profundidad no menor a 10 centímetros y de dimensiones tales que no permita ser saltado por el personal. Internamente, el pediluvio debe tener inclinación hacia el drenaje para permitir su vaciado y lavado.

e) Lavamanos que cumplan con las características establecidas en el presente reglamento y en un número no menor a uno por cada quince trabajadores.

Artículo 47°.- El establecimiento debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos generados en el establecimiento, respaldado con registros.

La basura y desechos sólidos resultantes de las actividades diarias del establecimiento deben ser eliminados sanitariamente para que no constituyan una fuente de contaminación, conforme al plan de manejo estipulado en el artículo 11. Para ello, deben cumplir con las siguientes condiciones:

a) Los desechos y basura se manipularán de tal forma que no representen un peligro de contaminación para las fuentes de agua, productos comestibles, superficies de contacto, recipientes y área externa.

b) La sangre proveniente del matadero debe ser recolectada en recipientes adecuados y su disposición final se hará en forma higiénica.

c) En el área externa de la planta todos los desechos y basura deben mantenerse en recipientes en buen estado de conservación, sin grietas ni agujeros, que no permitan la salida de líquidos, deben contar con tapadera ajustada; deben ser de construcción sólida y de fácil limpieza.

d) Los recipientes usados para basura y desechos deben estar debidamente identificados.

El color de las letras debe contrastar con el fondo para hacerlas visibles.

e) Los recipientes usados para basura y desechos deben ser lavados y desinfectados diariamente. Asimismo, deben ser lavados y desinfectados de previo a cada una de las veces que vayan a ser ingresados al establecimiento.

f) Los establecimientos que no cuenten con un sistema de evacuación continua de desechos, deben tener una sección debidamente aislada para el almacenamiento temporal de desechos en recipientes.

Para un efectivo cumplimiento de los puntos antes anotados, los establecimientos deben ajustarse al protocolo, guía, o regulación que tiene establecido el MS para elaborar el plan de manejo de residuos sólidos.

CAPÍTULO V

Bodegas de almacenamiento

Artículo 48°.- Los establecimientos deben contar con bodegas diseñadas y acondicionadas de forma tal, que resguarden y protejan los productos o materiales del posible ingreso de plagas y contaminantes externos. Para ello, éstas deben reunir los siguientes requerimientos y características:

a) Estar claramente identificadas de acuerdo al uso que se ha destinado.

b) El diseño del techo y estructuras deben minimizar el acúmulo de polvo, debiendo mantenerse las mismas limpias y en buen estado de conservación.

c) La puerta de acceso debe mantenerse bajo llave.

d) Las paredes y el piso deben ser lisos, fáciles de limpiar y mantenerse limpios y en buen estado de conservación.

- e) Deben contar con tarimas o estantes para disponer los productos. En el caso de las tarimas, deben mantenerse a una distancia que facilite las operaciones de inspección y limpieza, permita la circulación del aire y evite la contaminación cruzada. Las tarimas utilizadas para el almacenamiento de productos químicos no deben ser utilizadas para alimentos. Las tarimas deben ser de uso exclusivo en el área de almacenamiento, y estar mantenidas adecuadamente, de manera que no comprometan la inocuidad e integridad de los alimentos y materiales almacenados.
- f) Contar con un plan de control de roedores, considerando que el uso de productos químicos para el control de plagas, dentro de la bodega no es permitido.
- g) Debe existir un área específica para productos no conformes, con su respectivo procedimiento.
- h) Se debe establecer un control adecuado de rotación de materias primas, productos terminados, material de envase y productos químicos de primeras entradas y primeras salidas para prevenir el uso o despacho de productos vencidos.

Artículo 49°.- El almacenamiento de productos químicos debe realizarse de acuerdo a la naturaleza y uso del producto, en secciones separadas físicamente y bajo dispositivos de seguridad que limiten el libre acceso y cumpliendo con las siguientes condiciones:

- a) En una sección se almacenarán productos de uso interno tales como detergentes, desinfectantes, jabón líquido u otros de naturaleza similar.
- b) En otra sección, se mantendrán los insecticidas, rodenticidas y otros venenos. Esta sección debe contar con ducha, lavaojos y un lavamanos con su respectiva jabonera. Además, el funcionario responsable de la bodega debe tener a disposición la lista de los productos acompañada de las hojas de seguridad y debe respetar las recomendaciones de la casa fabricante en materia de seguridad.

Todo cambio en lo referente al modo de uso o tipo de producto químico debe comunicarse previamente al Médico Veterinario Inspector.

Artículo 50°.- El material de empaque se almacenará en una sección separada y debe estar protegido de tal manera que se evite su posible contaminación.

Artículo 51°.- Se debe disponer de una sección separada, para almacenar materiales de uso general como papel higiénico, toallas de papel, esponjas abrasivas, cepillos, ropa, botas, cascos nuevos, repuestos y otros suministros.

Artículo 52°.- Los establecimientos que en sus procesos productivos utilicen condimentos, aditivos de uso restringido u otros ingredientes, contarán con una sección separada para su almacenamiento.

Los aditivos de uso restringido se almacenarán en un gabinete con un sistema de seguridad, para evitar que sean manipulados por personal no autorizado. Se debe llevar un inventario de estos aditivos, que incluya las entradas, las salidas y el saldo, se debe actualizar diariamente o cada vez que se realice un movimiento en el inventario.

CAPÍTULO VI

Instalaciones y facilidades para el personal

Artículo 53°.- Los establecimientos deben destinar una oficina iluminada, segura y ventilada al Médico Veterinario Inspector y su equipo de inspectores de inocuidad, que al menos contemple equipo de oficina, tal como escritorio, sillas, armario, archivos,

computadora con acceso a internet, impresora y cualquier otro material y equipo que se considere necesario para realizar las tareas propias de su función.

Adicionalmente, la administración del establecimiento debe facilitarle al personal de inspección veterinaria, la indumentaria y material requerido para efectuar sus labores, cuando las necesidades lo exijan conforme a la naturaleza de la actividad, tales como uniforme o gabacha, casco, redecillas, delantales, botas, cobertor nasobucal, guantes, cuchillo, porta cuchillo, chaira, ganchos y cualquier otro necesario para el desempeño de su función. Además, servicio sanitario que cuente con papel higiénico, lavamanos, jabón desinfectante, toallas desechables, ducha y guardarropa.

Artículo 54°.- Los establecimientos regulados por este reglamento, deben tener las siguientes instalaciones destinadas al personal que allí labora:

- a) vestidores
- b) guardarropas
- c) duchas
- d) servicios sanitarios
- e) lavamanos
- f) bancas
- g) comedor o área destinada a consumo de alimentos
- h) área destinada para el almacenamiento de alimentos

Las instalaciones deben tener un tamaño adecuado para el número de empleados, deben contar con la iluminación y ventilación adecuadas.

Artículo 55°.- El área de servicios sanitarios y lavamanos debe estar separada del área destinada a los vestidores, guardarropas y duchas. Se dispondrá de servicios sanitarios con puertas de acceso independientes y que tengan mecanismos de cierre automático.

Cada planta debe contar con la cantidad de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, limpios y en buen estado, con ventilación hacia el exterior, provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basureros, separadas de la sección de proceso y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno:

1. Inodoros: uno por cada veinte trabajadores.
2. Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera, según criterio de la autoridad sanitaria.

Los basureros que se usen en esta área deben tener tapa, esta debe abrirse mediante mecanismos no manuales.

Artículo 56°.- Cada operario debe contar con su casillero individual, cuyo uso será únicamente para resguardar artículos de uso personal y en ningún caso se permitirá el almacenamiento de alimentos. Estos deben tener una distancia que facilite las operaciones de inspección y limpieza, permita la circulación del aire, control de plagas y evite la contaminación cruzada. El área debe contar con asientos o bancas, para facilitar el cambio de la ropa particular por el uniforme y viceversa.

Artículo 57°.- El área de los vestidores y la destinada a los servicios sanitarios, deben estar ubicadas de tal modo que no tengan comunicación directa con las áreas de proceso.

CAPÍTULO VII

El personal

Artículo 58°.- El establecimiento debe establecer y mantener un programa escrito de capacitación, dirigido a todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos que vayan a tener contacto directo o indirecto con los alimentos, en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de equipos, y operaciones de proceso específicas desarrolladas en el establecimiento.

Artículo 59°.- El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Higiene.

Artículo 60 °.- El programa de capacitación debe revisarse y actualizarse periódicamente. Debe realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa y realizar los ajustes correspondientes

Artículo 61°.- Toda persona que labore en los establecimientos aquí regulados y que manipule alimentos debe someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas. Además, será sometido a una revisión médica al menos una vez al año.

Artículo 62°.- Todo el personal, antes de ingresar a la planta, debe obligatoriamente lavar y desinfectar sus botas, manos, uñas y brazos. Si se emplean guantes, éstos se mantendrán en buen estado y en buenas condiciones de higiene dentro del establecimiento. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. El material de los guantes debe ser inerte y no tóxico.

Asimismo, el personal debe lavarse y desinfectarse sus manos o guantes inmediatamente después de juntar objetos o producto del piso, manipular mangueras, rascarse, manipular objetos que no sean superficies de contacto con el producto y que pudieran ser causa de contaminación.

Artículo 63°.- Todo el personal de las diferentes áreas cumplirá en todo momento las normas de aseo personal y vestirá uniforme limpio.

El uniforme debe ser de uso exclusivo para las labores realizadas en las áreas de proceso. Antes de salir de estas áreas, el manipulador debe dejar el uniforme en las áreas predeterminadas para dicho fin, para evitar su contaminación.

Artículo 64°.- El establecimiento debe proveer suficiente cantidad de uniformes para la rotación que se requiera, repararlos cuando sea necesario y asegurar que se mantengan limpios.

Artículo 65°.- No se permite al personal el uso de relojes, anillos, pulseras, aretes, cadenas u otros artículos similares de uso personal, así como maquillaje ni perfume durante las labores. Asimismo, el personal debe tener las uñas recortadas y sin esmalte, con excepción del personal que labora en las áreas fuera de la planta el cabello debe ser cubierto por el cobertor para el cabello y tener la barba y bigote rasurada, o en su defecto cubiertos.

Artículo 66°.- Queda prohibido en todas las áreas de trabajo:

- a) Comer
- b) Fumar o vapear
- c) Masticar chicle

- d) Escupir en el área o estornudar sobre el producto
- e) Cualquier otra actividad o hábito que ponga en peligro la higiene e inocuidad de los productos.

Solamente se podrá comer o fumar o vapear en las áreas expresamente destinadas para ese fin.

Artículo 67°.- Es responsabilidad del establecimiento dotar a los operarios de los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de sus funciones. A su vez, el operario debe velar y garantizar el mantenimiento higiénico de los mismos en todo momento.

Artículo 68°.- Los operarios destacados en las áreas limpias no podrán ingresar a las áreas sucias, ni viceversa, a menos que se cambien de ropa antes de cambiar de área. Para facilitar el control del cumplimiento de esta disposición, los operarios de las diferentes áreas deben usar un distintivo que lo identifique de acuerdo al área.

Artículo 69°.- El establecimiento debe tomar las medidas adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos por las actividades de mantenimiento, como el aislamiento de áreas, la protección o retiro de productos y asegurarse que el personal de mantenimiento cumpla las reglas de higiene establecidas.

Artículo 70°.- El establecimiento debe dotar a los visitantes de indumentaria adecuada para el ingreso a las áreas de manipulación de alimentos y asegurarse de que estos sigan las normas de comportamiento, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

CAPÍTULO VIII

Sistemas de enfriamiento, refrigeración y congelación

Artículo 71°.- Cada establecimiento debe contar con sistemas de refrigeración que asegure el mantenimiento adecuado de los productos.

Artículo 72°.- La temperatura que debe prevalecer constantemente en las diferentes áreas de procesamiento, se debe cumplir lo siguiente:

- a) En las áreas destinadas a los procesos generales como: deshuese, cortes y empaque, despacho, sala de marinado, sala de CDM, la temperatura ambiental no excederá los 10°C.
- b) En las cámaras de mantenimiento de producto fresco refrigerado la temperatura ambiental debe ser tal que garantice que la temperatura del producto almacenado no exceda los 5 °C.
- c) En las cámaras de mantenimiento de producto congelado la temperatura ambiental será de -18°C o inferior y debe garantizar que los alimentos almacenados se mantengan a una temperatura no superior a los -18°C.

Artículo 73°.- Las cámaras deben contar con termómetros calibrados de carátula o bien otro sistema de registro automático de temperaturas que sea adecuado a los fines, cuyos sensores estén ubicados en la parte más caliente de la cámara.

Artículo 74°.- En las cámaras de refrigeración y congelación, los productos deben almacenarse de tal manera que, se deje espacio para la circulación de aire frío entre ellos, entre las paredes y los productos, y entre el piso y los productos. Además, las filas de producto deben almacenarse a una altura tal que no bloqueen la circulación del aire.

Artículo 75°.- Las puertas de acceso directo o indirecto a las cámaras deben ser de materiales impermeables, lisos, no absorbentes y fácilmente lavables. Las puertas deben cerrar herméticamente, manteniendo los empaques en buen estado, para evitar fugas de frío y la formación de condensación.

Artículo 76°.- Las cámaras y sus unidades de refrigeración deben mantenerse en buen estado de conservación y operación. El agua resultante del funcionamiento de las unidades evaporadoras debe entubarse hasta los drenajes.

Artículo 77°.- Para el enfriamiento se autoriza el uso de agua fría, hielo o de corrientes de aire frío en cuartos especiales para lograr el enfriamiento del ave, u otro método, siempre y cuando exista evidencia científica y técnica que garantice la inocuidad del producto y el mismo sea aprobado por el SENASA. En todos los casos se debe alcanzar las siguientes temperaturas:

a) Cuando se utilice sistema de enfriamiento por inmersión la temperatura interna en la parte más caliente y profunda del músculo de la pechuga debe ser igual o menor a 5 ° C, posterior a este enfriamiento durante las labores de procesamiento, la temperatura de las canales puede alcanzar un máximo de 10°C en la parte más caliente de las mismas, una vez que sobre pase el límite de temperatura, debe enfriarse inmediatamente a una temperatura de 5°C.

b) Cuando se utilice el enfriamiento mediante cuartos fríos o corrientes de aire fría, las canales deben de alcanzar una temperatura menor o igual a 5 °C. Esta temperatura debe alcanzarse en un tiempo máximo de 4 horas contadas desde el momento del sacrificio.

Artículo 78°.- Las canales o partes que sufran un procesamiento posterior deben alcanzar una temperatura interna de 5°C o menos, en un tiempo no mayor a 4 horas a partir del momento de ingreso a cámaras.

No se permitirá almacenar o acumular producto en las salas de proceso, salvo que el producto se mantenga cubierto con hielo u otro sistema de frío que garantice que la temperatura del producto sea menor a 5 °C.

Artículo 79°.- Las vísceras comestibles también serán enfriadas inmediatamente después de su lavado final, debiendo alcanzar una temperatura interna de 5 °C o menos, en un tiempo no mayor a 4 horas a partir del momento del eviscerado.

Artículo 80°.- El establecimiento debe desarrollar, implementar y mantener procedimientos escritos para el enfriamiento de las canales y vísceras de aves que incluya como mínimo, el potencial de crecimiento de patógenos, las condiciones que afectan el enfriamiento de la canal y cuando se completa su proceso de enfriamiento. El establecimiento debe incorporar estos procedimientos en su plan HACCP, en los procedimientos de limpieza y desinfección u otro programa de requisitos previos.

El SENASA podrá autorizar que las canales, partes y vísceras se congelen o cocinen inmediatamente en el mismo establecimiento de sacrificio, siempre que se demuestre científica y técnicamente que dichas canales, partes y vísceras, cumplen con los parámetros microbiológicos que garanticen la inocuidad de los mismos, establecidos en el presente reglamento.

Artículo 81°.- El hielo utilizado para enfriamiento del producto debe ser inocuo. El hielo independientemente si es producido en el establecimiento o fuera de él, debe ser controlado y vigilado, y se debe mantener evidencia documentada.

Artículo 82°.- Pueden ser utilizados los sistemas de enfriamiento por inmersión en tanques con agitación o tornillo, o ambos.

Los sistemas de enfriamiento deben cumplir con lo siguiente:

- a) Las aguas de los sistemas de enfriamiento por inmersión deben contar con una concentración permanente de cloro libre disponible entre 20 a 50 ppm. (mg/kg) medidos en el agua que ingresa a los sistemas de enfriamiento o bien una concentración de cloro libre disponible de entre 2 a 5 ppm medidos en el agua de rebalse (en el agua roja). Podrán emplearse otros productos químicos previa ejecución de pruebas de validación y con la aprobación del SENASA.
- b) El aire utilizado para efectos de agitación del ave en los tanques de enfriamiento, debe ser filtrado de previo a su ingreso en los tanques.
- c) Las tomas de aire de los sopladores deben estar ubicados en un área limpia.
- d) Las mangueras o conductos para aire deben ser mantenidas en condiciones higiénicas y estar hechas de materiales no tóxicos.

Artículo 83°.- La temperatura del agua de los tanques de pre enfriamiento no debe ser mayor a 18°C en el punto más caliente del tanque. En los tanques de enfriamiento y pre enfriamiento, cuando se presenten suspensión del proceso o se detengan los elevadores o transportadores que remueven las aves dentro del tanque, se debe detener la agitación mecánica o por aire y no se dejarán las canales de aves por más de 20 minutos en los

tanques de pre enfriamiento a menos que se baje de forma inmediata la temperatura a 5°C.

Artículo 84°.- Los productos cárnicos de aves destinados a congelar, deben ser introducidos al congelador en un lapso no mayor a 120 horas después del sacrificio. Los productos se deben congelar de tal forma que se logre una temperatura interna del ave que debe ser menor o igual a -18°C, esta temperatura debe alcanzarse dentro de un periodo no mayor a 24 horas contado a partir del momento de entrada al congelador. Los productos congelados deben mantenerse a temperatura de -18°C o menor. No se permitirá el despacho de productos con temperaturas superiores a los -18°C.

Artículo 85°.- Las cámaras de almacenamiento de producto refrigerado deben de mantener una temperatura no mayor de 5 °C y garantizar que los alimentos se mantengan a una temperatura no superior a los 5 °C.

Artículo 86°.- No se permitirá el despacho de productos con temperaturas superiores a 5°C.

Artículo 87°.- El descongelado de los productos podrá realizarse:

- 1) en cámaras frías a temperaturas inferiores a 5°C durante el tiempo necesario, o
- 2) en agua fría a temperatura no mayor a 10°C, cuando se utilice este método se garantizará una concentración de cloro libre disponible de entre 20 y 50 ppm medidos en el agua que ingresa a los sistemas de enfriamiento, el agua usada para descongelamiento debe ser desechada una vez finalizado dicho proceso y no se permite su posterior uso para procesos en los que entre en contacto con producto.

La temperatura del producto al final del proceso de descongelación será igual o menor a 5°C.

No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método de descongelación siempre y cuando exista evidencia científica y técnica que garantice la inocuidad del producto, el mismo debe ser aprobado por el SENASA.

Los establecimientos deben establecer vidas útiles para los productos descongelados.

Artículo 88°.- Se prohíbe la recongelación, no obstante, cuando por procesos de elaboración así lo requiera, se autoriza la recongelación de los productos descongelados, siempre que el establecimiento demuestre científicamente que los productos son inocuos.

CAPÍTULO IX

Suministro y calidad del agua

Artículo 89°.- Los establecimientos deben disponer de agua potable, en cantidad suficiente y presión necesaria de modo que esté disponible en todas las áreas y que las operaciones de proceso y limpieza se realicen satisfactoriamente. Asimismo, deben contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

El agua debe cumplir con los criterios de potabilidad y debe ser tratada conforme a lo descrito Decreto N° 38924-S Reglamento para la calidad del agua y sus reformas, indistintamente del origen de la misma.

Artículo 90°.- De forma excepcional y a condición de que adopten disposiciones adecuadas para evitar cualquier contaminación, que pueda influir en la inocuidad de los

productos, los establecimientos podrán instalar sistemas de abastecimiento de agua no potable para ser usada para otros fines.

Los conductos de agua no potable deben ser identificados de modo diferente de los utilizados para agua potable. Se debe contar con mecanismos y dispositivos que impidan el reflujo o conexión cruzada del agua potable con el agua no potable o de descarga de los residuos líquidos. Además, no deben pasar a través de las áreas en las que se encuentren productos alimenticios.

Artículo 91°.- Los establecimientos dispondrán de un suministro de agua caliente preferiblemente, con el objeto de ser utilizada en labores de limpieza y eliminación de la grasa y residuos, en caso contrario se debe contar con sistemas de limpieza alternativos debidamente validados que garanticen la eliminación de los residuos y las grasas.

Artículo 92°.- La temperatura del agua caliente para la esterilización de cuchillos, chairas, ganchos u otros utensilios debe ser al menos de 82° C.

Artículo 93°.- El establecimiento debe contar con sistemas de cloración constante y registros que demuestren que se cumple con la concentración de cloro, de acuerdo al Decreto N° 38924-S Reglamento para la calidad del agua potable y sus reformas.

Artículo 94°.- El suministro de agua puede ser público o privado, siempre que se garantice la potabilidad de la misma, mediante análisis físico químicos y microbiológicos que demuestren su pureza.

Los análisis de estas aguas, deben ser realizados en laboratorios oficiales o en laboratorios oficializados por el SENASA y se realizarán como mínimo análisis de acuerdo al cronograma anual para determinación fisicoquímica y microbiológica.

Artículo 95°.- Cuando se cuente con fuentes de suministro de agua propias, como pozos, éstos deben estar protegidos de la contaminación. El acceso a los pozos o tanques de almacenamiento de agua debe ser restringido, delimitado con cerco perimetral y tener una persona designada como responsable. Los tanques de captación de agua deben contar con brocal, tapa y sistema de seguridad, para evitar que el agua se contamine. Los agujeros por donde pasan las tuberías que conducen el agua hacia la planta, deben estar perfectamente cerrados.

Artículo 96°.- El vapor utilizado para calentar el agua o el utilizado durante las operaciones de limpieza no debe contener ninguna sustancia que pueda poner en peligro la salud de las personas o contaminar los productos cárnicos de aves.

Artículo 97°.- Las tuberías expuestas de conducción de vapor, agua caliente, fría o electricidad deben estar identificadas.

Artículo 98°.- El sistema de cañerías debe estar diseñado, instalado y mantenido de tal forma que el abasto de agua esté protegido contra la contaminación por conexiones cruzadas, presiones negativas, condensación y otros, en casos que proceda el sistema debe contar con válvulas anti-retorno.

CAPÍTULO X

Programa de limpieza y desinfección

Artículo 99°.- El establecimiento debe contar con un programa por escrito de limpieza y desinfección respaldado con registros y en funcionamiento, que asegure que las instalaciones, los equipos y los utensilios se mantengan limpios y desinfectados.

Artículo 100°.- El programa de limpieza y desinfección debe contener:

- a) Procedimientos de limpieza y desinfección para las superficies, elementos del equipo y utensilios, que incluya actividades pre-operacionales, operacionales y post-operacionales.
- b) Distribución de limpieza por áreas, que asegure que las tareas de limpieza y recolección de residuos inicien de las áreas más limpias a las más sucias.
- c) Responsables de tareas específicas.
- d) Método y frecuencia de limpieza y cuando aplique, desinfección
- e) Medidas de verificación.

Artículo 101°.- Los procedimientos del programa de limpieza y desinfección deben asegurar la eliminación de los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza deben aplicarse de acuerdo a la naturaleza de los productos que se producen en las empresas. Debe aplicarse la desinfección después de la limpieza.

La limpieza debe realizarse utilizando métodos físicos y químicos, de manera separada o en combinación.

Artículo 102°.- Los procedimientos de limpieza consistirán, en lo siguiente:

- a) Eliminar los residuos gruesos de las superficies.
- b) Aplicar una solución detergente, la que debe mantenerse en solución o suspensión, para desprender la capa de suciedad y de bacterias.
- c) Enjuagar para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- d) Limpiar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- e) De ser necesario, desinfectar, y posteriormente enjuagar a menos que las instrucciones del fabricante indiquen, con fundamento científico, que el enjuague no es necesario.
- f) Remover o escurrir las acumulaciones de agua en las superficies de contacto.

Artículo 103°.- Los utensilios y equipos utilizados para efectuar la limpieza y desinfección deben manipularse y almacenarse de manera que no sean fuente de contaminación.

Artículo 104°.- Productos químicos para la limpieza y desinfección. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente para uso en la industria alimentaria. No deben utilizarse productos para la limpieza y desinfección aromatizados en áreas de proceso, almacenamiento y distribución.

Artículo 105°.- Deben manipularse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y hojas de seguridad y almacenarse separados de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos y material de envasado.

Artículo 106°.- Deben mantenerse en depósitos o recipientes claramente identificados y almacenados de forma segura en lugares específicos, rotulados y ventilados, con el cuidado de evitar derrames de los productos líquidos sobre los sólidos.

Artículo 107°.- Los envases para alimentos no deben ser utilizados para contener sustancias químicas de limpieza y desinfección.

Capítulo XI

Del programa de control de plagas

Artículo 108°.- El establecimiento debe contar con un programa de control de plagas por escrito, respaldado con registros y en funcionamiento, que incluya medidas de prevención, exclusión, control y eliminación.

Artículo 109°.- Cuando el programa de control de plagas es ejecutado por terceros, el establecimiento se asegurará de controlar y supervisar las actividades para asegurar el cumplimiento y la eficacia del programa y, cuando corresponda debe exigir los ajustes necesarios.

Artículo 110°.- El establecimiento debe implementar medidas para impedir el acceso de plagas, mantener limpias y en buenas condiciones las zonas interiores y exteriores de las instalaciones.

Artículo 111°.- Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan ingresar plagas, deben mantenerse cerrados o protegidos mediante rejillas, redes o cedazos colocados, por ejemplo; en ventanas, puertas y aberturas de ventilación. Cuando se utilicen cortinas de

aire y de plástico, estas deben ser efectivas. Ambas deben abarcar todo el ancho de la puerta y las cortinas de plástico deben contar con un traslape suficiente entre cada tira.

Artículo 112°.- Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los alimentos. El tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos debe realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos y debe ser realizado por personal debidamente capacitado, con la indumentaria y equipo apropiado. Los rodenticidas deben ser ubicados en áreas donde no se manipulen alimentos y material de envase, de preferencia, utilizarse productos parafinados para evitar que estos se degraden o dispersen por las condiciones climáticas.

Artículo 113°.- Sólo deben emplearse productos químicos para el control de plagas cuando no sea posible controlarlas eficazmente con otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los productos químicos se deben proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.

Artículo 114°.- Después de la aplicación, los equipos, utensilios y superficies de contacto deben limpiarse para remover los residuos de estos productos químicos.

Artículo 115°.- Productos químicos para el control de plagas. Los productos químicos utilizados para el control de plagas, dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente. Además, deben de cumplir los siguientes requisitos:

a) Deben manipularse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las especificaciones establecidas en la etiqueta.

b) La preparación de diluciones y mezclas de productos químicos o biológicos para el control de plagas debe ser realizada en un área específica, separada de las áreas de proceso y almacenamiento de alimentos y mantenerse bajo control.

c) Deben ser almacenados de forma segura en lugares específicos, rotulados, ventilados, separados de los alimentos y de los aditivos alimentarios, materiales de envasado, y productos de limpieza y desinfección, en recipientes claramente identificados con su etiqueta original, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, en concordancia con las normativas nacionales. Deben mantenerse bajo un sistema de seguridad y acceso restringido.

d) Los envases para alimentos no deben ser utilizados para contener productos químicos para el control de plagas.

Artículo 116°.- Eficacia de la vigilancia del saneamiento. Debe vigilarse la eficacia de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y disposición de residuos, verificarlos periódicamente mediante inspecciones de revisión previas, exámenes microbiológicos (convencionales o pruebas rápidas), del entorno y de las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad para adaptarlos y validarlos a posibles cambios de condiciones.

Artículo 117 °.- La eficacia y la idoneidad de los programas deben ser documentadas, por parte del establecimiento.

CAPÍTULO XII

Del Transporte

Artículo 118°.- Los vehículos utilizados para el transporte de carne y productos de aves deben contar con el Certificado Veterinario de Operación (CVO) y estar acondicionados

para preservar las condiciones higiénicas de los productos, evitar cualquier tipo de contaminación y garantizar que se mantengan las condiciones de temperatura requeridas, conforme a las siguientes características y requerimientos:

a) Los vehículos podrán transportar carnes y derivados de origen animal comestibles de distinta especie simultáneamente, siempre y cuando los productos se encuentren empacados con materiales impermeables, estén sellados de manera hermética, etiquetados y debidamente separados de forma que se prevenga el posible peligro de una contaminación cruzada. En ningún caso podrá colocarse producto directamente en el piso.

b) La carrocería de carga debe ser cerrada, de forma que se proteja el producto de la contaminación externa, tales como el polvo, insectos, humo o cualquier otro tipo de contaminante. Asimismo, esta no debe permitir la salida al exterior de líquidos y debe mantenerse siempre en buenas condiciones de higiene y buen estado de conservación y sus puertas deben cerrar herméticamente.

c) Las superficies internas deben ser resistentes, impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección, no deben ser pintadas. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, atóxicos e incapaces de alterar las características organolépticas o transmitir sustancias nocivas al producto. El piso puede ser acanalado o en su defecto utilizar tarimas o cajas.

d) Las condiciones de transporte para producto refrigerado debe garantizar que el producto se mantenga a una temperatura menor o igual a 5 °C

e) Para el transporte de producto congelado en el territorio nacional, los vehículos deben contar con unidades de refrigeración capaces de mantener el producto a -18° C o menos. Se podrán permitir fluctuaciones de temperatura durante el transporte de manera que la temperatura del producto congelado no supere los -12°C. Estas unidades deben mantenerse en funcionamiento durante el trayecto.

f) Para el transporte de producto congelado que se dirija hacia territorio internacional, los vehículos deben contar con unidades de refrigeración capaces de mantener el producto a - 18° C o menos.

g) Se cuenta con medios para verificar y mantener la temperatura adecuada.

h) El personal encargado del transporte debe usar gabacha o uniforme y cubrepelo en los momentos en que esté manipulando el producto.

i) Los establecimientos autorizados por SENASA mediante el CVO podrán intercambiar sus productos siempre y cuando vayan acompañados del respectivo resumen de transporte de productos y subproductos de origen animal.

Artículo 119°. Los vehículos de transporte de aves vivas deben contar con CVO, además estos y los contenedores deben mantenerse en buen estado de conservación y ser lavados y desinfectados antes de la carga y después de cada cambio de granja, de conformidad con las recomendaciones de la OIE para el transporte de animales.

CAPÍTULO XIII

Inspección Veterinaria

De la inspección ante-mortem

Artículo 120°.- Las aves que se destinan al sacrificio deben ser sometidas previamente a inspección ante-mortem por parte del Médico Veterinario Inspector destacado en el establecimiento. El Médico Veterinario Inspector puede designar las tareas de inspección ante-mortem a un inspector de inocuidad que se encuentre debidamente capacitado. El Médico Veterinario Inspector será el responsable de las decisiones adoptadas a raíz de los controles efectuados, incluso cuando haya asignado el ejercicio de la tarea al inspector de inocuidad.

Artículo 121°.- Las aves procedentes de cada granja cuyo destino sea el matadero deben venir acompañadas por un documento con información sanitaria emitido y firmado por el médico veterinario de campo o el supervisor de campo denominado Historial Antemortem de la Parvada. En aquellos casos en que las parvadas hayan sido medicadas debido a problemas sanitarios o hayan presentado eventos sanitarios, este documento debe estar firmado estrictamente por el Médico Veterinario responsable de la granja. Las aves que no vengan acompañadas de este documento, serán rechazadas para su sacrificio por el Médico Veterinario Inspector destacado en el establecimiento.

Artículo 122°.- El Médico Veterinario Inspector destacado en el establecimiento, encargado de la inspección ante-mortem, debe evaluar la información sanitaria suministrada en el documento que acompaña las aves, además realizará la inspección veterinaria del lote y si el resultado es favorable, autorizará el sacrificio de las aves.

Artículo 123°.- El propietario o administrador del establecimiento, está obligado a brindar toda la ayuda y facilidades necesarias al Médico Veterinario Inspector para que pueda llevar a cabo la inspección ante-mortem satisfactoriamente.

Artículo 124°.- En la inspección ante-mortem, las aves deben inspeccionarse de manera que el Médico Veterinario Inspector pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal de las mismas. Las desviaciones pueden ser apreciadas en el estado físico, en la conducta o en otros signos clínicos del animal que puedan indicar una enfermedad, una condición o un defecto que, a su vez, exija una manipulación especial o un examen más detenido.

Artículo 125°.- Se condenarán las aves que durante la inspección ante-mortem, muestren claramente cualquier enfermedad o condición anormal. Las aves condenadas por los resultados de la inspección ante-mortem, no se desplumarán ni se transportarán a ningún sitio del establecimiento donde se preparen o almacenen productos comestibles, éstas serán decomisadas, sacrificadas y trasladadas directamente al rendering o a cualquier otro lugar aprobado por el SENASA para su destrucción.

Artículo 126°.- El sacrificio de aves sospechosas o con signos de enfermedad debe realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de aves clínicamente sanas, en el mismo lugar, pero extremando la inspección y las precauciones correspondientes.

Artículo 127°.- Cuando en un establecimiento existan aves que sean sospechosas de haber sido tratadas recientemente con medicamentos o expuestas a cualquier sustancia que pudiera haberles dejado residuos de medicamentos veterinarios o de contaminantes en los tejidos comestibles, serán procesadas bajo estricto control y separadas de los demás lotes. Sus canales y todas sus partes comestibles serán retenidas en espera de los resultados del laboratorio, en atención a los cuales se permitirá su comercialización o se ordenará la destrucción final.

Artículo 128°.- Los animales que hayan muerto por causas diferentes al sacrificio normal deben ser condenados y dictaminados como no aptos para consumo humano.

Artículo 129°.- El resultado de la inspección ante-mortem debe de notificarse a los inspectores de inocuidad, quienes realizan la inspección post-mortem.

Artículo 130°.- Los animales que lleguen al matadero, deben ser sometidos a un periodo de ayuno, el cual podrá oscilar entre seis y un máximo doce horas contadas desde el momento de la suspensión de la alimentación, a fin de minimizar el riesgo de contaminación fecal, este tiempo puede ser modificado según la especie o cuando se presenten causas de fuerza mayor o caso fortuito. No se debe sacrificar aves que presenten alimento en buche y en la medida de lo posible el segmento distal del intestino debe estar libre de contenido fecal.

CAPÍTULO XIV

De la inspección post-mortem

Artículo 131°.- La inspección post mortem se llevará a cabo en cada una de las aves sacrificadas. Ninguna víscera será removida de la canal de las aves hasta el momento de su inspección, a menos que se identifique claramente ésta, de forma que no exista la menor duda a que canal pertenece.

Los establecimientos que cuenten con eviscerado mecánico que deposite las vísceras en bandejas, la velocidad de las bandejas que recolectan las vísceras debe estar sincronizada o ser igual a la velocidad de la cadena donde van las canales colgadas para mantener la identidad entre canal y vísceras.

Cada canal de ave debe ser abierta hasta exponer los órganos y la cavidad toraco-abdominal, para que el inspector pueda realizar un examen. No se permitirá ningún lavado de la canal que inunde esta cavidad antes de realizar la inspección post-mortem, so pena de la condenatoria del ave sacrificada.

Para la inspección de la sección dorsal o pectoral de las aves, se debe contar con un espejo ubicado de tal modo que no se convierta en un riesgo físico, o bien aplicar un método que demuestre una inspección satisfactoria de la canal entera.

Artículo 132°.- Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, deben contar con inspectores de inocuidad debidamente capacitados que asistirán al Médico Veterinario Inspector durante la jornada diaria, para efectos de inspección post-mortem, se debe contar al menos con un inspector por cada 35 aves procesadas por minuto. Además, debe contar con al menos un inspector para las áreas limpias (porcionado, deshuese, enfriamiento, entre otros).

Artículo 133°.- El inspector o inspectores de inocuidad responsables de la inspección post-mortem, estarán apoyados en sus labores por un operario del establecimiento, cuya función será la de cortar las partes que presenten alteraciones patológicas o traumas, para su posterior revisión o decomiso por parte del Médico Veterinario Inspector o sus inspectores de inocuidad.

Artículo 134°.- El Servicio Nacional de Salud Animal dictará los procedimientos complementarios para la realización de la inspección post mortem en los establecimientos de sacrificio a los cuales deberán sujetarse el Médico Veterinario Inspector o el Inspector de Inocuidad.

Artículo 135°.- Los establecimientos deberán brindar las facilidades y condiciones para garantizar que la inspección post mortem de todos los animales se efectúe conforme a los procedimientos que se definan al efecto.

Artículo 136°.- De las causas de decomiso. El Servicio Nacional de Salud Animal establecerá en procedimientos complementarios los criterios técnicos que el Médico Veterinario Inspector o el Inspector de Inocuidad debe utilizar para el decomiso de las canales, partes o subproductos de animales para consumo humano.

Artículo 137°.- Las aves condenadas durante la inspección post-mortem serán desnaturalizadas bajo la supervisión del Médico Veterinario Inspector o sus inspectores de inocuidad. Para la desnaturalización se utilizará sustancias o métodos autorizados por el SENASA.

CAPÍTULO XV

Operaciones de sacrificio y proceso

Artículo 138°.- Cada una de las fases del proceso de producción debe ser objeto de un programa de control sanitario específico y eficaz para cada operación, de forma que se respeten las disposiciones del presente reglamento y cualquier otro requisito técnico que establezca la autoridad correspondiente.

Artículo 139°.- Los locales, equipos y utensilios para el sacrificio y el proceso de aves deben utilizarse exclusivamente con ese fin.

Artículo 140°.- Las aves no se mantendrán en espera dentro de las jabas por períodos mayores a 12 horas (a partir del momento de la captura), a no ser por sospecha de enfermedad, que se detecte exceso de alimento en tracto digestivo o cuando el Médico Veterinario Inspector tenga elementos de juicio suficientes para así disponerlo.

Artículo 141°.- Toda persona que intervenga en el manejo de aves debe contar con conocimiento en labores que es responsable, a fin de evitar sufrimientos innecesarios en las aves. Dicha capacitación debe estar respaldada por escrito.

La insensibilización debe efectuarse de tal forma, que garantice la inconsciencia y se eviten sufrimientos innecesarios al animal y que garanticen un buen sangrado.

Los aturdidores eléctricos deben calibrarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante del equipo.

Artículo 142°.- El sacrificio o degollado podrá realizarse manual o mecánicamente, los utensilios o equipos deben mantenerse limpios. Para los cuchillos se debe contar con un sistema para la esterilización frecuente. El sangrado debe ser lo más completo posible y el tiempo de sangrado no será menor a 90 segundos.

Artículo 143°.- El agua en los tanques utilizados para escaldar, debe renovarse de manera constante durante el proceso de escaldado en al menos 1 litro por ave.

Artículo 144°.- El desplumado debe realizarse de tal modo que se garantice la ausencia de plumas, de sus restos o bien, una presencia mínima de ellas (máximo 2 plumas o cañones con longitud no mayor a 2,5 cm. por ave). Los equipos de desplumado deben utilizarse únicamente para este fin.

Artículo 145°.- Una vez sacrificada el ave se debe proceder con el proceso de evisceración, en ningún caso se permitirá un período mayor a 30 minutos entre el momento del sacrificio y el momento de la extracción de vísceras de las canales. Una vez

evisceradas las canales se debe proceder con el enfriamiento, de manera inmediata, así como lo establece el presente reglamento.

Artículo 146°.- La remoción de cloacas y vísceras podrá realizarse manual o mecánicamente en ganchos, no se permite la remoción de vísceras en mesas. Durante la apertura de la cavidad abdominal y la evisceración, se evitará al máximo el cortar los intestinos esto con el fin de impedir contaminación fecal en la canal del ave.

Artículo 147°.- Las canales que durante el procesamiento se hayan contaminado con contenido gastrointestinal, deben ser reprocesadas o sea se les debe eliminar la contaminación fecal, para ello se debe aplicar el siguiente procedimiento:

Antes de que las canales sean sometidas a duchado o cualquier tipo de lavado se les eliminarán los tejidos contaminados, mediante recorte de las partes afectadas, posteriormente se someten a un lavado y desinfección con una solución de cloro libre disponible entre 20 y 50 ppm o cualquier otro desinfectante debidamente registrado para ese uso por la autoridad competente. Posterior a esto podrán ser incorporadas al proceso normal (esta técnica es conocida como reproceso o descontaminación fuera de línea).

Será permitido que el establecimiento aplique otras técnicas de descontaminación alternativas (descontaminación en línea u otras) diferentes a la especificada en el párrafo anterior, sin embargo, se debe demostrar por medio de análisis microbiológicos que dicha técnica alternativa será igual o más eficiente que la técnica arriba mencionada para la eliminación de la contaminación microbiológica.

Artículo 148°.- Al final de la línea de evisceración, se realizará una inspección para garantizar que las aves no presenten restos de vísceras, órganos catalogados como no comestibles o indeseables, o contaminación fecal.

Los hematomas, contusiones y traumatismos severos que presente el ave, así como otros defectos y lesiones que lo ameriten, serán cortados antes de ingresar al enfriador.

Artículo 149°.- Antes del ingreso de las canales al sistema de enfriamiento, se deben someter a una ducha con agua clorada entre 20 y 50 ppm (cloro libre disponible) destinada a reducir la posible contaminación de las canales. Para tales efectos, es permitido agregarle al agua de duchado, un desinfectante registrado para ese uso. Esta ducha podría ser sustituida por el establecimiento por un sistema de inmersión u otra previa aprobación del SENASA.

Artículo 150°.-La reposición continua de agua en los tanques de enfriamiento debe ser:

- a) Igual o mayor a 1 litro por cada ave sacrificada, no contabilizándose para estos efectos el agua de llenado inicial de los tanques.
- b) En el caso de los menudos, cuando se mezclan mollejas, hígados y pescuezos la reposición de agua debe ser de 3,8 litros por los menudos resultantes de cada 40 aves sacrificadas.
- c) En el caso de los menudos, cuando se enfrían las mollejas y los hígados juntos y por separado los pescuezos, la reposición será de 3,8 litros por los menudos resultantes de cada 80 aves sacrificadas.

Artículo 151°.- Control de las materias primas. Se deben emplear solamente materias primas que reúnan condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad. Se deben establecer especificaciones para las materias primas acordes con la reglamentación vigente. El responsable del establecimiento debe hacer de conocimiento de estas especificaciones a sus proveedores.

Artículo 152°.- Se debe contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: el origen, la identificación, las condiciones de las materias primas, fecha de recepción, número de lote, proveedor, entradas y salidas. Se actualizará diariamente o cada vez que haya un movimiento en el inventario. Esta información será también útil para la rastreabilidad de los productos.

Artículo 153°.- Se debe establecer un control de proveedores para asegurar que las materias primas cumplan los requerimientos de inocuidad, que puede incluir certificaciones sanitarias, guía sanitaria de transporte, cartas de garantía resultados de análisis de productos, reporte de la verificación in situ de proveedores, entre otros.

Las materias primas deben estar sujetas a una rotación efectiva de existencias, de primeras entradas y primeras salidas.

Artículo 154°.- El establecimiento debe registrar la incorporación al proceso de las materias primas e ingredientes, así como de los materiales y sustancias que se empleen para el envasado, adicionalmente debe registrar las cantidades utilizadas de las materias primas e ingredientes, en la elaboración de cada uno de los productos.

Los aditivos utilizados en la elaboración de alimentos deben estar aprobados para su uso en el producto a elaborar y se debe respetar el límite máximo permitido.

Queda prohibido el uso de materias primas:

- a) Alteradas o falsificadas

- b) Dañadas por humedad o fermentación, rancios, con características físicas o sensoriales anormales.
- c) Que contengan sustancias o contaminantes que no posean límite establecido en la legislación, pero que puedan perjudicar la salud del consumidor.
- d) Que contengan sustancias tóxicas o compuestos radiactivos, contaminantes, residuos de agroquímicos, productos de uso veterinario en niveles encima de los límites permitidos.
- e) Que contengan microorganismos patógenos en niveles encima de los límites permitidos.
- f) Que estén con plazo de validez expirado.
- g) Que no posean procedencia conocida.

Artículo 155°.- Se prohíbe reprocesar alimentos (ingredientes, materias primas, productos terminados) que hayan sido suministrados a los puntos de venta al consumidor final, indistintamente de la causa de la devolución.

Artículo 156°.- Programa de calibración. Los instrumentos de medición utilizados para el control y la vigilancia de los parámetros deben estar bajo un programa de calibración y verificación, escrito, documentado e implementado.

Los dispositivos de medición deben calibrarse con un instrumento de referencia en el momento de su instalación y comprobar su exactitud a intervalos regulares para asegurar su funcionamiento efectivo. Esto debe realizarse de acuerdo al procedimiento debidamente establecido por el establecimiento y los resultados obtenidos y las acciones ejecutadas deben ser documentadas.

Los dispositivos de medición deben calibrarse con un instrumento de referencia en el momento de su instalación y comprobar su exactitud a intervalos regulares para asegurar su funcionamiento efectivo. Esto debe realizarse de acuerdo al procedimiento debidamente establecido por el establecimiento y los resultados obtenidos y las acciones ejecutadas deben ser documentadas.

CAPÍTULO XVI

Trazabilidad, información e Identificación de los alimentos y retiro de los alimentos del mercado

Artículo 157°.- Los establecimientos regulados en el presente reglamento, deben contar con sistemas que garanticen la trazabilidad de los productos bajo su tutela, los cuales deben estar debidamente implementados.

Artículo 158°.- El establecimiento debe contar con un programa escrito de trazabilidad que contemple todas las etapas de producción.

Artículo 159°.- Se debe contar con un sistema de identificación de los lotes para mantener una rotación eficaz de las existencias y poder retirar los productos del mercado en caso de ser necesario.

Artículo 160°.- El establecimiento debe mantener registros apropiados de la elaboración, producción y distribución de cada lote, que permita la verificación eficiente de la ejecución de los manuales o procedimientos definidos por el establecimiento.

Artículo 161°.- Con la finalidad de lograr mantener las condiciones higiénicas y disminuir los riesgos de contaminación durante su manipulación y transporte, así como para efectos de rastreabilidad, todos los productos deben ser despachados para la comercialización dentro de su empaque y mantenerse debidamente identificado.

Artículo 162°.- Cada envase con alimentos deben estar marcados de forma legible y permanente, de manera que identifiquen el establecimiento, lote, fecha de producción, y fecha de expiración. Esta información debe ser complementada con lo establecido en la demás regulación vigente, y nunca debe inducir a engaño al consumidor.

Artículo 163°.- Los establecimientos deben establecer una única fecha de vencimiento, la cual estará asociada a las instrucciones de conservación (refrigerado o congelado) y a la naturaleza mediante la cual se decida comercializar el producto. No se permite la colocación de doble fecha de vencimiento en un mismo producto de origen animal, con el propósito de evitar manejos inadecuados con el consecuente riesgo de inocuidad para el consumidor.

Artículo 164°.- El establecimiento debe contar con procedimientos para facilitar el retiro del mercado, de manera completa y rápida, de todo lote de producto en caso de que el mismo se encuentre asociado con un peligro para la inocuidad de los alimentos.

Artículo 165°.- Los establecimientos deben comunicar al SENASA cualquier sospecha o indicio de contaminación de los alimentos de origen animal para consumo humano o cualquier situación en los alimentos que represente un riesgo no aceptable para el ambiente, la salud de las personas y los animales. Deben proceder a retirar de manera inmediata de circulación los productos o subproductos involucrados.

En caso de que los alimentos afectados ya hayan sido suministrados o puestos a disposición de los consumidores y el establecimiento no logre retirar de circulación todos los alimentos, debe comunicar de forma efectiva y precisa al consumidor, sobre las razones de dicho retiro.

Artículo 166°.- El establecimiento debe mantener bajo custodia los alimentos retirados hasta que SENASA autorice y supervise su disposición final. Se debe mantener evidencia documentada de las acciones tomadas.

Artículo 167°.- El establecimiento no debe utilizar o reincorporar a la producción, los alimentos retirados del mercado, que hayan sido suministrados a los puntos de venta al consumidor final.

Artículo 168°.- Cuando se haya retirado un producto debido a un peligro inmediato para la salud, los demás productos elaborados bajo condiciones similares deben ser evaluados para determinar su inocuidad y valorar si es necesario retirarlos debido a que pueden representar un peligro para la salud pública.

Artículo 169°.- El establecimiento debe tomar todas las medidas necesarias para asegurar que se retiren todos los productos afectados o potencialmente afectados, considerando que la cantidad de producto a retirar puede ser superior a la de un lote de producción o un lote objeto de muestreo.

Artículo 170°.- El establecimiento debe realizar simulacros para asegurar que el retiro de productos funciona de manera eficiente.

CAPÍTULO XVII

Funciones y responsabilidades de los Médicos Veterinarios Inspectores y los Inspectores de Inocuidad

Artículo 171°.- El Médico Veterinario Inspector será la única autoridad que determine si un animal es apto para el sacrificio y posterior consumo por parte de la población. Asimismo, será el responsable de vigilar la elaboración de los productos cárnicos destinados al consumo humano.

Lo anterior sin detrimento de la responsabilidad genérica e irrenunciable que tienen los productores, comerciantes y proveedores según el artículo 35 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor.

Artículo 172°.- El Médico Veterinario Inspector y el propietario o administrador del establecimiento, serán solidariamente responsables de su operación sanitaria y del control de la salud del personal, en concordancia con el artículo 50 de la Ley General de Salud.

Artículo 173°.- El Médico Veterinario Inspector velará para que se tomen las medidas necesarias o la reubicación de cualquier trabajador que presente heridas o lesiones en la piel, hongos en las uñas, resfríos, secreciones o cualquier otra condición que comprometa la inocuidad de los productos que se procesan.

Artículo 174°. -El Médico Veterinario Inspector tendrá entre otras, las siguientes funciones:

a) Verificar que todas las operaciones se realicen dentro de las más estrictas normas de higiene y cuando proceda, con apego a los manuales de procedimientos, de Buenas

Prácticas de Manufactura o de Higiene recomendadas por el Codex Alimentarius y al APPCC/HACCP.

Debe señalar los incumplimientos o las no conformidades y ordenar que sean adoptadas las medidas necesarias para que se subsanen las deficiencias que puedan presentarse. Asimismo, debe denunciar las irregularidades, en los casos que procedan.

- b) Llevar el control de los documentos de origen y sanidad de los animales que ingresen al establecimiento.
- c) Realizar la inspección ante-mortem y coordinar la inspección post-mortem.
- d) Supervisar la destrucción de las carnes o productos condenados.
- e) Realizar o coordinar con el personal de inspección, la verificación de la limpieza y desinfección de las instalaciones, de los vehículos de transporte, tanto los destinados a los animales vivos, como los destinados al transporte de aves o sus productos.
- f) Realizar auditorías internas a los procesos productivos relativos a lo establecido en este documento, incluyendo lo referente al APPCC/HACCP y sus pre-requisitos.
- g) Cumplir con las disposiciones emanadas del SENASA.
- h) Preparar los informes que le sean solicitados por el SENASA.
- i) Otras que el SENASA considere necesarias.

Artículo 175°.- El inspector de inocuidad entre otras funciones tendrá:

- a) Cumplir con las funciones que expresamente le asigne el Médico Veterinario Inspector, relacionadas con el proceso de inspección.
- b) Comunicar al Médico Veterinario Inspector cualquier anomalía incumplimiento o no conformidad que observe.

El inspector de inocuidad estará bajo las órdenes del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 176°.- El Médico Veterinario Inspector tendrá la autoridad para ordenar la reducción en el ritmo del proceso o la suspensión de dichas operaciones, cuando las labores de sacrificio, procesamiento, manipulación y preparación de las carnes afecten negativamente la inocuidad del producto o las labores de control e inspección.

El Médico Veterinario Inspector debe hacer constar y describir estas situaciones, en la documentación correspondiente.

CAPÍTULO XVII

De los controles microbiológicos y otros

Artículo 178°.- El establecimiento debe contar con procedimientos escritos de muestreo, debidamente implementados, que contemplen: las materias primas, el agua o hielo utilizado, los productos elaborados y las superficies. El establecimiento debe tomar, manipular e identificar las muestras de forma que se asegure su validez.

Artículo 179°.- Los establecimientos deben cumplir con los criterios microbiológicos, químicos o físicos establecidos en la legislación vigente, y en ausencia de ésta, en principios científicos sólidos.

Artículo 180°.- Los establecimientos aquí regulados están obligados a cumplir con los controles microbiológicos, toxicológicos u otros que el SENASA establezca y comunique por medio de los cronogramas oficiales.

Artículo 181°.- En los casos en que los resultados laboratoriales indiquen incumplimiento de los parámetros establecidos en la legislación nacional o bien en la legislación internacional de la cual Costa Rica sea signataria, el establecimiento debe implementar

las medidas correctivas pertinentes y comunicarlas a través de los mecanismos existentes de manera oportuna al SENASA.

Artículo 182°.- En el caso específico del control y vigilancia de Salmonella, el establecimiento debe realizar los muestreos que le solicite el SENASA, mismos que pueden ser mediante series de 51 muestras, recolectadas por el método de enjuague u otra metodología. Para los muestreos realizados mediante series, el máximo de muestras positivas permitidas será de 12 en cada serie. En caso de incumplimiento de los parámetros establecidos se actuará como se describe a continuación:

1) Si en una serie el establecimiento obtiene más de 12 muestras positivas a Salmonella, procederá a implementar las acciones correctivas y preventivas para disminuir la prevalencia. Estas acciones deben al menos incluir análisis de los siguientes elementos: condiciones y prácticas en granjas, condiciones de procesamiento y características de los piensos y sus materias primas, condiciones de proceso en planta, otros que establezca el SENASA, además una revisión y actualización de los planes APPCC/HACCP y sus pre-requisitos. El establecimiento contará con un lapso de 30 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro para establecer e implementar las medidas correctivas. Cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.

2) En caso de que en esta segunda serie de nuevo se incumpla con los parámetros establecidos, el SENASA procederá a solicitar a la planta iniciar con medidas correctivas y preventivas dirigidas a mitigar los riesgos que originan la desviación hasta asegurar que los procesos se encuentran bajo control. El establecimiento contará con un lapso de entre 30 y 60 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro, para establecer las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.

3) Si en esta tercera serie se incumple con los parámetros establecidos, el SENASA procederá a retirar el CVO, por tiempo indefinido y hasta que, a criterio del SENASA, el establecimiento haya implementado todas las medidas necesarias que garanticen la reducción de la prevalencia.

Artículo 183°.- En el caso del monitoreo para *Escherichia coli*, todos los establecimientos de sacrificio aquí regulados deben implementar un plan de muestreo por el método de enjuague o aquella metodología que el SENASA determine. Mediante el método de enjuague se debe tomar una muestra cada 22 000 aves sacrificadas. El análisis de los resultados se hará mediante el sistema de ventana móvil la cual estará constituida por los resultados de las últimas 13 muestras obtenidas, o sea si se tienen 13 muestras, el número catorce pasa a ser trece y el número uno se deja de contabilizar y así sucesivamente.

En los criterios para establecer cumplimiento se define 3 categorías, a saber: resultados entre 0 y 100 ufc/ml, se consideran aceptables, resultados entre 101 ufc/ml y 1000 ufc/ml se consideran marginales y resultados mayores a 1000 ufc/ml se consideran inaceptables, de tal modo que lo máximo permitido en una ventana de 13 muestras consecutivas será 3 marginales y ninguna inaceptable. En caso de incumplimiento de parámetros el establecimiento debe actuar de acuerdo a lo establecido en el artículo 181 del presente Reglamento.

CAPÍTULO XIX

De las medidas de bienestar animal

Artículo 184°.- Todos los mataderos tendrán la obligación de contar con un plan específico de bienestar animal, cuyo objetivo será mantener un buen nivel de bienestar en

todos los estadios de la manipulación de los animales hasta que éstos sean objeto de sacrificio o matanza. El plan debe contener un procedimiento estándar de actuación para cada etapa de la manipulación, a fin de garantizar que se respeta el bienestar animal en función de los debidos indicadores, establecidos en el título de Bienestar Animal del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE); debe incluir, asimismo, acciones correctivas para casos de riesgos específicos.

Artículo 185°.- Toda persona que intervenga en el transporte, descarga y la manipulación de las aves debe contar con capacitación en bienestar animal o contar con un certificado de competencia de las labores que es responsable, a fin de evitar maltratos innecesarios en las aves; dicha capacitación debe estar respaldada por escrito.

Artículo 186°.- El transporte de las aves de corral desde las granjas hasta la planta de sacrificio debe ser realizado en contenedores de transporte (jaulas, jabs, canastas y vehículos) que estén diseñados de tal modo que no provoquen traumatismos (lesiones, traumas o heridas) en las aves, además deben ser acondicionados de tal modo que permita la ventilación y se evite la muerte de las mismas por asfixia.

Artículo 187°.- La densidad de carga en los contenedores de transporte debe adaptarse a las condiciones climáticas y garantizar la comodidad. Los contenedores deben estar diseñados y mantenidos de tal forma que se minimicen los traumatismos (golpes, traumas o heridas) y las condiciones de estrés (miedo y ansiedad) y deben limpiarse y, si es necesario, desinfectarse, con regularidad.

Artículo 188°.- Las jaulas tendrán la capacidad y espacio que le permita a las aves tumbarse, cuando los animales se tumben deben tener espacio suficiente para adoptar una posición normal, sin estar unos encima de otros y que permita la termorregulación necesaria. La máxima densidad permitida en los contenedores de transporte de aves será de 50 kilogramos por metro cuadrado, para permitir que todas las aves puedan descansar en el piso de dichas jaulas.

Artículo 189°.- Aquellas aves que durante el transporte y manipulación hayan sufrido traumatismos severos y a criterio del médico veterinario inspector estén en condición de sufrimiento evidente, deben ser sacrificadas de inmediato por el establecimiento. Los métodos aceptables de sacrificio serán los que se establecen en el título de Bienestar Animal del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Si no existe información disponible del procedimiento de especies no incluidas en las normas de la OIE señaladas, el método a utilizar debe evitar el dolor o sufrimiento innecesario

Artículo 190°.- Durante los procesos de descarga y manejo de los contenedores de transporte (jaulas, jabs, canastas y vehículos), las aves vivas se deben manipular de tal modo que se evite al máximo el maltrato físico y se evitará aquellas situaciones que puedan generar estrés en las mismas.

Artículo 191°.- Los establecimientos dispondrán de equipos e instalaciones apropiados para descargar los animales de los medios de transporte, los animales serán descargados lo antes posible después de su llegada y colocados en lugares protegidos y ventilados. Si no puede evitarse el retraso de la operación, se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.

Artículo 192°.- Las aves no deben extraerse del contenedor de transporte por el cuello ni las alas. Las aves deben ser retiradas con cuidado del contenedor de transporte.

Artículo 193°.- En caso de utilizar descargadores mecánicos, éstos deben ser diseñados, manejados y mantenidos de forma tal que se minimicen las heridas, el estrés o el miedo en las aves. Se debe contar con un plan de emergencia para casos de fallo mecánico.

Artículo 194°.- Se mantendrán y estabularán separados los animales susceptibles de lesionarse entre sí a causa de su especie, sexo, edad u origen.

Artículo 195°.- El colgado de las aves se llevará a cabo preferiblemente en un área con luz tenue o luz azul para calmar a las aves. El colgado se realizará de forma que se reduzca al máximo el periodo de tiempo hasta el momento del sacrificio, así como el estrés durante la espera de los animales antes de ser sacrificados.

Artículo 196°.- En la línea de sacrificio, las aves se deben colgar en los ganchos por ambas patas, no se permitirá más de un ave por gancho ni 2 patas o más en un punto de sujeción de un gancho.

Artículo 197°.- Todas las aves serán sometidas a un proceso de insensibilización previo al degollado, dicho proceso de insensibilización podrá ser por aturdimiento eléctrico, por medio de gas u otro método aprobado por el SENASA. Los criterios científicos y técnicos y los métodos aceptables de sacrificio serán los que se establecen en el título de Bienestar Animal y demás vinculados con el bienestar de los animales, del Código Sanitario de los Animales Terrestres de la organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Si no existe

información disponible del procedimiento de especies no incluidas en las normas de la OIE señaladas, el método a utilizar debe evitar el dolor innecesario.

Tratándose de procesamiento para colectividades religiosas reconocidas o constituidas en conformidad con el ordenamiento jurídico, está permitido utilizar los métodos rituales aceptados por ellas; sin embargo, deben realizarse correctamente según las recomendaciones y/o de la organización internacional de referencia, de manera que evite al máximo el sufrimiento innecesario de los animales. Los métodos aceptables de sacrificio serán los que se establecen en el título de Bienestar Animal del Código sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Si no existe información disponible del procedimiento de especies no incluidas en las normas de la OIE señaladas, el método a utilizar debe evitar el sufrimiento innecesario.

Artículo 198°.- Cuando se realice insensibilización por electricidad se deben de adoptar medidas para evitar que las aves aleteen y se produzcan traumas al entrar en el aturdidor, el panel de control del aturdidor debe tener incorporado un amperímetro que indique el flujo de corriente total que reciben los animales, las aves deben recibir la corriente durante al menos cuatro (4) segundos.

Artículo 199°.- El sangrado de las aves debe iniciarse como máximo 20 segundos posteriores a la insensibilización, cuando se utilice método aturdimiento y 60 segundos cuando se utilice métodos de gas.

Artículo 200°.- La operación de sangrado debe efectuarse en todos los animales seccionando las dos arterias carótidas, o bien los vasos sanguíneos de los que proceden. Todo animal que dé signos de conciencia debe ser sometido de nuevo al proceso de

insensibilización. El sangrado de los animales que hayan sido aturdidos se debe efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. En cualquier caso, debe efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento.

Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal ni a estimulación eléctrica alguna antes de que haya cesado el sangrado.

Cuando las aves de corral sean sangradas mediante degolladores automáticos, se debe disponer de un sistema manual auxiliar para que, en caso de fallo, las aves puedan ser sacrificadas inmediatamente.

CAPÍTULO XX

De los establecimientos designados como medianos (CVO)

Artículo 201°.- Excepciones. Se considera establecimientos de bajo volumen a aquellos que sacrifiquen más de 8.001 y menos de 100.000 aves por mes, o bien a aquellos que procesen más de 8.001 kilogramos menos de 100.000 kilogramos por mes cuando se dediquen a otros procesos que no incluyan sacrificio, dichos establecimientos deben cumplir con lo estipulado en el presente reglamento excepto por lo establecido en los siguientes incisos:

a) No están obligados a cumplir con lo establecido en el artículo 28 del presente reglamento, sin embargo, deben contar con al menos tres zonas o áreas a saber 1- sucia 2- semi limpia 3- limpia para las plantas de sacrificio y al menos dos áreas para otros establecimientos a saber 1- sucia y 2- limpia y deben garantizar ausencia de contaminación cruzada generada en la operación.

b) Los establecimientos que sacrifiquen aves están obligados a contar con un Médico Veterinario Inspector durante el tiempo de sacrificio de las mismas, en aquellos en los que no se sacrifiquen, deben contar con los servicios veterinarios al menos medio tiempo.

c) En lo referente al artículo 72 inciso a, podrán aplicar lo siguiente: En las áreas destinadas a los procesos generales como: deshuese, cortes y empaque, despacho, sala de marinado, sala de CDM, la temperatura ambiental no excederá los 10°C o en su defecto los productos que se encuentren en estas áreas deben permanecer cubiertos con hielo siempre y cuando se garantice que la temperatura de este no exceda los 5 °C.

d) En caso de incumplimiento de los parámetros establecidos para salmonella se actuará como se describe a continuación:

i. Si en una serie el establecimiento obtiene más de 12 muestras positivas a Salmonella, procederá a implementar las acciones correctivas y preventivas para disminuir la prevalencia, estas acciones deben al menos incluir análisis de los siguientes elementos: condiciones y prácticas en granjas, condiciones de procesamiento y características de los piensos y sus materias primas, condiciones de proceso en planta, otros que establezca el SENASA, además una revisión y actualización de los pre requisitos. El establecimiento contará con un lapso de 30 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro para establecer las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.

ii. En caso de que en esta segunda serie de nuevo se incumpla con los parámetros establecidos, el establecimiento debe reevaluar el plan APPCC/HACCP, el establecimiento contará con un lapso de entre 30 y 60 días calendario contados a partir del momento en que se tiene conocimiento de la violación del parámetro, para establecer las medidas correctivas, cumplido ese plazo iniciará con el muestreo de una nueva serie.

iii. Si en esta tercera serie se incumple con los parámetros establecidos, el SENASA procederá a retirar el CVO, por tiempo indefinido y hasta que, a criterio del SENASA, el

establecimiento haya implementado todas las medidas necesarias que garanticen la reducción de la prevalencia.

CAPÍTULO XXI

De los establecimientos designados como pequeño (CVO)

Artículo 202°.- Se considera establecimientos de muy bajo volumen a aquellos que sacrifiquen menos de 8.000 aves por mes, o bien a aquellos que procesen menos de 8.000 kilogramos por mes cuando se dediquen a otros procesos que no incluyan sacrificio.

Artículo 203°.- Estos establecimientos deben cumplir con lo estipulado en el presente Reglamento excepto por lo establecido en los siguientes incisos:

- a) No están obligados a cumplir con lo establecido en el artículo 28 del presente reglamento, sin embargo, deben contar con al menos tres zonas o áreas a saber 1- sucia 2- semi limpia 3- limpia para las plantas de sacrificio y al menos dos áreas para otros establecimientos a saber 1-sucia y 2- limpia y deben garantizar ausencia de contaminación cruzada generada en la operación.
- b) Estos establecimientos están obligados a contar con un Médico Veterinario Inspector durante el proceso de sacrificio.
- c) En lo referente al artículo 72 inciso a, podrán aplicar lo siguiente: En las áreas destinadas a los procesos generales como: deshuese, cortes y empaque, despacho, sala de marinado, sala de CDM, la temperatura ambiental no excederá los 10°C o en su defecto los productos que se encuentren en estas áreas deben permanecer cubiertos con hielo siempre y cuando se garantice que la temperatura de este no exceda los 5°C.
- d) En el caso específico del control y vigilancia de Salmonella el establecimiento debe realizar los muestreos que les solicite expresamente el SENASA.

e) No están obligados a implementar planes APPCC/HACCP, sin embargo, si deben contar con un programa de pre requisitos, escrito e implementado.

CAPÍTULO XXII

De las Medidas Especiales

Artículo 204°.- Cuando el Médico Veterinario Inspector o inspector de inocuidad detecten incumplimientos o no conformidades, que pongan en riesgo inminente la inocuidad de los productos, el Médico Veterinario Inspector debe comunicarlo inmediatamente al responsable del establecimiento o a quien esté a cargo del mismo, el cual debe tomar las medidas correctivas en forma inmediata.

Si el responsable del establecimiento no adopta inmediatamente las medidas correctivas, el Médico Veterinario Inspector o inspector de inocuidad, ordenará la suspensión inmediata de las operaciones. El médico veterinario en atención a la naturaleza de la no conformidad, retendrá e identificará tales productos y decidirá el tratamiento y destino del producto.

El no acatamiento de lo ordenado por el Médico Veterinario Inspector y con el fin de salvaguardar la salud pública, éste les informará a las autoridades del SENASA, para que tomen las medidas correspondientes.

Artículo 205°.- Cuando el SENASA declare una emergencia sanitaria por un brote de enfermedad de las aves, el responsable del establecimiento debe cumplir con las medidas sanitarias que ordene el SENASA para evitar el riesgo a la salud humana y a la salud

animal. El no acatamiento de lo ordenado, deberá ser notificado por el Médico Veterinario Inspector a las autoridades del SENASA, para que tomen las medidas correspondientes.

CAPÍTULO XXIII

De las sanciones

Artículo 206°.- Los incumplimientos a medidas u órdenes sanitarias dictadas, infracciones, alteraciones u omisiones a las disposiciones del presente Reglamento, serán conocidos por el SENASA a los efectos de establecer las correcciones y sanciones administrativas que corresponda según la gravedad de la falta, de conformidad con lo establecido en el Capítulo IX y X de la Ley N° 8495 del 06 de abril del 2006, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal.

Artículo 207°.- Las sanciones establecidas en este capítulo podrán aplicarse independientemente de las acciones civiles o penales que puedan establecerse contra quién o quienes hayan incurrido en la falta.

CAPÍTULO XXIV

De la coordinación con otras entidades

Artículo 208°.- El SENASA coordinará las acciones de su competencia con aquellas instituciones, organismos o entes que compartan responsabilidades en la ejecución del objetivo de este Reglamento.

Artículo 209°.- Cuando otra institución pública detecte incumplimientos por parte del establecimiento en el ámbito de sus competencias, le debe informar al SENASA de las mismas, para que proceda a emitir las medidas sanitarias que correspondan.

CAPÍTULO XX

Disposiciones Finales

Artículo 210°.- Derogatoria. Deróguese en Decreto Ejecutivo N° 37548 del 12 de setiembre de 2012, Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de establecimientos de sacrificio y procesadores de aves, publicado en el Alcance N° 43 al Diario Oficial La Gaceta N° 46 del 06 de marzo de 2013.

TRANSITORIO ÚNICO.- Las plantas de sacrificio que con la entrada en vigencia del presente Reglamento deban cambiar la figura de regente por Médico Veterinario autorizado por SENASA, contarán con un plazo de 6 meses calendario, desde la entrada en vigencia del presente Reglamento, para realizar dicho trámite.

Artículo 211°.- Vigencia. Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los **XX** días del mes de **XX** del año del dos mil **XX**

CARLOS ALVARADO QUESADA

RENATO ALVARADO RIVERA
MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA