

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 y transporte de la carne de bovino, caprina, equina, ovina, porcina y otras autorizadas por el SENASA.

2°.- Que la Ley N° 8495 del 6 de abril del 2006, Ley General 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 Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes, N° 29588-MAG-S, publicado en el Alcance N° 120 a La Gaceta N° 120 del 06 de junio de 2001, establecieron los requisitos físicos-sanitarios, de operación y protección al ambiente que deben reunir los establecimientos dedicados al sacrificio de animales, deshuese, plantas de embutidos, frigoríficos, así como los correspondientes al transporte, almacenamiento de productos cárnicos, expendio y el ordenamiento jurídico de tales actividades, 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 OMSA, 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 PROCESAMIENTO DE LAS ESPECIES BOVINA, CAPRINA, EQUINA, OVINA, PORCINA Y OTRAS AUTORIZADAS POR EL SENASA

Capítulo I

Ámbito de aplicación y objetivo

Artículo 1.- Los establecimientos que quedarán sujetos a las disposiciones del presente reglamento son: los que se dediquen al sacrificio, deshuese, despiece, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte de los productos y subproductos provenientes de las especies bovina, caprina, equina, ovina, porcina y otras autorizadas por el SENASA, así

como los vehículos de transporte de los animales vivos que ingresan a los establecimientos de sacrificio. Para estos establecimientos no aplicará lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo N° 29588-MAG-S de 28 de mayo del 2001, publicado en La Gaceta N° 120 del 22 de junio 2001, "Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Productos y Procesamiento de Carnes".

Se excluyen de la aplicación de este reglamento a los establecimientos que elaboren, procesen, envasen, almacenen, distribuyan, transporten de derivados cárnicos semiprocados o procesados, así como los establecimientos de comercialización al por menor de alimentos de origen animal para consumo humano (expedios/carnicerías), quienes seguirán rigiéndose por lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo N° 29588-MAG-S de 28 de mayo del 2001, publicado en La Gaceta N° 120 del 22 de junio 2001, "Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Productos y Procesamiento de Carnes".

Artículo 2.- El presente Reglamento tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre los requisitos físicos, sanitarios y las prácticas de higiene en productos y subproductos de origen animal, procesados en los establecimientos antes mencionados.

Artículo 3.- Corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), por medio del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), vigilar el cumplimiento de todos los aspectos normativos del presente reglamento; el cual tendrá vigencia en todo el territorio de la República de Costa Rica y su aplicación se hará de acuerdo a lo establecido en la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, N° 8495.

Capítulo II

Definiciones

Artículo 4.- 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) **Aguas residuales:** Es la combinación de líquidos y sólidos acarreados por agua, cuya calidad ha sido degradada por la incorporación de agentes contaminantes.
- 3) **Alimento:** toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.
- 4) **Alimento no procesado:** el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.
- 5) **Alimento semiprocado:** el que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo ulterior.
- 6) **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.

- 7) **Aturdimiento:** designa todo procedimiento mecánico, eléctrico, químico o de otra índole que provoque la pérdida inmediata de conciencia; cuando se aplique antes del sacrificio, la pérdida de conciencia se prolongará hasta que el sacrificio cause la muerte.
- 8) **Buenas prácticas de higiene:** todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- 9) **Cajón de aturdimiento:** Espacio donde se inmoviliza físicamente de manera individual a un animal destinado al sacrificio, para su aturdimiento, previo al desangrado.
- 10) **Canal:** Es la unidad cárnica primaria que resulta de la insensibilización, desangrado, descuerado, eviscerado, con la cabeza cortada a nivel de la articulación atlanto-occipital, sin órganos genitales externos, los miembros anteriores y posteriores estarán cortados a nivel de las articulaciones carpo-metacarpo y tarso-metatarso. La canal de cerdo consiste en las secciones musculares y óseas, obtenidas posterior a las operaciones de sacrificio y faenado en un establecimiento autorizado. La cabeza debe separarse mediante un corte al nivel de la articulación atlanto-occipital. La canal de cerdo puede contar con piel y las pezuñas.
- 11) **Carne:** Parte muscular comestible de los animales de matanza sacrificados y procesados en un matadero aprobado, se incluyen porciones de grasas, hueso, cartílago, piel, tendones, aponeurosis, nervios, vasos sanguíneos y linfáticos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no son separados de éste durante el

procesamiento, y han sido dictaminadas como inocuas y aptas para consumo humano o se destinen para este fin.

- 12) **Carne congelada:** Se denomina carne congelada a aquella que además de las manipulaciones propias de la fresca ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura de -18°C como mínimo.
- 13) **Carne fresca:** Se denomina carne fresca a aquella que solamente ha sufrido las manipulaciones propias de sacrificio y oreo refrigerado, o los cortes empacados al vacío con o sin atmósfera modificada y que su temperatura de conservación oscile entre -1.8°C y 7°C .
- 14) **Centro térmico:** Punto en el interior de una parte del alimento donde se registra la temperatura más elevada al terminar el proceso de congelación rápida.
- 15) **Certificado Veterinario de Operación (CVO):** Certificado que emite el SENASA, mediante el cual se hará constar la autorización, a fin de que el establecimiento se dedique a una o varias actividades de las enumeradas en el artículo 56 de la Ley SENASA, N° 8495.
- 16) **Contaminante:** cualquier agente biológico, químico, físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.
- 17) **Contaminación:** introducción o presencia de un contaminante en un alimento o en el entorno alimentario.
- 18) **Contaminación cruzada:** introducción de un contaminante a un alimento de forma directa o indirecta, a través de otro alimento, manos, utensilios, equipos, ambiente u otros medios contaminados.

- 19) **Croquis:** esquema con distribución de los ambientes del establecimiento, elaborado por el interesado sin que necesariamente intervenga un profesional colegiado. Debe incluir los lugares y establecimientos circunvecinos, así como, la ubicación de los servicios sanitarios, lavamanos y duchas, entre otros.
- 20) **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, en las superficies en contacto directo con los alimentos y en los alimentos que se aplique este tipo de tratamiento, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad y la idoneidad del alimento.
- 21) **Deshuese:** Es la separación de determinadas partes anatómicas de la canal, en base a divisiones establecidas por intereses comerciales.
- 22) **Deshuesadora:** Establecimiento de transformación dedicado al despiece, deshuese, troceado, fileteado, picado, empacado carnes y/o canales (cuando aplique) y posteriormente la vende y/o distribuye a otro/s establecimiento/s de comercialización.
- 23) **Desollar:** Retiro de la piel del cuerpo de un animal de matanza.
- 24) **DIPOA:** Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal del Servicio Nacional de Salud Animal, SENASA.
- 25) **Escaldado:** proceso térmico utilizado en los animales para despojar el pelo, cutículas y cascos mediante la aplicación de agua caliente o para procesamiento de subproductos.
- 26) **Envase:** recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y las envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

- 27) **Establecimiento:** Todo establecimiento público o privado que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad establecida en el artículo 56 de la Ley SENASA, N° 8495.
- 28) **Higiene de los alimentos:** condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria
- 29) **Idoneidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con su uso previsto.
- 30) **Inocuidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos no causaran efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan
- 31) **Inspección ante mortem:** Todo procedimiento o prueba efectuado por una persona competente a animales o lotes de animales vivos con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y su destino.
- 32) **Inspección post mortem:** Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de emitir un dictamen sobre la inocuidad, salubridad y su destino.
- 33) **Inspeccionado y aprobado:** Indica que los alimentos que han sido marcados con esa leyenda son aptos para consumo humano.
- 34) **Inspector de inocuidad:** Trabajador capacitado que bajo la dirección de un Médico Veterinario Inspector ejecuta labores de inspección y control de la seguridad sanitaria e inocuidad de alimentos de origen animal, durante los procesos y actividades de producción, en un establecimiento.
- 35) **Limpieza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias extrañas en superficies de contacto directo e indirecto con alimentos.

- 36) **Lote:** Población o cantidad de un producto o materia que comparten características comunes.
- 37) **Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente alimentos empacados o sin empacar, equipos y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que, por tanto, se espera que cumplan con los requisitos de higiene de los alimentos.
- 38) **Marca o marcado:** Sello o distintivo que debe aplicarse a las canales, productos, subproductos y vísceras inspeccionadas y aprobadas como aptas para el consumo humano.
- 39) **Matadero:** Todo establecimiento dotado de equipo e instalaciones higiénicas, aprobado por las autoridades competentes, para el aturdimiento, sacrificio, sangrado, eviscerado, enfriamiento y almacenamiento determinados animales y que ha sido aprobado, registrado por el SENASA para dicho fin.
- 40) **Matanza:** designa todo procedimiento que provoca la muerte de un animal.
- 41) **Médico Veterinario Inspector:** Profesional autorizado por el Colegio de Médicos Veterinarios para el ejercicio de la profesión, asignado a un establecimiento como responsable de la inspección y supervisión de los animales, sus productos y subproductos, así como, de los procesos que se realicen en el establecimiento, que se encuentren en el alcance de este reglamento.
- 42) **Peligro:** agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 43) **Plaga:** animal o insecto no deseable o nocivo, incluyendo, pero no limitándose a las aves, roedores, moscas, larvas y ácaros

- 44) **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.
- 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) **Sacrificio:** designa todo procedimiento que provoca la muerte de un animal por sangrado.
- 49) **Sacrificio de emergencia:** Sacrificio necesario que se realiza por métodos humanitarios para cualquier animal que haya sufrido recientemente lesiones traumáticas incompatibles con la vida o sufra una afección que le cause dolor y sufrimiento; o bien, para aquellos animales que al escapar, puedan causar algún daño al hombre u otros animales.
- 50) **SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal, creado mediante la Ley N° 8495 del 06 de abril de 2006. Para efectos del presente Reglamento, se entenderá al SENASA como la Autoridad Competente.

51) **Subproductos:** aquel que procede de animales o parte de ellos. Los subproductos pueden ser: grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón, bazo, riñones, sebo, cuero, hueso, patas, tejidos, alimento para consumo de los animales, entre otros.

52) **Vísceras:** Órganos de las cavidades torácica y abdominal de los animales sacrificados

Capítulo III

De las Disposiciones Generales

Artículo 5.- Los propietarios o administradores responsables de los establecimientos aquí regulados, deben:

- a) Permitir a cualquier hora la entrada de funcionarios del SENASA, debidamente identificados para realizar las inspecciones sanitarias a los establecimientos, a sus instalaciones, equipos, estado de salud e higiene del personal, registros y controles que lleve a cabo el establecimiento, y las condiciones en las que se realizan las distintas operaciones.
- b) Permitir el libre acceso al personal de inspección destacado en el establecimiento, a todas las dependencias del establecimiento.
- c) Notificar por escrito el día previo, cualquier cambio de horario de trabajo, al personal de inspección.
- d) Permitir al SENASA y al personal de inspección destacado en el establecimiento, la toma de muestras necesarias para establecer la identidad e inocuidad de los alimentos, el acto de la toma de muestra debe ser notificado y documentado.
- e) Proporcionar al SENASA y al personal de inspección destacado en el establecimiento, la información y documentación que se soliciten verbalmente o por

escrito relacionados con los requisitos sanitarios solicitados en el presente reglamento.

Artículo 6.- Ningún establecimiento puede exceder la capacidad de sus instalaciones y equipos. Cualquier modificación o ampliación de sus instalaciones que afecte los procesos y/o flujos productivos, debe notificarse de previo y por escrito al SENASA.

Artículo 7.- Para vigilar la inocuidad de los alimentos regulados en este reglamento, los establecimientos se someterán a exámenes organolépticos realizados por el Médico Veterinario Inspector y su equipo de inspectores de inocuidad, a pruebas físicas, químicas y microbiológicas realizadas in situ o en laboratorios oficiales o bien laboratorios debidamente autorizados o reconocidos por el SENASA para dicho fin.

Artículo 8.- Los costos de las pruebas de laboratorio ejecutadas por el SENASA deben ser cubiertos por cada uno de los establecimientos de la cadena productiva a los que se le aplica el control oficial, según corresponda.

Artículo 9.- Los establecimientos donde se sacrifiquen y/o deshuesen deben contar con un Médico Veterinario Inspector y aquellos establecimientos dedicados al sacrificio de animales dependiendo del volumen de sacrificio, deben contar con inspectores de inocuidad debidamente capacitados.

Artículo 10.- Los establecimientos deben contar con un número suficiente de inspectores que permita ejecutar la inspección de los animales, la inspección post mortem y la inspección

del establecimiento. El SENASA a través de visitas de inspección, procederá a verificar que cumplimiento de lo anterior.

Artículo 11.- Todo alimento elaborado, procesado, empacado, almacenado, importado, distribuido, transportado y comercializado a nivel nacional o internacional (exportado) debe ser seguro para el consumo humano y debe cumplir con los criterios microbiológicos y los límites de residuos o contaminantes máximos permitidos establecidos en las regulaciones vigentes aplicables a este reglamento.

Artículo 12.- Para los aspectos técnicos no contemplados en este Reglamento, se adoptarán las normas y convenios internacionales ratificados por el país.

Artículo 13.- Los establecimientos que además de lo establecido en el ámbito de aplicación del presente reglamento, realicen otras actividades, deben cumplir con la legislación vigente para cada actividad.

Capítulo IV

De las autorizaciones y competencias

Artículo 14.- 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 15.- Los establecimientos deben contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales, aprobado por el Ministerio de Salud. Asimismo, deberán contar con una Programa de Manejo Integral de Residuos desarrollado e implementado, y cuando proceda, cumplir con las regulaciones sobre emisión de contaminantes atmosféricos.

Artículo 16.- Los establecimientos dedicados al sacrificio de equinos serán autorizados exclusivamente para esa especie, no pudiendo en ningún caso tener líneas de sacrificio para otros animales. Dichas áreas, deben estar separadas físicamente de aquellas en las que se sacrifiquen otras especies animales y donde se manipulen sus carnes y subproductos.

Artículo 17.- No se permitirá el sacrificio simultáneo de diferentes especies en una misma línea de proceso.

Artículo 18.- Los establecimientos que sacrifiquen distintas especies, deben garantizar la separación de los procesos en el tiempo, siempre que las instalaciones del establecimiento permitan llevar a cabo el procesamiento.

Artículo 19.- Los establecimientos deben implementar mecanismos para el control y evaluación de los proveedores. Así mismo, tendrán la obligación de comunicar al SENASA y a otras instancias que corresponda, posibles incumplimientos de la regulación nacional en los animales sujetos a sacrificio.

Artículo 20.- Los establecimientos dedicados al sacrificio, deshuese, procesamiento y empaque de los alimentos deben 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 21.- Queda expresamente prohibido eliminar o la ruptura de dispositivos oficiales (marchamos, cintas, entre otros) sin la presencia o autorización por escrito del equipo de inspección o el médico veterinario inspector.

Artículo 22.- Cuando el Médico Veterinario Inspector determine que se incumplen los procedimientos del establecimiento o la regulación en la forma en que se sacrifican y procesan los animales, o que la forma en que manipulan y preparan los alimentos, podrá ordenar la reducción en el ritmo del proceso o suspender dichas operaciones hasta que se tomen las medidas correctivas para subsanar el problema.

Capítulo V

De los establecimientos autorizados para exportar

Artículo 23.- Los establecimientos autorizados para la exportación, estarán bajo el control, la supervisión y aprobación de la Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal

(DIPOA) del Servicio Nacional de Salud Animal. 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, para asegurar el cumplimiento de los principios de equivalencia.

Artículo 24.- De conformidad con lo establecido en el artículo 39 de la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, N° 8495, y a los efectos de cumplir con los requisitos de ingreso de mercancías establecidos por las autoridades competentes de los socios comerciales, cada embarque de exportación requerirá de un certificado sanitario de exportación oficial extendido por el SENASA, autorizando la salida de los alimentos del país. La información contemplada en dicha autorización se basará en las directrices del Codex Alimentarius y demás requisitos que las Autoridades Competentes de los países a las cuales se destinan las mercancías requieran.

Artículo 25.- Los funcionarios del SENASA y los que este designe, son los responsables de la emisión, revisión y firma de los certificados sanitarios oficiales, así como de denegar las certificaciones para la exportación, cuando se infrinjan las disposiciones de este reglamento.

Artículo 26.- El SENASA designará para cada establecimiento, el responsable de la custodia de los marchamos o dispositivos de seguridad para la exportación.

Artículo 27.- El Médico Veterinario Inspector destacado en el establecimiento es el responsable de verificar que el producto a exportar cumple con la legislación nacional y con lo establecido por la autoridad sanitaria competente del país donde se desea exportar. El

SENASA realizará 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 28.- En caso de que los alimentos a exportar incumplan los requisitos de este reglamento o del país donde se desea exportar, no se permitirá la exportación.

Artículo 29.- 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. Todos los establecimientos regulados en este Reglamento, deberán garantizar la rastreabilidad de los alimentos bajo su tutela.

Capítulo VI

De las condiciones estructurales de los establecimientos

Artículo 30.- Ubicación. Los establecimientos deben estar ubicados en lugares donde no existan amenazas para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos, en caso contrario se debe adoptar medidas de protección para evitar la contaminación.

Los establecimientos no deben ubicarse en lugares donde después de considerar las medidas protectoras, persiste la amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.

Los establecimientos deben ubicarse alejados de:

- a) zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales, que tengan una probabilidad razonable de contaminar los alimentos.
- b) zonas expuestas a inundaciones.
- c) zonas expuestas a infestaciones de plagas.
- d) zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los residuos, tanto sólidos como líquidos.
- e) rellenos sanitarios.

La ubicación de establecimientos temporales o móviles, no debe introducir ningún peligro proveniente del medio ambiente que no se pueda controlar.

Los establecimientos deben encontrarse separados físicamente de cualquier ambiente utilizado como vivienda.

Artículo 31.- Alrededores. Los alrededores deben mantenerse en buenas condiciones físicas y sanitarias para evitar la contaminación de los alimentos. Entre las prácticas aplicadas para un adecuado mantenimiento de los alrededores se encuentran:

- a) Almacenamiento de equipos y sus partes en desuso, remoción de residuos sólidos y líquidos, corte y mantenimiento adecuado del césped o hierbas y eliminación de malezas de los alrededores de los edificios que puedan constituir refugios de plagas.
- b) Mantenimiento permanente de calles, áreas de carga, descarga y de estacionamiento.

c) Mantenimiento de las áreas de drenaje y canaletas para evitar la contaminación de alimentos por fugas, por arrastre de suciedad, o por proveer condiciones favorables para el anidamiento e infestación de plagas.

d) Mantenimiento de los sistemas de tratamiento y disposición de residuos sólidos y líquidos, para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación para los alimentos.

Artículo 32.- Diseño y Construcción. Los establecimientos deben diseñarse, construirse y mantenerse de manera que se prevenga al mínimo la contaminación proveniente del ambiente exterior y se prevenga la contaminación cruzada. El diseño y construcción de los establecimientos y sus instalaciones, deben:

a) Disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, los flujos de procesos productivos separados, la ubicación del equipo, el mantenimiento, las operaciones de limpieza y desinfección, así como la inspección.

b) Proveer una distribución interna que permita la aplicación y el desarrollo de operaciones en forma higiénica y la producción de alimentos inocuos, mediante el flujo controlado del proceso desde la llegada de la materia prima hasta el producto final y la separación de las operaciones para prevenir la contaminación cruzada (separación física, distancia), tomando en cuenta la ubicación del área de proceso, turno o jornada del proceso, separación de ambientes, flujo de aire, aislamiento de operaciones, u otros medios que se consideren eficaces. Se debe disponer de planos o croquis, diagramas de flujo del proceso y circulación de personal.

c) Las instalaciones deben ser de construcción sólida, de materiales resistentes, duraderos, impermeables, de superficie lisa, sin grietas, ni irregularidades, 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.

d) En el área de producción no se permite la madera expuesta como material de construcción.

e) El uso de madera, mallas o cedazos como material de construcción, solo puede ser admitido para algunas operaciones, siempre que se mantenga en buen estado y se demuestre que se evita el ingreso de plagas y minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos.

f) Las estructuras internas de las instalaciones deben estar sólidamente construidas con materiales duraderos y que faciliten el mantenimiento, el desplazamiento o tránsito de personal y equipos, la limpieza y la desinfección.

g) Las instalaciones y estructuras temporales o móviles deben estar ubicada, diseñadas y construidas de manera que se evite la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas. Se debe contar con instalaciones sanitarias y para el lavado de manos.

Artículo 33.- Paredes. Las paredes internas del establecimiento deben cumplir con los siguientes requisitos:

a) Las superficies de las paredes y las separaciones físicas, las columnas, los zócalos (rodapié) o las uniones pared-piso y pared-pared deben ser construidas con material duradero, no absorbente, liso y de fácil limpieza, no presentar grietas ni rugosidades en sus superficies y uniones, y no generar ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos. Las paredes interiores en particular en las áreas de proceso deben ser de color claro.

b) Las uniones entre las paredes y entre los pisos y las paredes, deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de residuos que favorezcan la contaminación.

- c) Las paredes y las separaciones físicas, cuando amerite por las condiciones de humedad durante el proceso, deben estar recubiertas con material que facilite la limpieza y cuando corresponda la desinfección, hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen.
- d) Los edificios e instalaciones deben contar con paredes que impidan el ingreso de plagas u otros contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor u otros.

Artículo 34.- Pisos. Los pisos del establecimiento deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los pisos deben ser de material impermeable, sin grietas y lavables, que no tengan efectos tóxicos hacia los alimentos; además, deben estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.
- b) Los pisos, canaletas y desagües deben estar diseñados y contruidos con una pendiente de manera que faciliten el desagüe, la limpieza, y prevenga la acumulación de líquidos, así como estar diseñados para soportar descargas máximas y estar protegidos con rejillas que permitan el flujo de líquidos, pero no el ingreso de plagas.
- c) Según la actividad desarrollada en el establecimiento, los pisos deben contruirse con materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas, peso de equipo y maquinaria, tránsito de personal, carros de transporte y montacargas, entre otros.

Artículo 35.- Techos y estructuras superiores. Los techos y estructuras superiores del establecimiento deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los techos y estructuras superiores deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como la formación de mohos, el desprendimiento de partículas y el ingreso de plagas. Se debe minimizar el goteo de condensación desde los accesorios fijos, conductos y tuberías hacia los alimentos, superficies de contacto o material de empaque para alimentos.
- b) Cuando se utilicen cielos falsos o rasos, deben ser lisos, sin espacios entre uniones y fáciles de limpiar.
- c) Las áreas de recepción de materia prima y las áreas del despacho del producto terminado deben estar techadas de forma tal que se cubran las áreas de carga y descarga de los alimentos.

Artículo 36.- Pasillos o espacios de trabajo. Los pasillos o espacios de trabajo deben ser lo suficientemente amplios para facilitar la limpieza y el desplazamiento o tránsito de personal y equipos. Para evitar la contaminación cruzada los pasillos o espacios de trabajo deben estar claramente demarcados para identificar las rutas de circulación de alimentos y personal.

Artículo 37.- Ventanas. Las ventanas del establecimiento deben ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, la entrada de agua, que no genere riesgos en caso de ruptura y, cuando sea necesario, deben estar provistas de malla o cedazo contra insectos, que sea fácil de desmontar y limpiar.

Artículo 38.- Puertas. Las puertas del establecimiento deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Deben tener una superficie lisa y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Cuando las puertas del área de proceso se comuniquen con el exterior, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas.
- b) Deben abrir hacia fuera, contar con dispositivos de cierre y ajustarse apropiadamente para evitar espacios que permitan el ingreso de plagas.
- c) Las puertas de las cámaras o áreas refrigeradas, deben contar con empaques en buen estado para evitar fugas de frío y condensación.

Capítulo VII

De las condiciones físico-sanitarias de los mataderos

Artículo 39.- Corrales. Se debe contar con una separación física entre los corrales y las áreas donde se manipule y/o se procesen los alimentos.

Los establecimientos dedicados al sacrificio de animales deben tener corrales para el alojamiento y reconocimiento de los animales independiente para cada especie, en número y dimensiones de acuerdo con la capacidad de matanza del establecimiento que está autorizado a procesar, y cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Debe tener un andén que facilite la inspección ante mortem.
- b) Los corrales deben estar techados o proveer sombra a los animales.
- c) El piso de los corrales debe ser de material resistente, lavable y antideslizante, con drenajes protegidos que permitan la salida de los líquidos y desechos. La evacuación de las aguas residuales no debe afectar la seguridad de los alimentos.

- d) Las estructuras de los corrales deben estar construidos de materiales resistentes y de tal forma que sus características no den lugar a posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía de los mismos.
- e) Deben contar con tomas de agua, ubicadas estratégicamente para facilitar su limpieza.
- f) Se debe contar con un suministro adecuado de agua para beber específico para la especie que albergan y los mismos deben estar accesibles para todos los animales.
- g) Deben tener un corral o dispositivos de contención para el aislamiento de los animales enfermos o sospechosos, separado físicamente de los corrales adyacentes de tal manera que los animales aislados no entren en contacto con animales sanos, que pueda mantenerse cerrado mediante dispositivos de seguridad (candado u otro similar) y contar con iluminación y sistemas de contención (cepo) para sujetar e inmovilizar los animales, para facilitar el examen clínico. El mismo debe contar con tomas de agua.

El piso de este corral debe estar separado del piso de los corrales adyacentes mediante barreras de contención (muro, divisiones) y debe tener desagües independientes, que no estén conectados con los desagües de los otros corrales, para evitar la posible transmisión de enfermedades.
- h) Los corrales deben tener iluminación artificial o natural suficiente para realizar la inspección ante mortem de los animales.

Artículo 40.- Se debe contar con un lugar independiente y con instalaciones, para la limpieza, lavado y desinfección de los medios de transporte de animales vivos. Dichos lugares e instalaciones pueden localizarse fuera del establecimiento.

Artículo 41.- Las áreas de sacrificio y procesamiento deben tener un flujo unidireccional de operaciones, con accesos separados para el ingreso de animales o materias primas y para la salida de los alimentos. El acceso del personal a las áreas de sacrificio o de proceso, será a través de puertas independientes, distintas de las anteriores.

Artículo 42.- Las áreas de sacrificio y procesamiento de los establecimientos, deben:

- a) Estar diseñadas de tal manera que las operaciones de matanza y proceso se realicen en condiciones que reduzcan al máximo la contaminación de los alimentos.
- b) Contar con todos los equipos necesarios para realizar una operación higiénica, incluida la inspección de los alimentos.
- c) Contar con el área necesaria para que el personal pueda trabajar con seguridad.
- d) Contar con un área independiente para el almacenamiento temporal de cueros.
- e) Contar con una red de suspensión aérea, instalada de tal forma que las canales no entren en contacto con las paredes, el piso y se impida la contaminación de la carne durante la operación.
- f) Contar con un local independiente para el sacrificio exclusivo de los cerdos, este debe contar con un área de escaldado y pelado.
- g) Contar con un área separada para la limpieza y preparación de vísceras rojas.
- h) Contar con un área separada para la limpieza y separación de vísceras verdes.

Artículo 43.- Los establecimientos que procesan subproductos deben contar con áreas para el procesamiento de subproductos aptos para consumo humano, las cuales deben cumplir con las condiciones estructurales establecidas en este reglamento. El traslado de los subproductos

aptos para el consumo humano, desde el área de sacrificio hacia las salas de proceso, debe ser de tal forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.

Artículo 44.- Los establecimientos deben contar con áreas independientes para el manejo de los productos y subproductos no aptos para consumo humano, de manera que no constituyan una fuente de contaminación para los alimentos aptos para consumo humano, cuyas características estructurales deben asegurar su almacenamiento, manipulación y despacho.

Artículo 45.- Las áreas de deshuese. Los establecimientos que realicen la actividad de deshuese de la carne deben:

- a) Estar provistos de un área materialmente separado de otras áreas.
- b) Contar con temperatura controlada, la temperatura no debe exceder los diez grados Celsius (10°C), se debe contar con indicadores de temperatura en buen estado y colocados en sitios de fácil acceso y visualización.
- c) Existir una separación entre esta área y el lugar donde se realiza el empaque final.
- d) Contar con todos los equipos necesarios para realizar una operación higiénica.

Capítulo VIII

De las condiciones de los equipos, recipientes y utensilios

Artículo 46.- Los equipos, recipientes y utensilios que vayan a estar en contacto con los alimentos, deben estar diseñados y contruidos de manera que se asegure que puedan limpiarse y desinfectarse para evitar la contaminación de los alimentos.

Artículo 47.- Los equipos, recipientes y utensilios deben ser fabricados con materiales resistentes, lisos y no absorbentes, que no reaccionen al contacto con alimentos, productos químicos de limpieza y desinfección y que no produzcan efectos tóxicos, peligros físicos, ni olores y sabores indeseables. No se permite el uso de madera como material de construcción en los equipos o utensilios que se encuentren en las áreas internas de procesamiento, así como áreas de almacenamiento, donde existan condiciones que favorezcan que dichos equipos se puedan humedecer.

Artículo 48.- Los recipientes utilizados para los alimentos comestibles, no comestibles o condenados deben estar identificados de manera clara e inconfundible.

Artículo 49.- Ubicación de los equipos. El equipo debe estar instalado de manera que:

- a) Funcione de conformidad con el uso al que está destinado.
- b) Permita el flujo de los procesos para evitar contaminación cruzada.
- c) Facilite el desmontaje para las prácticas de limpieza y desinfección. El espacio de trabajo entre el equipo y la pared debe permitir las tareas de limpieza y vigilancia, sin que existan obstáculos que lo impidan.
- d) Facilite el mantenimiento.
- e) Facilite la circulación de los alimentos y personas.

Artículo 50.- Superficies de trabajo. Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas, que permita la limpieza,

desinfección y su respectivo mantenimiento. Deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, a los detergentes y a los desinfectantes utilizados en condiciones normales de funcionamiento. No se permite el uso de madera.

Cuando se utilicen materiales de revestimiento en las superficies de trabajo que pueden estar en contacto con los alimentos, estos deben tener una composición tal que no contribuyan a una contaminación de los alimentos.

Artículo 51.- Esterilizadores y recipientes de desinfección en las áreas de proceso. Se debe contar con esterilizadores para la desinfección de equipos y utensilios, apropiadamente diseñados, de material resistente, anticorrosivo y dotado de agua caliente igual o superior a 82° C. Los esterilizadores deben contar con un diseño adecuado que permita el recambio de agua de forma continua. En caso de contingencia, el establecimiento debe utilizar un método alternativo validado que garantice el procesamiento sanitario de los alimentos.

Los recipientes con solución desinfectante en las áreas de proceso deben estar debidamente identificados al menos con el nombre y la concentración del producto utilizado.

Artículo 52.- Equipos para operaciones específicas. El establecimiento debe asegurar que los equipos que se utilizan para el tratamiento térmico (calentamiento, escaldado, secado, enfriamiento, congelación) o almacenamiento de los alimentos, alcancen las temperaturas requeridas en el tiempo necesario y se mantengan las mismas con eficacia de acuerdo con el diseño y la capacidad instalada. El diseño de los equipos debe permitir la vigilancia y el control de las temperaturas de manera eficaz y cualquier otro factor importante en el proceso

tanto ambiental como de los alimentos. Los sensores de temperatura deben estar correctamente ubicados para el control de la temperatura. Los dispositivos de lectura deben estar ubicados en lugares accesibles, visibles y se debe contar con registros.

De acuerdo a la naturaleza del producto y las operaciones de proceso, los equipos también deben disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que sea necesario para evitar un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.

Artículo 53.- 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 definido por el establecimiento y los resultados obtenidos y las acciones ejecutadas deben ser documentadas.

Capítulo IX

De los Servicios

Artículo 54.- Drenaje y eliminación de residuos. Los sistemas e instalaciones de drenaje para la eliminación de residuos deben estar diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del suministro de agua potable.

Además, deben contar con una rejilla que impida el paso de plagas hacia el establecimiento.

La tubería debe estar diseñada, instalada y mantenida para:

- a) Transportar las aguas negras o aguas servidas de la planta.
- b) Evitar que las aguas negras o servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios o crear una condición insalubre.
- c) Proveer un drenaje en los pisos de las áreas donde se realizan tareas de limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros residuos líquidos.

Artículo 55.- Instalaciones para la limpieza. Se debe contar con instalaciones debidamente diseñadas y ubicadas, para la limpieza de alimentos, equipos, recipientes, utensilios y medios de transporte. Además, debe contar con estaciones para la limpieza y desinfección de los alimentos separadas de las instalaciones para el lavado de los equipos y utensilios, y debe existir instalaciones separadas para el lavado de manos y el lavado de alimentos.

Artículo 56.- Servicios de higiene y aseo para el personal. Se debe contar con servicios higiénicos para el personal, a fin de asegurar y mantener la higiene y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Estos servicios deben disponer de:

- a) Estaciones para lavarse y secarse las manos higiénicamente, de acción no manual y provista de abastecimiento suficiente de agua potable; jabón líquido o espuma y desinfectante no aromatizados colocados en sus correspondientes dispensadores; accesorios de secado de

manos, tales como toallas de papel desechables o secadores de aire; rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos; y con depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual. Los lavamanos deben tener conexión directa al drenaje. Los establecimientos deben contar con estaciones de lavado de manos distribuidas en las áreas de manipulación y procesamiento, así como en las zonas de acceso a éstas. Los lavamanos no deben utilizarse para el lavado de alimentos o utensilios.

b) La cantidad de estaciones de lavado de manos debe ser acorde a la cantidad de personal, por turno de trabajo. Como mínimo debe existir uno por cada quince trabajadores.

c) Servicios sanitarios y orinales de diseño higiénico con ventilación (natural o artificial) hacia el exterior del edificio; en cantidad acorde al número de empleados, limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura provistos de tapa, de operación no manual. Se debe contar como mínimo de un inodoro por cada veinte trabajadores por turno de trabajo.

d) Cuando la naturaleza del proceso lo requiera, las duchas deben ser acordes al número de personal, en buen estado de funcionamiento y provistas de agua potable. Las duchas pueden estar ubicadas en los vestuarios, pero separadas de los servicios sanitarios. En los establecimientos que se requiera, se debe contar como mínimo con una ducha por cada veinticinco trabajadores, por turno de trabajo.

e) Vestuarios para el personal, limpios, iluminados y ventilados, separados de los servicios sanitarios, y que dispongan de bancas, colgadores y con al menos un casillero por cada operario en el turno de trabajo.

f) Todas estas instalaciones antes descritas deben estar debidamente ubicadas e identificadas.

Las puertas de estas instalaciones no deben tener acceso directo a las áreas de proceso o almacenamiento de alimentos alimenticios, insumos y material de empaque y estar equipados con cierre automático. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas. Las instalaciones sanitarias no deben utilizarse como bodegas o fines distintos para los que están destinados.

Artículo 57.- Servicio higiénico previo al ingreso de las áreas de proceso. Se debe contar con estaciones sanitarias previo al ingreso a las áreas de proceso, que incluyan el lavado de calzado cerrado, pediluvio y lavamanos. Debe existir rotulación que le indiquen al personal o a los visitantes que deben cumplir con los procedimientos de lavado de botas y manos, así como el uso correcto del uniforme, incluido el orden de cómo se debe colocar. Los lavamanos deben cumplir con lo establecido en el artículo 56 a).

Artículo 58.- Calidad del aire y ventilación. Los establecimientos deben disponer de medios de ventilación natural o mecánica, para:

- a) Reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitidos por el aire, por ejemplo, por los aerosoles, gotas de condensación, entre otros.
- b) Contribuir a controlar la temperatura ambiente.
- c) Controlar los olores que puedan afectar la idoneidad de los alimentos.
- d) Controlar la humedad, cuando sea necesario, para asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de vapores acorde a las necesidades, cuando las labores de proceso así lo requieran.

El sistema de ventilación debe diseñarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias. Las aberturas de ventilación, deben estar protegidas con mallas, cedazos u otros medios eficaces para evitar el ingreso de agentes contaminantes o el ingreso de plagas.

El diseño también debe facilitar las actividades de limpieza y mantenimiento de los equipos y medios de ventilación.

Artículo 59.- Iluminación. Se debe disponer de iluminación natural o artificial que permita la realización de las actividades alimentarias de manera higiénica. El tipo de iluminación no debe alterar el color original de los alimentos. La intensidad debe ser suficiente para el tipo de operaciones que se realicen, en especial para garantizar la correcta vigilancia. La intensidad luminosa según las áreas podrá estar definida en los procedimientos del establecimiento.

Las lámparas ubicadas en las áreas de procesamiento, almacenamiento, carga y descarga de los alimentos y de los insumos que se utilicen en el proceso, deben estar protegidas o ser de material que no contamine los alimentos en caso de ruptura y ubicadas de manera tal que evite que la luz sea fuente de atracción de plagas.

Artículo 60.- Instalaciones eléctricas. Las instalaciones eléctricas deben ser empotradas o exteriores, en este último caso deben estar totalmente recubiertas o adosadas a paredes y

techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación, procesamiento y almacenamiento de alimentos.

Artículo 61.- Otros servicios. Los establecimientos deben contar con áreas designadas y acondicionadas para que el personal mantenga y consuma sus alimentos.

Así mismo, se debe contar con áreas de lavandería para la vestimenta del personal. De no contar con área de lavandería, se debe tener un área para el almacenamiento de la ropa protectora y el establecimiento mediante procedimientos internos debe garantizar que la indumentaria se encuentre limpia.

Capítulo X

Del suministro y calidad del agua

Artículo 62.- Se debe disponer de un abastecimiento de agua potable con un volumen y presión suficiente para cubrir todas las demandas operacionales y de limpieza. Se debe contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. El agua potable debe ajustarse al Decreto N° 38924-S Reglamento para la calidad del agua potable y sus reformas, en el caso que se trate de agua para consumo humano.

Artículo 63.- Los establecimientos deben contar con agua caliente para los procesos de limpieza y desinfección, la temperatura del agua caliente para la esterilización de equipos y utensilios (cuchillos, chairas, ganchos u otros), debe ser igual o mayor a ochenta y dos grados Celsius (82°C).

Artículo 64.- El almacenamiento de agua potable debe ser en instalaciones identificadas, diseñadas, construidas, aseguradas, y mantenidas de forma que prevengan la contaminación. El acceso a los pozos y tanques de almacenamiento de agua debe ser restringido, delimitado con cerco perimetral y con personal responsable de los mismos. Los pozos deben contar con una válvula para la toma de muestra de agua.

Artículo 65.- Las tuberías de agua deben estar identificadas y ubicadas de manera que no sean fuente de contaminación de los alimentos, las superficies de contacto y material de empaque. Se debe contar con mecanismos y dispositivos que impidan el refluj o conexión cruzada del agua potable con el agua no potable o de descarga de los residuos líquidos.

Artículo 66.- Calidad y uso del agua. El establecimiento debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La calidad del agua potable debe ser controlada y vigilada periódicamente mediante ensayos fisicoquímicos y microbiológicos. Se debe mantener evidencia documentada que determine la potabilidad del agua.
- b) El agua que se utilice en contacto con los alimentos, como ingrediente de estos o en las operaciones de limpieza y desinfección, así como para uso del personal, debe ser potable.
- c) Cuando se requieran tratamientos químicos para potabilizar el agua, esta actividad debe ser vigilada y se debe mantener debidamente registrada.
- d) El agua reutilizada debe ser tratada, vigilada y mantenida en tales condiciones que su uso no derive ningún peligro para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Esta agua debe

circular por un sistema distinto que esté claramente identificado. El uso y control debe ser debidamente monitoreado y documentado.

Artículo 67.- El agua que no cumpla con los criterios de potabilidad, no debe ser utilizada en áreas donde se procesen alimentos o en actividades que puedan propiciar la adulteración de los alimentos o crear condiciones insalubres en las áreas.

Artículo 68.- Calidad y uso del hielo y vapor. El establecimiento debe cumplir con lo siguiente:

a) El hielo debe fabricarse con agua potable. La calidad del hielo, independientemente si es producida en el establecimiento o fuera de él, debe ser controlada y vigilada, y se debe mantener evidencia documentada.

b) El hielo y el vapor deben producirse, manipularse, almacenarse y utilizarse de manera que estén protegidos de la contaminación.

c) El vapor que se utilice en contacto directo con los alimentos o con las superficies de contacto, no debe constituir una amenaza para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

Los aditivos agregados al agua para la producción de vapor deben ser los autorizados por la autoridad competente.

Capítulo XI

Condiciones de almacenamiento

Artículo 69.- Se debe disponer de instalaciones para el almacenamiento de los alimentos, material de empaque y productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección y el control de plagas, entre otros, que los protejan de la contaminación y alteración. El almacenamiento debe permitir la separación de alimentos crudos y cocinados, alergénicos y no alergénicos.

Artículo 70.- Debe existir un área específica para productos no conformes con su respectivo procedimiento, debidamente identificada y separada de los productos declarados como conformes.

Artículo 71.- El almacenamiento de los alimentos (incluyendo materias primas), material de empaque y los productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección y el control de plagas deben mantenerse en áreas separadas y debidamente identificadas.

Artículo 72.- Las instalaciones de almacenamiento deben:

- a) Contar con espacio suficiente para el almacenamiento y las operaciones de movimiento de producto.
- b) Permitir proteger con eficacia los alimentos de la contaminación o deterioro durante la recepción, almacenamiento y despacho.
- c) Proporcionar condiciones que eviten el deterioro de los alimentos.

d) Permitir un mantenimiento y una limpieza adecuados.

e) Evitar el acceso y el anidamiento de plagas.

Artículo 73.- En las instalaciones de almacenamiento de los alimentos, el material de empaque y los productos químicos deben utilizarse tarimas que permitan mantenerlos a una distancia que facilite las operaciones de inspección y limpieza, permita la circulación adecuada del aire y evite la contaminación cruzada.

Artículo 74.- Las tarimas utilizadas para el almacenamiento de productos químicos no deben ser utilizadas para alimentos.

Artículo 75.- En las áreas de almacenamiento se permite el uso de tarimas de madera, siempre y cuando no existan condiciones que favorezcan que dichas tarimas se puedan humedecer, se deben mantener de manera que no comprometan la inocuidad de los alimentos y la integridad de los alimentos y materiales almacenados.

Artículo 76.- Las áreas de almacenamiento de los materiales de empaque deben mantenerse secas, en condiciones de limpieza, y garantizar las temperaturas y otras condiciones requeridas para el almacenamiento.

Artículo 77.- El material que se emplee para el empaque debe mantenerse limpio, cubierto y libre de cualquier posible contaminación.

Capítulo XIII

De las cámaras de Refrigeración y Congelación

Artículo 78.- El establecimiento debe contar con cámaras refrigeradas, cuya temperatura no debe exceder los 5 grados Celsius, de manera que garantice la temperatura de los alimentos. Los subproductos no deben exceder los cinco grados Celsius ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) y la carne no debe exceder los siete grados Celsius ($\leq 7^{\circ}\text{C}$).

Artículo 79.- Las cámaras deben contar con termómetros de fácil acceso y estar visibles. El establecimiento debe registrar las temperaturas.

Artículo 80.- Las cámaras de refrigeración y congelación deben contar con dispositivos para evitar que los alimentos entren en contacto con el piso y almacenarse de tal manera que se deje espacio para la circulación de aire frío a lo largo de los techos, paredes y del piso.

Artículo 81.- Los establecimientos deben designar un área refrigerada específica para el almacenamiento de las vísceras rojas y verdes, recortes u otras partes que cumplan con los principios de inocuidad y que se encuentre respaldado en el plan HACCP.

Artículo 82.- Los alimentos que vayan a ser congelados deben estibarse en el congelador de tal forma que permita la circulación del frío entre las cajas, recipientes, bolsas o cualquier otra forma de empaque y sobre las tarimas o estanterías, de forma que garantice una congelación efectiva.

Artículo 83.- Las cámaras para el almacenamiento de los alimentos congelados se deben mantener a una temperatura menor o igual a menos dieciocho grados Celsius ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) y garantizar que los alimentos se mantengan a una temperatura no superior a los menos dieciocho grados Celsius ($\leq -18^{\circ}\text{C}$).

Las cámaras para el congelamiento deben tener la capacidad de llevar el centro térmico de los alimentos, a una temperatura menor o igual a los menos dieciocho grados Celsius ($\leq -18^{\circ}\text{C}$). El tiempo de congelación de los alimentos debe estar definida en los procedimientos del establecimiento y estar respaldado en el plan HACCP.

Artículo 84.- Los establecimientos deben contar con andenes de despacho para embarcar los alimentos que se almacenan en las cámaras. Las condiciones de los andenes deben garantizar que los alimentos a despachar no superen la temperatura establecida. El lugar debe evitar el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales y sistemas que minimicen la presencia de polvo en su interior. Los andenes de despacho deben ser usados sólo para el tránsito de alimentos.

Capítulo XIV

De las Facilidades para el personal de inspección destacado en el establecimiento

Artículo 85.- Los establecimientos deben brindar al personal de inspección destacado en el establecimiento una oficina iluminada, segura, ventilada y en buenas condiciones sanitarias. Además, contarán con servicios sanitarios, lavamanos, ducha, guardarropas y vestidor.

Asimismo, los uniformes, cascos, redecillas, delantales, botas y el equipo necesario o de seguridad para ejecutar la inspección.

Artículo 86.- Los establecimientos deben estar diseñados y equipados de tal forma que las áreas de inspección y la inspección misma no se vean obstaculizadas por el tránsito de personal o equipo. Debe contar con lavamanos y esterilizadores de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento, además de estar iluminados.

Artículo 87.- El establecimiento debe contar con las condiciones necesarias para garantizar la retención, custodia o inspección de las canales o alimentos. Éstas deben ser de tal número y localización que puedan satisfacer las necesidades que la inspección requiera.

Capítulo XV

Del control sanitario de los procesos

Artículo 88.- Control de las materias primas. Se deben emplear solamente materias primas que reúnan condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad. El responsable del establecimiento debe hacer de conocimiento de estas especificaciones a sus proveedores.

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. Esta información será también de uso para la rastreabilidad de los alimentos.

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 alimentos, 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.

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 empaque, adicionalmente, debe registrar las cantidades utilizadas de las materias primas e ingredientes, en la elaboración de cada uno de los alimentos.

Queda prohibido el uso de materias primas:

- 1) Alteradas o falsificadas.
- 2) Dañadas por humedad o fermentación, rancios o en mal estado, con características físicas o sensoriales anormales.
- 3) Que contengan sustancias o contaminantes que no posean límite máximo de residuo establecido en la legislación.
- 4) Que contengan sustancias tóxicas o compuestos radiactivos, contaminantes, residuos de agroquímicos, productos de uso veterinario en niveles encima de los límites permitidos.

- 5) Que contengan microorganismos patógenos en niveles encima de los límites permitidos, excepto si se somete el producto a un tratamiento de letalidad para destruir el patógeno.
- 6) Que estén con plazo de validez expirado.
- 7) Que no posean procedencia conocida.

Artículo 89.- Condiciones higiénicas en las operaciones de proceso. Se debe verificar que el establecimiento realiza un control eficaz de todos los procesos que contribuyen en la higiene de los alimentos y mantiene evidencia documentada.

Artículo 90.- De las operaciones de sacrificio. Para el sacrificio de los animales, el establecimiento debe cumplir con lo siguiente:

- a) Se permitirá el sacrificio de animales destinados al consumo de grupos sociales, étnicos o religiosos particulares, que lo requieran, siempre y cuando cumplan con las normas sanitarias establecidas en este Reglamento.
- b) Las especies animales que lo permitan deben ser sometidos a un proceso de lavado previo al ingreso a la sala de sacrificio, para disminuir la contaminación visible, dicho lavado debe realizarse bajo condiciones que no afecte el bienestar animal. El SENASA podrá establecer las especies animales que están excluidos de dicho proceso.
- c) Los locales, equipos y utensilios para el sacrificio y el proceso de los alimentos deben utilizarse exclusivamente con ese fin.
- d) Disponer de instalaciones que impidan el contacto entre la canal y los alimentos con el suelo, las paredes y demás estructuras.

- f) La insensibilización debe efectuarse de tal forma, que se eviten sufrimientos innecesarios al animal.
- g) Los animales se izarán a la red de suspensión por medios mecánicos, después de izados se procede a realizar las incisiones necesarias para llevar a cabo el sangrado, rápido y eficazmente. Este orden puede variar dependiendo de la especie animal, de la infraestructura del establecimiento, del método de aturrido y cuando se lleven a cabo sacrificios religiosos.
- h) El sangrado debe ser lo más completo posible. Si se destina la sangre para la preparación de alimentos, esta debe recolectarse y manipularse higiénicamente. Solo se permitirá el uso de la sangre, cuando el o los animales hayan pasado por la inspección post mortem y el Médico Veterinario Inspector haya declarado el o lo(s) animal(es) como apto(s) para el consumo humano.
- i) Las operaciones de insensibilización y sangrado de los animales deben llevarse a cabo de tal forma, que el flujo se suceda interrumpidamente y se eviten pausas que produzcan aglomeraciones en fases posteriores del proceso.

Artículo 91.- De las operaciones de proceso en sacrificio. Una vez aturrido y desangrado el animal, el establecimiento debe cumplir con lo siguiente:

- a) Una vez iniciado el desolle en las especies que aplique, se debe evitar que la superficie externa de la piel entre en contacto con la canal.
- b) Las canales deben estar separadas unas de otras para evitar el contacto entre ellas y de esta forma evitar el riesgo de contaminación.
- c) La cabeza debe presentarse a inspección sin cuernos (cuando aplique según especie), pelo o cualquier otro material extraño, limpias y lavadas cuidadosamente.

- d) Los animales deben desollarse antes de la evisceración, a excepción de la especie porcina, que debe estar degollado, depilado y limpio de costras o suciedad mediante procedimientos higiénicos, antes de eviscerar.
- e) El insuflado de aire o gas entre la piel y la canal para facilitar el desolle solo se autorizará en aquellos casos en que se garantice la inocuidad del proceso.
- f) Finalizadas las operaciones necesarias para la formación de las canales, se procede al lavado y escurrido de la misma, en el área destinada para este propósito.
- g) El agua en los tanques utilizados para escaldar, debe contar con una renovación continua de agua y cambiarse tan frecuentemente como sea necesario. El riesgo de contaminación de la carne por el agua de escaldado deberá reducirse al mínimo. El tanque debe tener en el fondo un enrejado y contar con un sistema de rebalse entubado que conduzca el agua hacia los drenajes. Puede ser autorizado el empleo de coadyuvantes de tecnología en el agua de escaldado, que cuente con autorización para su uso y que no afecte la inocuidad del producto. Posterior, al escaldado, se procederá a un lavado completo con agua potable de los animales.
- h) Las ubres de animales lactantes y las que presenten evidentes alteraciones patológicas, deben separarse de la canal lo antes posible durante el proceso, para evitar que sus secreciones puedan contaminarla.
- i) La evisceración debe realizarse inmediatamente después de efectuarse el sangrado, desollado y demás operaciones preliminares. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 45 minutos después del desangrado.
- j) Se debe prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, estómagos, intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. El esófago debe atarse en aquellas especies que así el proceso lo requiera.

- k) El recto debe atarse y embolsarse en aquellas especies que así el proceso lo requiera, para evitar que su contenido se derrame y pueda ser causa de contaminación.
- l) Los intestinos no deben ser cortados o separados del estómago durante la evisceración, sino en el área destinada para el propósito, tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección.
- m) Las canales no podrán presentar ninguna contaminación visible. Las partes visiblemente contaminadas se eliminarán de inmediato mediante su recorte o por otros medios que tengan un efecto equivalente, siempre y cuando exista evidencia científica y técnica que garantice la inocuidad del producto.
- n) Las canales que, durante el procesamiento, se hayan contaminado con contenido fecal, gastrointestinal, pus, orina u otro contaminante, se les eliminarán los tejidos impregnados con el material contaminante mediante recorte del tejido afectado y posteriormente, la canal o área afectada debe ser desinfectada.
- o) Las canales que, presenten hematomas, contusiones, traumatismos, ectoparásitos u otros, se deben eliminar mediante recorte el tejido afectado y posteriormente, la canal o área afectada debe ser desinfectada.
- p) El estómago y los intestinos deben retirarse de la sala de matanza, tan pronto como lo permita el procedimiento de inspección y deben procesarse en el área separada y destinada para tal fin. El retiro de los subproductos comestibles debe realizarse de manera que no tenga contacto con el piso o superficies contaminadas, así como todo material no comestible.
- q) Los productos no comestibles deben retirarse de las salas de matanza y procesamiento lo más pronto posible. Solo se autoriza la salida del matadero de alimentos declarados no aptos para el consumo humano, siempre que su destino final sea la industria de

procesamiento de alimentos para animales, la alimentación de animales en cautiverio, lugares donde se efectúa la desnaturalización de los mismos o su utilización para uso académico u otros fines de estudio.

Artículo 92.- De las operaciones de deshuese. Los establecimientos pueden deshuesar y despiezar la canal antes de que se alcance la temperatura de los siete grados Celsius (7°C), cuando la sala de deshuese o despiece esté localizada en las mismas instalaciones del matadero (único CVO) y debe estar debidamente respaldado en el plan HACCP del establecimiento. En este caso, la canal debe trasladarse a la sala de deshuese directamente desde la sala de sacrificio, o bien tras un tiempo de espera en una cámara de refrigeración o de enfriamiento. Inmediatamente después de ser deshuesada o despiezada y en su caso empacada, la carne debe refrigerarse en cámaras refrigeradas cuya temperatura no debe exceder los cinco grados Celsius (5°C) y las canales y la carne deshuesada no debe exceder los siete grados Celsius (7°C).

Las canales y la carne deshuesada deben ser despachadas hasta que alcance una temperatura de menor o igual a los siete grados Celsius ($\leq 7^{\circ}\text{C}$).

Si la planta de deshuese o despiece se encuentra fuera de las instalaciones del matadero (distinto CVO), la canal debe alcanzar los siete grados Celsius (7°C) para poder ser despachada.

Artículo 93.- Control de proceso en almacenamiento. Los establecimientos deben:

- a) Establecer un control de rotación de materias primas, productos terminados, materia de empaque y productos químicos de primeras entradas y primeras salidas para prevenir el uso o despacho de alimentos vencidos.
- b) En ningún caso los alimentos deben almacenarse más allá de su fecha indicada de vida útil.
- c) Realizar una inspección periódica de las materias primas, alimentos e instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Artículo 94.- De las operaciones de Refrigeración y Congelación. Las canales, la carne y subproductos provenientes del área de proceso deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Las canales, carne y subproductos de origen animal aprobados por el médico veterinario inspector para el consumo humano, una vez colocadas en las cámaras de refrigeración y congelación, deben ubicarse de tal forma que permitan una adecuada circulación del aire a su alrededor.
- b) Las cámaras y sus unidades de refrigeración o congelación deben mantenerse en buen estado de conservación y operación, de tal forma que eviten la condensación o cualquier tipo de contaminación de los alimentos.
- c) Los alimentos, una vez empacados en bolsas plásticas, cajas o por otros medios, deben mantenerse en tarimas o estanterías para este propósito.
- d) Los recortes comestibles de carne, vísceras y otras partes comestibles deben trasladarse y almacenarse de tal forma que se garantice su rápido enfriamiento.

Artículo 95.- Las canales y las carnes deben alcanzar una temperatura igual o menor a los siete grados Celsius ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) para poder ser despachada o retirada del matadero o establecimiento frigorífico, dicha temperatura debe ser medida en el centro de la mayor masa muscular de las canales, cuartos o cortes. Los subproductos deben alcanzar una temperatura menor o igual a cinco grados ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) para poder ser despachados.

La congelación completa de los alimentos debe alcanzar una temperatura interna igual o inferior a los menos dieciocho grados Celsius (-18°C). Los alimentos congelados deben ser despachos a una temperatura igual o menor a los dieciocho grados Celsius (-18°C).

Artículo 96.- Medición de temperatura producto congelado. La temperatura del producto congelado puede medirse directa o indirectamente. Las mediciones directas de la temperatura del producto pueden realizarse de una manera destructiva o no destructiva.

La medición de temperatura mediante el método no destructivo debe al menos contemplar:

- a) medición de la temperatura entre las cajas o entre los envases contenidos en una caja;
- b) utilización de una presión suficiente para proporcionar un contacto térmico apropiado, insertando una sonda de longitud adecuada para reducir al mínimo los errores de conductividad;
- c) En caso de dudas, hacer medición mediante método destructivo.

La medición de temperatura mediante el método destructivo debe al menos contemplar:

- a) realizar un orificio en el producto para insertar la sonda, el orificio se debe hacer utilizando un instrumento metálico de punta afilada. El diámetro del orificio debe

ajustarse con precisión al de la sonda. La profundidad a la que inserta la sonda depende del tipo de producto:

- a. si las dimensiones del producto lo permiten, introducir la sonda hasta una profundidad de 2,5 cm con respecto a la superficie del mismo.
- b. si esto no fuera posible a causa del tamaño del producto, la sonda térmica debe introducirse hasta una profundidad, con respecto a la superficie, por lo menos tres o cuatro veces mayor que el diámetro de la sonda.
- c. para medir la temperatura en el centro térmico de alimentos de gran tamaño, después del proceso de congelación rápida, puede ser necesario insertar la sonda a una profundidad de más de 2,5 cm.

La medición indirecta debe incluir al menos:

- a) realizar una inspección visual a fin de verificar la condición de los alimentos (por ejemplo, para detectar indicios de daño, uso inadecuado, descongelación)
- b) examinar los registros de vigilancia de la temperatura del aire y otras lecturas de la temperatura anotadas en la documentación.
- c) en caso de existir dudas con respecto a cualquiera de los aspectos mencionados anteriormente o si no hay registros disponibles, se debe realizar mediciones en alimentos mediante el método no destructivo o destructivo.

Artículo 97.- De las operaciones de descongelamiento. Los establecimientos que realicen procesos de descongelamiento de los alimentos, deben garantizar que se ejecuten de manera que reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas por el proceso de descongelamiento.

Se autoriza la elevación de la temperatura de los alimentos congelados en la medida que sea necesario para hacer posible la realización de procesos autorizados como el despiece, troceado, marinado, inyectado, tratamiento térmico, entre otros.

La descongelación se debe realizar mediante refrigeración, 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 establecimiento es el responsable de controlar y registrar el proceso de descongelamiento.

Una vez descongelados los alimentos, las operaciones de manipulación deberán llevarse a cabo de manera higiénica y sin demora procediéndose al mantenimiento de la temperatura que corresponda según las características propias del producto final.

Los alimentos no deben ser congelados de nuevo una vez descongelados.

Capítulo XVI

Rastreabilidad, documentación, registros e identificación de los alimentos

Artículo 98.- Los establecimientos regulados en el presente reglamento, deben contar con sistemas que garanticen la rastreabilidad de los alimentos bajo su tutela, los cuales deben estar debidamente implementados. El establecimiento debe contar con un programa escrito de rastreabilidad que contemple todas las etapas de producción.

Artículo 99.- Se debe contar con un sistema de identificación de los lotes para mantener una rotación eficaz de las existencias y poder retirar los alimentos del mercado en caso necesario.

Artículo 100.- 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.

Artículo 101.- Cada envase con alimentos y las canales de animales deben estar marcados de forma legible y permanente, de manera que identifiquen el establecimiento, lote, fecha de producción, en el caso de las canales se debe incluir la fecha de sacrificio del animal, y fecha de expiración. Esta información deberá ser complementada con lo establecido en la demás regulación vigente, y nunca deberá inducir a engaño al consumidor.

Artículo 102.- 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.

Artículo 103.- Los establecimientos deben contar con la documentación y registros que permitan la verificación de cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento.

Artículo 104.- Los registros deben conservarse por un período mínimo de dos años.

Artículo 105.- La documentación y registros generados deben estar disponibles para el control oficial.

Artículo 106.- Vigilancia y medidas correctivas. Se debe contar con un procedimiento para vigilar los procedimientos y prácticas de higiene en el establecimiento. La frecuencia de la vigilancia debe garantizar un control sistemático del proceso. Cuando los resultados de la vigilancia indiquen una desviación, se debe tomar medidas correctivas, las cuales al menos deben incluir:

- a. Recuperar el control del proceso.
- b. Aislar cualquier producto afectado y evaluar su inocuidad.
- c. Establecer el destino correcto del producto afectado, cuando el mismo no sea aceptable para el mercado.
- d. Identificar la causa de la desviación.
- e. Tomar medidas para evitar la recurrencia.

El establecimiento debe conservar los registros o la evidencia de las medidas correctivas.

Capítulo XVII

Procedimientos para retirar alimentos

Artículo 107.- Se debe contar con procedimientos para facilitar el retiro del mercado, de manera completa y rápida, de todo lote de alimento en caso de que el mismo se encuentre asociado con un peligro para la inocuidad. Los procedimientos de retiro de alimento del mercado deben documentarse, mantenerse y modificarse a partir de los resultados de ensayos de campo periódicos.

Artículo 108.- 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. Deberán proceder a retirar de manera inmediata de circulación los alimentos involucrados.

Artículo 109.- 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 110.- 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 111.- 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, que presenten:

- a) sustancias o contaminantes que no posean límites máximos establecidos, pero que puedan perjudicar la salud del consumidor.

- b) sustancias tóxicas o compuestos radiactivos, contaminantes, residuos de agroquímicos, productos de uso veterinario en niveles encima de los límites máximos permitidos.
- c) microorganismos patógenos en niveles encima de los límites máximos permitidos en la legislación, excepto si se somete el producto a un tratamiento de letalidad adecuado para destruir el patógeno.
- d) Dañadas por humedad o fermentación, rancios o en mal estado, con características físicas o sensoriales anormales
- e) Con vida útil vencida.

Artículo 112.- El establecimiento debe realizar simulacros para asegurar que el retiro de los alimentos funciona de manera eficiente.

Capítulo XVIII

Programa Mantenimiento

Artículo 113.- Los establecimientos deben 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 114.- El establecimiento debe asegurar que las tareas de mantenimiento se realicen de manera que se evite la contaminación cruzada de los alimentos, materias primas y/o materiales de empaque.

Artículo 115.- En caso de posibles eventualidades como, por ejemplo, pérdida de energía eléctrica o avería del equipo, el establecimiento debe disponer de un plan de contingencia, a fin de garantizar la temperatura de los alimentos o equipos.

Capítulo XIX

Programa de Limpieza y Desinfección

Artículo 116.- 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 debidamente limpios, y desinfectados.

Artículo 117.- 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, elementos del equipo y utensilios.
- c) Responsables de tareas específicas.
- d) Método y frecuencia de limpieza y cuando aplique, desinfección.
- e) Las actividades de vigilancia y verificación.

Artículo 118.- 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 alimentos que se producen en los establecimientos. Debe aplicarse la desinfección después de la limpieza y cuando sea necesario.

Artículo 119.- Los procedimientos de limpieza consistirán al menos en lo siguiente:

- a) Eliminar los residuos gruesos de las superficies.
- b) Aplicar una solución detergente adecuada para desprender la capa de suciedad.
- c) Enjuagar con agua, para eliminar el material suspendido y los residuos de detergente.
- d) Limpiar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- e) Cuando sea necesario, después de la limpieza se debe realizar una desinfección química con un enjuague posterior, a menos que las instrucciones del fabricante indiquen, con fundamento científico, que no se requiere el enjuague.
- f) Remover o escurrir las acumulaciones de agua en las superficies de contacto.

Artículo 120.- Los utensilios y equipos utilizados para efectuar la limpieza y desinfección deben manipularse y almacenarse en un lugar de modo tal que se evite la contaminación. Los utensilios y equipos de limpieza deben conservarse limpios, recibir mantenimiento y sustituirse periódicamente a fin de que no se convierta en una fuente de contaminación para las superficies o los alimentos.

Artículo 121.- Todas las áreas, equipos, recipientes o utensilios, deben mantenerse limpios, antes, durante y después del proceso.

Artículo 122.- Los productos químicos 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 123.- La concentración y el tiempo de aplicación de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben emplearse según las instrucciones del fabricante para una eficacia óptima y las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y hojas de seguridad. Deben almacenarse separados de las áreas de procesamiento, almacenamiento de alimentos y material de empaque.

Artículo 124.- Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección 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.

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

Capítulo XX

Del programa de control de plagas

Artículo 125.- 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 126.- Cuando el programa de control de plagas es ejecutado por terceros, el establecimiento se asegurará de controlar y supervisar las actividades para verificar el cumplimiento y la eficacia del programa y, cuando corresponda, debe exigir los ajustes necesarios.

Artículo 127.- 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. Para evitar las infestaciones por plagas se debe eliminar lugares de reproducción y fuentes de alimento.

Artículo 128.- Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan ingresar plagas, deben mantenerse cerrados o protegidos mediante rejillas, redes o cedazos. 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 129.- Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la idoneidad 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 idoneidad 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 empaque.

Artículo 130.- 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 debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, material de empaque, equipos y utensilios para evitar la contaminación.

Artículo 131.- Después de la aplicación, los equipos, utensilios y superficies de contacto deben limpiarse minuciosamente para remover los residuos de estos productos químicos.

Artículo 132.- 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 empaque, 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.

Capítulo XXI

Del programa de disposición de residuos

Artículo 133.- El establecimiento debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo de los residuos generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los residuos deben ser recogidos y eliminados por personal capacitado.

Este programa debe asegurar que se adopten las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los residuos. Asimismo, se debe evitar que se acumulen o se desborden residuos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo y zonas circundantes. Cuando por las operaciones de trabajo sea inevitable la acumulación de residuos, se debe tomar en cuenta la remoción de los mismos, lo más pronto posible, de manera que no afecte la inocuidad de los alimentos.

Artículo 134.- Los recipientes de residuos deben ser lisos, de material resistente, no absorbente y con tapa para evitar que atraigan plagas, de fácil limpieza y desinfección, estar debidamente identificados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.

Artículo 135.- El área de almacenamiento de residuos debe estar aislada y separada de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos, bajo techo o debidamente cubierta, el área debe estar limpia y contar con piso lavable que facilite la recolección de lixiviados.

Artículo 136.- Los establecimientos que no cuenten con instalaciones para el tratamiento de desechos sólidos, que garantice la adecuada separación, manejo, almacenamiento y disposición de los mismos.

Artículo 137.- 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, auditorías, exámenes microbiológicos 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 138.- La eficacia y la idoneidad de los programas deben ser documentadas.

Capítulo XXII

Capacitación del personal, estado de salud e higiene

Artículo 139.- El establecimiento debe establecer y mantener un programa escrito de capacitación, dirigido a todo el personal de la empresa, en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, HACCP, manejo de equipos, y operaciones de proceso específicas desarrolladas en el establecimiento. Se deben mantener registros de las actividades de capacitación.

Artículo 140.- El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Higiene y recibir capacitaciones de refrescamiento.

Artículo 141.- El personal involucrado en los procesos de supervisión debe tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos, adoptar medidas preventivas y correctivas apropiadas, y asegurar que se lleven a cabo una vigilancia y una supervisión eficaz.

Artículo 142.- El programa de capacitación debe revisarse y actualizarse periódicamente. Debe realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa y realizar los ajustes correspondientes.

Artículo 143.- El establecimiento debe tomar todas las medidas razonables y precauciones para asegurar lo siguiente:

- a) Establecer una política o protocolos que exija a los empleados reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad o sus síntomas a los supervisores o la dirección antes de iniciar su trabajo.
- b) Los supervisores y manipuladores de alimentos deben ser capacitados para reconocer y reportar los signos y síntomas típicos de las enfermedades.
- c) Las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no debe permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos.
- d) El establecimiento debe asegurar que el manipulador de alimentos se someta a examen médico, si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.
- e) Cualquier persona que presente alguna lesión abierta, incluyendo heridas infectadas debe excluirse de cualquier operación que pueda afectar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos, hasta que haya sanado.
- f) Los síntomas y lesiones del estado de salud, más frecuentes, que deben comunicarse a la dirección o a los supervisores para que se examine la necesidad de someter al manipulador de alimentos a examen médico o a la posibilidad de excluirlo de las operaciones de trabajo, son los siguientes:
 - i. Ictericia,
 - ii. Diarrea,
 - iii. Vómitos,
 - iv. Fiebre,
 - v. Dolor de garganta y fiebre,
 - vi. Estornudos y tos persistente,

- vii. Lesiones de la piel (forúnculos o abscesos, cortes, ampollas, dermatitis, lesiones de uñas por hongos, entre otros), y
- viii. Secreciones de los oídos, los ojos o la nariz.

- g) Las heridas leves del personal que no comprometan la inocuidad de los alimentos, cuando a éste se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables y guantes. En estos casos, se debe mantener una supervisión especial del personal para asegurar la protección apropiada de los cortes y las heridas.
- h) El establecimiento debe desarrollar planes de contingencia o de respuesta a las emergencias, en caso necesario, y deben velar por el cumplimiento.

Artículo 144.- Aseo personal. El establecimiento debe velar porque se cumplan los siguientes requisitos:

- a) El personal que manipula alimentos debe presentarse bañado antes de ingresar a sus labores.
- b) Las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin esmalte. No se admite el uso de uñas postizas.
- c) El cabello debe estar recogido y cubierto por completo con un cubre cabezas.
- d) No se debe utilizar maquillaje ni perfume
- e) El bigote y la barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas.
- f) El manipulador no debe llevar puesto ni introducir objetos personales como joyas, relojes, broches, celulares u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

- g) Todo manipulador de alimentos debe llevar indumentaria o ropa protectora (delantales, batas, gabachas, abrigos) de acuerdo con el proceso, de preferencia de color claro, evitando bolsas arriba de la cintura. En los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, podrán llevar otra prenda de protección impermeable o abrigo por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma.
- h) La ropa protectora es de uso exclusivo para las labores realizadas en las áreas de proceso. El manipulador de alimentos debe ponerse la ropa protectora en el establecimiento. Antes de salir de estas áreas, el manipulador debe dejar la ropa protectora en áreas predeterminadas para dicho fin, para evitar la contaminación de los alimentos.
- i) El establecimiento debe proveer suficiente cantidad de ropa protectora o indumentaria para la rotación que se requiera, repararlos cuando sea necesario y asegurar que se mantenga limpio.
- j) El personal debe lavarse las manos, de manera frecuente y minuciosa, con jabón líquido o espuma y desinfectante no aromatizado como se indica a continuación:
 - i. Antes de iniciar el trabajo e ingresar a las áreas de proceso.
 - ii. Antes y después de manipular alimentos.
 - iii. Después de manipular cualquier alimento crudo o antes de manipular alimentos listos para el consumo.
 - iv. Después de manipular cualquier material o superficie contaminada.
 - v. Inmediatamente después de hacer uso del baño o servicio sanitario.
 - vi. Después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz o después de cualquier práctica que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos.
 - vii. Todas las veces que sea necesario.

Los desinfectantes de manos no deberían reemplazar al lavado de manos y solo deberían usarse después de dicho lavado.

- k) Cuando el manipulador hace uso de guantes, estos deben ser apropiados al tipo de proceso que se realice, mantenerse en buen estado y en buenas condiciones de higiene. El uso de guantes no exime la obligación del lavado de manos. El material de los guantes debe ser inerte y no tóxico.
- l) Si se emplean guantes no desechables, éstos deben estar en buen estado, lavarse y desinfectarse antes de ser usados nuevamente.
- m) Cuando se usen guantes desechables deben cambiarse cada vez que se ensucien o rompan y descartarse diariamente.
- n) Los guantes de seguridad o protección que lo permitan, deben sumergirse en agua caliente para la desinfección correcta de los mismos.
- o) El calzado de los manipuladores debe ser cerrado, tipo bota o similar, estar limpio y mantenerse en buenas condiciones de higiene. El calzado de los manipuladores debe lavarse y desinfectarse apropiadamente, antes del ingreso a las áreas de proceso. Para trabajar en lugares húmedos, el calzado debe ser de goma, plástico u otro material impermeable y antideslizante.
- p) El establecimiento debe asegurarse que el manipulador cumpla estrictamente todos los procedimientos de aseo e higiene personal.

Artículo 145.- Comportamiento personal. Los manipuladores deben:

- a) Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, con prácticas como fumar o vapear, escupir, masticar o comer, beber, estornudar o toser en las áreas de manipulación de alimentos.
- b) Guardar sus alimentos y comer en áreas designadas por el establecimiento.
- c) Lavar el calzado y usar el pediluvio antes de ingresar a las áreas de proceso, de acuerdo a la actividad que se realice en el establecimiento.
- d) Cumplir con el procedimiento de lavado de las manos.
- e) Evitar transitar con la ropa protectora fuera de las áreas de proceso o entre áreas que pueda generar contaminación cruzada.
- f) Usar la ropa protectora en todo momento.
- g) El operario destacado en las áreas limpias no podrá ingresar a las áreas sucias o viceversa durante el proceso.

Artículo 146.- Personal de mantenimiento. 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 alimentos y asegurarse que el personal de mantenimiento cumpla las reglas de higiene establecidas.

Artículo 147.- Visitantes. El establecimiento debe dotar a los visitantes de indumentaria para el ingreso a las áreas de manipulación de alimentos y asegurarse de que estos sigan las normas de comportamiento y disposiciones que rigen en el establecimiento, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

El establecimiento debe garantizar que todo el personal ajeno al proceso cumpla con las prácticas sanitarias para el ingreso y que no constituye una fuente de contaminación ni alteración al producto ni del proceso.

Capítulo XXIII

Del transporte de animales

Artículo 148.- Los animales destinados al matadero se deben transportar evitando al máximo los traumatismos o posibles muertes. Los medios de transporte deben contar con Certificado Veterinario de Operación (CVO), registro anual actualizado, y los animales deben ir acompañados con la guía oficial de movilización según lo establece la regulación vigente.

Para la recepción de los animales en el matadero, se requiere presentar al encargado de recibir los animales la guía oficial de movilización debidamente completada. En caso de no presentarse dicho documento de movilización, los animales no podrán ser sacrificados, hasta que los mismos sean entregados, o bien por disposición de la autoridad judicial, cuando se detecte la posible comisión de un delito, según la Ley N° 8799, Ley de Control de Ganado Bovino, prevención y sanción de su Robo, Hurto y Receptación.

Artículo 149.- Los vehículos utilizados para el transporte de animales deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Contar con barandas, vallas o divisiones para separar físicamente a las diferentes especies o la misma especie animal e igualmente propiciar mejores condiciones de seguridad y manejo de los animales en los compartimentos de carga a fin de garantizar un transporte acorde con las mejores prácticas que aseguren el bienestar de los mismos. Las barandas deben de garantizar que los animales no puedan saltar o desplazarse entre, sobre o por debajo de ellos, así como introducir sus miembros por los espacios entre barandas. Las barandas deben permitir al mismo tiempo condiciones adecuadas de ventilación.

Dependiendo de la especie, se puede utilizar jaulas, cajas, jabas o contenedores como medio de transporte hacia el matadero, estos deben estar diseñados de tal modo que no provoquen traumatismo, faciliten la limpieza y desinfección y garanticen una adecuada ventilación durante el transporte.

- b) Las paredes internas de los compartimentos destinados al transporte de animales deben ser lisos y sin salientes punzocortantes.
- c) Tener el piso en buen estado de conservación y sin objetos que causen lesiones en las extremidades, con un material que garantice la prevención de caídas, como enrejado o hule, con una cama de material apropiado antideslizante y que contribuya a absorber la orina y los excrementos de los animales.
- d) Los vehículos, jaulas, cajas, jabas o contenedores como medio de transporte hacia el matadero, deben estar diseñados, contruidos y adaptados según convenga a la especie, el tamaño y el peso de los animales.
- e) El espacio requerido de los animales en un vehículo contenedor, jaula, jaba o caja debe:

- i. Permitir a los animales adoptar una posición equilibrada según requiera el clima y la especie transportada.
 - ii. Permitir la altura libre necesaria dependiendo de la especie animal transportada. Cada animal debe poder adoptar su posición natural durante el transporte (incluso durante la carga y descarga) sin tocar el techo o el piso superior del vehículo; en todo caso la altura debe ser suficiente para permitir la correcta circulación de aire entre los animales.
 - iii. Otras condiciones que pueden determinar el espacio disponible son: el diseño del vehículo, contenedor, jaula, jaba o caja, la duración del viaje, el estado de las carreteras, las condiciones meteorológicas, la categoría y el sexo de los animales.
- f) Permitir la colocación de los animales de manera que sea posible observarlos con regularidad durante el viaje para velar por su seguridad y bienestar.
- g) Contar con un diseño que permita limpiarlos y desinfectarlos a fondo para evitar la diseminación de enfermedades. En caso de utilizarse jaulas, cajas, jabas o contenedores deben mantenerse en buen estado de conservación y ser lavados y desinfectados antes de la carga y después de los animales.
- h) Disponer sanitariamente de los desechos que se generen.

Artículo 150.- El transporte previo a la llegada al matadero es responsabilidad del transportista, cesando la responsabilidad de este sobre los animales a partir del momento en que el encargado o personal oficial de recibo de los animales del establecimiento los reciba dentro de las instalaciones del mismo. En aquellos casos en que el establecimiento tenga disposiciones, regulaciones o procedimientos propios para recibir los animales a fin de que

este recibo sea ordenado y seguro, los transportistas tendrán la obligación de acatarlos y proceder conforme se le indique.

El transporte de animales vivos, se efectuará de conformidad con las recomendaciones establecidas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Capítulo XXIV

Transporte de alimentos de origen animal

Artículo 151.- Los vehículos o contenedores para el transporte de alimentos deben estar diseñados, mantenidos y equipados de manera que:

- a) Eviten el deterioro y la contaminación de los alimentos o el empaque.
- b) Proporcionen una protección eficaz contra la contaminación externa, incluidos polvo, insectos, agua y humo, asimismo, no deben permitir la pérdida de frío y deben estar provisto de drenajes con un sistema de cierre que evite la salida de líquidos al exterior. Las operaciones de drenado no se deben realizar en carretera ni en lugares públicos.
- c) Las superficies internas del compartimento deben estar diseñadas, construidas o revestidas con materiales sólidos, resistentes, impermeables, de superficie lisa, sin grietas ni irregularidades, fáciles de lavar y desinfectar, que no transmitan sustancias no deseadas, nocivas o ajenas al alimento, que no alteren las características organolépticas de los alimentos y que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.
- d) Puedan mantener con eficacia la temperatura, la humedad, el aire y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra la contaminación microbiológica.

- e) Durante el transporte, los alimentos refrigerados no deben exceder los cinco grados Celsius (5°C) para los subproductos y no deberá exceder los siete grados Celsius (7°C) para la carne.
- f) El transporte de los alimentos congelados debe efectuarse de tal manera que la temperatura del alimento en ningún momento sea superior a los menos doce grados Celsius (-12°C). Después de la entrega, la temperatura del producto debe reducirse lo antes posible hasta alcanzar los menos dieciocho grados Celsius (-18°C).
- g) Cuenten con medios que permitan verificar las temperaturas requeridas de refrigerado o congelado de acuerdo a la naturaleza del alimento.
- h) Los medios de transporte y los contenedores para alimentos deben mantenerse en un estado apropiado de funcionamiento, limpieza y desinfección.
- i) Previo a cada carga, los compartimientos de carga deben ser lavados y desinfectados, para lo cual se debe disponer de instalaciones debidamente acondicionadas para efectuar la limpieza y desinfección.
- j) La disposición de la carga en el medio de transporte debe realizarse de manera que permita la circulación de aire. Los alimentos no deben entrar en contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo. Las canales deben ser transportadas suspendidas en ganchos. En el caso de medias canales o cuartos de canales se pueden transportar suspendidas.
- k) Los vehículos de transporte para alimentos de origen animal aptos para el consumo humano, no pueden transportar un alimento con equipos, con sustancias tóxicas, y/o cualquier otro elemento que sea fuente de contaminación.

- l) Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de proceso de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.
- m) Las vísceras u otros subproductos comestibles deben transportarse en recipientes debidamente identificados, y exclusivos para ese fin.
- n) Los recipientes empleados para el transporte de sangre que se van a utilizar para la elaboración de alimentos para consumo humano deben contar con tapa y estar debidamente identificados.

Artículo 152.- Los vehículos o contenedores para el transporte de alimentos deben permanecer cerrados mientras contengan alimentos y permitir la evacuación de las aguas de lavado.

Artículo 153.- El transporte de los decomisos y desechos debe realizarse en vehículos y recipientes exclusivos para ese fin.

Artículo 154.- El vehículo o contenedor puede transportar alimentos de distinta especie y/o naturaleza con diferente límite de temperatura, siempre y cuando se respete la temperatura del alimento más frío y estos se encuentren perfectamente empacados, identificados y debidamente separados de forma que se evite la contaminación cruzada y su deterioro.

Cuando los alimentos a transportar no cumplan con las condiciones antes señaladas, deben utilizarse compartimentos separados o medios de transporte independientes que tengan un

diseño que evite la contaminación cruzada. Se permite el transporte de canales o medias canales con carnes y subproductos cárnicos crudos empacados.

Artículo 155.- Durante el transporte, los alimentos de origen animal para consumo humano, elaborados en establecimientos autorizados por el SENASA, deben ir acompañadas de una documentación que detalle como mínimo la siguiente información:

- a) Nombre y número del establecimiento proveedor.
- b) Dirección del establecimiento proveedor.
- c) Nombre y número del establecimiento receptor.
- d) Dirección del establecimiento receptor.
- e) Información del producto transportado: cantidad, descripción, lotes y peso o volumen.

Artículo 156.- Cuando los alimentos se destinen a exportación, durante el transporte deben ir acompañados por el Resumen de Embarque de Exportación y/o por un Certificado Sanitario de Exportación cuando éste sea requerido en el mercado meta, así como cualquier otro documento que las autoridades sanitarias de los países destino requieran.

Artículo 157.- Todos los alimentos deben ser descargadas del medio de transporte garantizando la inocuidad de los mismos, y evitando la exposición a fuentes de contaminación.

Artículo 158.- El personal de transporte que manipule los alimentos debe contar con zapatos cerrados y ropa limpia, y debe cumplir con las buenas prácticas de higiene. No debe presentar enfermedades que puedan transmitirse a través de los alimentos, ni lesiones en piel visiblemente infectadas o expuestas.

Artículo 159.- Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar prácticas que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo, fumar, vapear, escupir, masticar chicle, comer, beber, estornudar, toser. Además, se debe evitar el uso de joyas, celulares u otros objetos que afecten la inocuidad.

Artículo 160.- El personal de transporte debe estar capacitado en buenas prácticas de higiene.

Artículo 161.- El personal encargado del transporte debe brindar al SENASA cualquier información sobre los alimentos que transporte, aportando los documentos que demuestren la rastreabilidad de los alimentos. Además, debe facilitar la inspección y la recolección de muestras, en caso de ser necesario.

Capítulo XXV

De la inspección ante mortem

Artículo 162.- Todos los animales que ingresen a un matadero deben llegar acompañados de un documento de movilización autorizado por el SENASA según la regulación vigente, la cual debe estar llena de forma correcta, fidedigna y total, ya que constituye la autorización

para el traslado de los animales desde el establecimiento donde se origina el movimiento y hasta el destino final de los mismos.

Artículo 163.- Es obligación del personal de ingreso o responsable del recibo de los animales velar por el lícito ingreso de todo animal al predio, verificar que los animales cuenten con la respectiva guía oficial de movilización, así como notificar al SENASA y a la autoridad policial competente cualquier anomalía detectada en los documentos o en los animales que le hagan dudar la validez o existencia de los mismos.

Artículo 164.- El propietario o administrador debe brindar toda la ayuda necesaria para que el Médico Veterinario Inspector pueda efectuar la inspección ante mortem.

Artículo 165.- La inspección ante mortem debe efectuarse con pleno conocimiento del origen de los animales, información que debe ser suministrada por el propietario o administrador, para realizar, en caso necesario, el rastreo de enfermedades o de residuos de medicamentos o contaminantes.

Artículo 166.- La inspección ante mortem debe efectuarse a la totalidad de los animales presentados al sacrificio. Si los animales permanecen más de 24 horas en el establecimiento, se debe repetir la inspección ante mortem.

Artículo 167.- No se sacrificarán animales en un matadero cuando el equipo de inspección se encuentre ausente.

Todo animal sacrificado sin inspección sanitaria será decomisado y condenado.

Artículo 168.- Los animales que lleguen al matadero deberán haberse sometido a un periodo de ayuno. El tiempo de reposo posterior a la descarga de los animales en los corrales deberá ser mínimo, sujeto al criterio técnico del profesional veterinario y no superar las 24 horas. Si los animales no van a ser sacrificados en ese plazo, se pondrán a su disposición los alimentos necesarios a su llegada y, posteriormente, se les alimentará en cantidad e intervalos apropiados según las especies.

Artículo 169.- El sacrificio podrá llevarse a cabo una vez que el Médico Veterinario Inspector haya practicado la inspección ante mortem y aprobado su sacrificio. El Médico Veterinario Inspector puede designar las tareas de inspección ante mortem a un inspector que se encuentre debidamente capacitado. El Médico Veterinario Inspector es 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 170.- Los animales deben inspeccionarse de manera que el Médico Veterinario Inspector pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal, ya sea en el porte, conducta u otros signos clínicos capaces de indicar una enfermedad, condición o defecto que exijan una manipulación especial o un examen más detenido.

Artículo 171.- Si durante la inspección ante mortem se observan en los animales, signos o síntomas de enfermedades, intoxicaciones, tratamientos u otras anormalidades, estos son

considerados sospechosos e identificados como tales, y deben ser enviados al corral de aislamiento para efectuarles un examen clínico minucioso para emitir un dictamen.

Artículo 172.- Los animales identificados como sospechosos son excluidos de la matanza normal y se deben sacrificar al final el proceso, previa autorización del Médico Veterinario Inspector. Se debe llevar a cabo una detallada inspección post mortem, después de la cual, se emitirá un dictamen final.

Artículo 173.- Cuando los animales presenten signos evidentes de enfermedad, infección generalizada, intoxicación, condición anormal, o que estén moribundos deben ser identificados como condenados, procediendo a su destrucción o aprovechamiento industrial para la elaboración de harina para la alimentación animal, de acuerdo con las facilidades del establecimiento.

Artículo 174.- Si durante la inspección ante mortem se encontraran animales muertos en los corrales, los cadáveres deben trasladarse a otro lugar para su destrucción. Igual procedimiento se debe aplicar a los animales que se encuentren muertos en los vehículos de transporte. Lo anterior sin detrimento de las posibles consecuencias legales que correspondan según en el Código Penal, N° 4573, si se constata un posible dolo en la muerte del animal.

Artículo 175.- Los bovinos y otros rumiantes que lleguen a un establecimiento postrados, en condición no ambulatoria, o que en la inspección ante mortem presenten signos clínicos de enfermedades nerviosas, serán considerados como animales condenados y serán declarados como Materiales Específicos de Riesgo (MER).

Artículo 176.- Se prohíbe la utilización de partes de rumiantes procedentes de animales postrados, en condición no ambulatorio, o que en las inspecciones ante mortem presenten signos clínicos de enfermedades nerviosas, en la elaboración de harinas de carne y hueso.

Artículo 177.- El establecimiento está obligado a adoptar medidas para evitar el maltrato a los animales e implementar acciones para la protección y el bienestar animal, desde la llegada al establecimiento hasta el momento del sacrificio.

Artículo 178.- Las categorías de dictamen de inspección ante mortem incluyen las siguientes:

- i.** Aprobado para el sacrificio.
- ii.** Retenido/sospechoso.
- iii.** Decomisado por razones de salud pública, o por razones zoonosológicas o salubridad.

Capítulo XXVI

De la inspección post mortem

Artículo 179.- La inspección post mortem debe realizarse tan pronto como lo permita el sacrificio y el desolle del animal.

Artículo 180.- Hasta que haya concluido la inspección post mortem y se emita un dictamen final, el establecimiento debe garantizar la identificación o vinculación completa del animal (incluida la cabeza, vísceras, canal, o partes).

La numeración asignada a las canales debe ser consecutiva.

Artículo 181.- Nadie debe retirar de las áreas de inspección de un matadero ninguna parte de una canal, vísceras mientras el Médico Veterinario Inspector o el inspector de inocuidad debidamente capacitado haya finalizado la inspección y se determine el dictamen final.

Artículo 182.- El Médico Veterinario Inspector y el Inspector de Inocuidad debe garantizar que se realice la inspección post mortem, de acuerdo a los criterios técnicos, científicos y profesionales.

Los establecimientos deberán brindar las facilidades y condiciones para garantizar que la inspección post mortem se realice a todos los animales.

Artículo 183.- Las categorías de dictamen de la inspección post mortem incluyen las siguientes:

- a) Inspeccionada y aprobada: inocua y sana, por consiguiente, apta para el consumo humano.
- b) Retenido, condicionada para el consumo humano.
- c) Condenado, totalmente inadecuada para el consumo humano

Capítulo XXVII

De las causas de decomiso

Artículo 184.- El Médico Veterinario Inspector y el Inspector de Inocuidad deberán a proceder al decomiso de los productos que no sean aptos para el consumo humano, basados en criterios técnicos, científicos y profesionales.

Capítulo XXVIII

Del destino y marcado de las carnes

Artículo 185.- Las canales, cabezas y vísceras que, como resultado de la inspección ante mortem y post mortem se hayan aprobado sin restricción, como aptos para el consumo humano, deben marcarse de forma legible. Las tintas utilizadas para el marcado de los alimentos deben ser indelebles, de grado alimentario y su uso no debe afectar la inocuidad del producto.

Las marcas de identificación deben ser legibles y permitir una adecuada identificación de los alimentos.

Artículo 186.- Las canales, los cortes, la cabeza y las vísceras inspeccionadas y aprobadas de las especies bovina, porcina, caprina y ovina deben ser identificadas mediante una marca circular con la leyenda "INSP Y APROB" en mayúscula en la circunferencia, en el centro se debe identificar el número del establecimiento y se debe colocar la abreviatura C.R., esta información debe ser legible.

Cuando se trate de carne de equino, aplicará lo anterior y se debe agregar la leyenda "Carne de equino".

Artículo 187.- Para otras especies incluidas en este reglamento, el SENASA determinará como se deben identificar las canales, cortes y vísceras inspeccionadas y aprobadas.

Artículo 188.- Las marcas de identificación deben utilizarse en los materiales de empaque de los alimentos, que permita la rastreabilidad de los alimentos. Esta información debe ser complementada con lo establecido en la regulación vigente que rige en la materia.

Artículo 189.- Las canales, carnes, cabezas, órganos, vísceras u otros alimentos que requieran un tratamiento a posterior que les permita ser consideradas como aptas para el consumo humano, deben estar supervisadas y deben ser aprobadas por el Médico Veterinario Inspector. Las partes, aquí descritas deben mantenerse en todo momento identificadas y resguardadas por parte del establecimiento.

Artículo 190.- Las canales, partes de canales, cabeza, órganos, vísceras, que como resultado de la inspección post mortem hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, deben identificarse como decomisado, los que deben ser retirados de la sala de sacrificio, desnaturalizados o destruidos de modo que queden excluidos de la cadena de alimentación humana.

Artículo 191.- En caso de utilizarse, sellos que lleven el distintivo de la inspección deben mantenerse limpios y desinfectados. Deben guardarse bajo el control de un inspector de inocuidad y utilizarse únicamente bajo supervisión de éste.

Capítulo XXIX

De las Disposiciones de Bienestar Animal en el Sacrificio de Animales

Artículo 192.- Los mataderos tienen la obligación de contar con un plan específico de bienestar animal, cuyo objetivo debe ser mantener un buen nivel de bienestar en todos los estadios de la manipulación de los animales dentro de las instalaciones del establecimiento hasta que éstos sean objeto de 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. Igualmente se debe incluir, acciones correctivas para casos de riesgos específicos, como cortes de suministro eléctrico u otras circunstancias que pudieran resultar perjudiciales para el bienestar animal, según lo establece el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA.

Artículo 193.- El establecimiento es responsable de contar con las instalaciones necesarias para brindar condiciones adecuadas de manejo relativas a espacio en corrales, sombra y ventilación a los animales que van a ser sacrificados.

Artículo 194.- A ningún animal se le dará muerte por envenenamiento, drogas paralizantes musculares, asfixia, inmersión en agua, por golpes o por cualquier otro procedimiento que les cause sufrimiento, dolor, ansiedad o que prologue su agonía. Los únicos métodos de

sacrificio o matanza que se deben aplicar son los determinados en este reglamento u otro método aprobado por el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Artículo 195.- Los propietarios, encargados, administradores o empleados de los establecimientos que manejen y/o comercialicen especies animales, deben proceder a la matanza de emergencia de forma inmediata cuando los animales se hayan lesionado gravemente por cualquier causa. El dueño o responsable del animal afectado está obligado a permitir que se le dé muerte urgente al animal a fin de evitar que éste sufra innecesariamente.

Artículo 196.- Del personal. Las personas encargadas del manejo y sacrificio de animales deben demostrar que se encuentran capacitados en aspectos de manejo y bienestar animal, cuentan con experiencia o que es profesional o técnico con experiencia en el área agropecuaria, para llevar a cabo estos cometidos de forma eficaz, evitando el dolor y sufrimiento innecesario a los animales.

El desembarque y arreo de los animales debe hacerlo el personal capacitado para ese fin.

Artículo 197.- Cualquier método de sacrificio comprendido en este Reglamento debe realizarse por personal capacitado y siempre bajo la supervisión de un Médico Veterinario Inspector.

Artículo 198.- De las instalaciones. Las construcciones, instalaciones, equipos e instrumentos utilizados para el manejo de animales, durante las operaciones de traslado de

éstos hacia los corrales de espera e instalaciones de sacrificio, deben estar diseñados y contruidos de tal forma que eviten generar agitación, lesiones, dolor, angustia o sufrimientos innecesarios a los animales. Los elementos distractores, tales como objetos colgantes, sombras, brillos, suelos desiguales o declives bruscos en el suelo, entre otros, que puedan alterar el normal desplazamiento de los animales quedan prohibidos en el diseño de las construcciones e instalaciones.

Artículo 199.- Las puertas de guillotina en los lugares de tránsito de los animales, incluidos sus bordes inferiores deben estar protegidos para no causarles lesiones en el dorso. Además, deberán contar con mecanismos de seguridad que eviten su caída brusca sobre los animales.

Artículo 200.- Cuando se utilicen, contenedores, cajas, jaulas o jabs para transportar animales se deben manipular con cuidado y no se deben arrojar, dejar caer ni volcar. En la medida de lo posible, los animales deben ser cargados y descargados en posición horizontal y colocados de modo que les permita mantenerse ventilados. En cualquier caso, deben desplazarse o mantenerse en pie. Los animales expedidos en contenedores de fondo flexible o perforado, deben ser descargados con especial cuidado para evitar herirles. Cuando proceda, deben ser descargados de los contenedores uno por uno.

Artículo 201.- De los corrales de espera. Los corrales de espera deben cumplir con los siguientes requisitos de acuerdo con la especie y categoría animal:

- a) Corrales contruidos con material lavable y desinfectable, y en cantidad suficiente para brindar contención y albergue.
- b) Otorgar protección contra las condiciones climáticas adversas.

- c) Garantizar ventilación e iluminación.
- d) Contar con suelos que reduzcan al mínimo el riesgo de resbalamiento y superficies sin bordes o saliente que puedan provocar heridas a los animales.
- e) Deben estar limpios a la llegada de los animales y disponer de espacio suficiente para que todos los animales albergados, puedan levantarse, o tumbarse al mismo tiempo.
- f) Los pasillos o rampas deben ser de forma y tamaño adecuado a la especie y categoría de cada animal. Deben estar diseñados de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo que los animales puedan herirse.
- g) Las rampas de descarga deben diseñarse y construirse de forma que permita descargar a los animales de los vehículos sin desnivel o con la menor pendiente posible. Se debe disponer de protecciones laterales para impedir que los animales se escapen o se caigan de las rampas. Todas las rampas deben ser ajustables para facilitar el movimiento de los animales sin provocarles lesiones.
- h) Deben estar diseñados de modo tal que los animales puedan ser observados para apartar aquellos individuos enfermos o lesionados.

El diseño de los corrales y su construcción deben considerar la contención de animales en relación con el volumen de procesamiento del matadero y que no comprometan el bienestar de los mismos.

Artículo 202.- Del manejo: Para evitar el estrés debido al calor, los animales expuestos a altas temperaturas, en particular los cerdos, deben ser refrescados a la llegada al establecimiento. Se debe tomar en consideración el riesgo de exposición de los animales a temperaturas muy bajas o a cambios bruscos de temperatura.

El área donde se mantengan los animales debe estar bien iluminada, de forma que los animales puedan ver claramente sin ser deslumbrados y de manera tal que faciliten una buena inspección ante mortem.

Aquellos animales susceptibles de lesionarse o de lesionar a otros deben ser estabulados en forma separada.

Artículo 203.- El desplazamiento de los animales hacia o desde los corrales de espera se debe realizar con calma y sin hostigamiento, respetando el ritmo natural de los animales y evitando manejos que puedan lesionarlos.

Artículo 204.- Queda prohibido patear o golpear a los animales con tubos, palos, varas con puntas de acero, látigos, correas, instrumentos punzocortantes o cualquier objeto que los lastime. No se obligará a los animales destinados a sacrificio a pasar por encima de otros animales.

Artículo 205.- En el caso de animales impedidos para movilizarse por sí mismos, queda prohibido que sean arrastrados conscientes y se debe proceder a su aturdimiento y sacrificio in situ, ya sea en corrales, pasillos o en el vehículo en que son transportados. Para lo anterior, debe utilizarse la insensibilización y si ello fuese impracticable, serán transportados al lugar de sacrificio de emergencia, evitando el dolor innecesario.

Artículo 206.- El personal responsable del manejo de los animales debe mantenerlos tranquilos, evitando gritos o ruidos que los alteren y nunca deben ser movilizadas por medio de golpes, jalones, piquetes o torcedura de la cola.

Artículo 207.- Queda prohibido durante el desplazamiento de los animales hacia o desde los corrales de espera, realizar las siguientes acciones:

- a) Golpearlos causándoles dolor
- b) Movilizarlos mediante la aplicación de presión en puntos sensibles del cuerpo, tales como: ojos, boca, orejas, región anogenital, ubres y vientre.
- c) Arrojarlos y arrastrarlos de la cabeza, cuernos, astas, orejas, lana, patas, cola, pelo, excepto en situaciones de emergencia en que el bienestar animal de los animales o la seguridad de las personas esté en peligro.
- d) Utilizar instrumentos de estímulos cortantes y/o punzantes.
- e) Atarlos para su transporte de manera que su bienestar se vea comprometido.

Artículo 208.- Para el desplazamiento de los animales se deben utilizar aditamentos que no lastimen, asusten o estresen a los animales ni pongan en riesgo la seguridad del personal.

Queda autorizada la utilización de instrumentos tales como mecanismos de aire comprimido, banderas, plumeros, bolsas de plástico y cascabeles, entre otros, a fin de estimular y dirigir el movimiento de los animales.

Artículo 209.- Sólo se podrá hacer uso de instrumentos de estímulo eléctrico para dirigir el movimiento de los animales adultos, cuando estos se rehúsen a moverse y no haya algún obstáculo que se lo impida y no podrá tenerse como parte de la rutina de manejo. Bajo ninguna circunstancia deben ser aplicados en partes sensibles como los ojos, boca, orejas, región anogenital, ubre y vientre. Queda prohibido su empleo en équidos, pequeños rumiantes, terneros y lechones de cualquiera que sea su edad.

Las descargas eléctricas no deben durar más de un segundo, ni ser utilizadas de manera repetitiva si el animal no reacciona, siendo espaciadas y aplicadas únicamente en los cuartos traseros.

Los instrumentos de estímulo eléctrico deben limitarse únicamente a aquellos accionados por baterías.

Artículo 210.- El tiempo de espera de los animales en los corrales debe ser mínimo acorde con la especie. En aquellos casos que superen las 24 horas, los animales deben tener libre acceso a agua limpia y fresca para beber y ser alimentados de acuerdo a su especie.

Artículo 211.- Se prohíbe el traslado de hembras en evidente estado de gestación con fines de sacrificio. Las hembras que hayan parido durante el trayecto al establecimiento o en los corrales y aquellos terneros que no hayan sido destetados, deben ser sacrificados lo antes posible. En caso contrario, se les ofrecerá, a las hembras y al recién nacido, condiciones apropiadas para su bienestar y lactancia, hasta que se entreguen los animales al propietario.

Artículo 212.- Los animales con evidente compromiso del estado general que afecten su bienestar animal deben ser apartados para la posterior inspección por parte del Médico Veterinario Inspector del establecimiento.

Artículo 213.- Los animales sólo deben ser trasladados desde los corrales de espera al lugar de aturdimiento y sacrificio cuando este proceso vaya a ser realizado de inmediato, de lo contrario se deben mantener en los corrales de espera.

Artículo 214.- De la sujeción de los animales al momento de la insensibilización. El establecimiento debe contar con los mecanismos de sujeción apropiados para el sacrificio del animal de acuerdo con las recomendaciones técnicas del fabricante y científicas para cada especie y categoría animal. Además, debe ser de un material que atenúe ruidos como silbidos de aire y estridencias mecánicas, tener piso antideslizante, evitar ejercer una presión excesiva, y carecer de salientes puntiagudas que puedan herir a los animales.

Artículo 215.- Los animales se sujetarán de acuerdo con las recomendaciones entregadas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA). Si no existe información disponible de métodos de manipulación y sujeción en las normas de la OMSA señaladas, el método a utilizar debe evitar el dolor innecesario.

Artículo 216.- Se prohíbe la implementación de los siguientes métodos de sujeción:

- a) Suspenderlos antes de la insensibilización.
- b) Seccionar la médula espinal.

- c) Utilizar corriente eléctrica.
- d) Amarrar los cuernos, astas o anillos en la nariz.
- e) Fractura de las patas.
- f) Corte de tendones.
- g) Tapar la vista de los animales para inmovilizarlos.
- h) Cualquier otro que implique un acto de maltrato o crueldad contra los animales.

Artículo 217.- De la insensibilización de los animales. La insensibilización debe realizarse con métodos para la especie y categoría del animal, que atenúe su dolor y de conformidad con lo establecido en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

El personal encargado de realizar la insensibilización debe tomar las medidas necesarias cuando un animal no ha sido correctamente insensibilizado, a fin de evitar su sufrimiento innecesario.

Los animales no se insensibilizarán hasta que sea posible realizar el desangrado en forma inmediata.

Artículo 218.- Todo equipamiento utilizado para la insensibilización de los animales debe ser mantenido y verificado periódicamente, de manera que su función no se vea comprometida. Para dichos efectos, el establecimiento debe mantener un registro interno del mantenimiento o reparaciones realizadas, el cual podrá ser requerido por el SENASA en cualquier momento.

En caso de fallas en el equipo de insensibilización utilizado, se deberá disponer de un equipo auxiliar o detener el proceso hasta solucionar el problema.

Artículo 219.- El equipo utilizado para la insensibilización con método eléctrico deberá alcanzar los niveles mínimos de corrientes señalados en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Artículo 220.- La correcta insensibilización se debe verificar mediante la respuesta a reflejos u otros indicadores, según la especie y categoría animal, así como del método de insensibilización utilizado, lo cual debe quedar registrado y a disposición del SENASA cuando éste lo requiera.

Artículo 221.- Cuando los animales para sacrificio estén dentro del cajón de aturdimiento, deben ser aturridos inmediatamente.

Artículo 222.- Del desangrado de los animales. Previo al desangrado se debe asegurar que el animal esté correctamente aturrido.

Artículo 223.- Se debe priorizar el sacrificio de aquellos animales que:

- a) Han padecido lesiones, dolor o sufrimiento durante el transporte.
- b) Han padecido ayunos prolongados.
- c) No han sido destetados.

d) Correspondan a hembras en períodos de lactancia.

Artículo 224.- El desangrado de los animales se debe realizar inmediatamente posterior a la insensibilización, manteniéndose la pérdida de la conciencia y la sensibilidad hasta la muerte del animal. En animales que no se realice desangrado, posterior a la insensibilización se debe tener especial cuidado de mantener la pérdida de la conciencia y sensibilidad hasta la muerte.

Artículo 225.- El intervalo entre la insensibilización y el desangrado dependerá del método utilizado, además de la especie y categoría animal involucrada, tiempo que debe ser durante los primeros 20 segundos y no sobrepasar los 60 segundos, cuando se utilicen métodos de aturdimiento reversibles. En función de los factores señalados, el personal a cargo del proceso, deberá fijar un intervalo máximo entre ambas etapas, a fin de asegurarse que los animales no recuperan la conciencia.

Artículo 226.- El desangrado de los animales se debe realizar según se establece en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Artículo 227.- 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 eviten al máximo el dolor innecesario de los animales. Los métodos aceptables de sacrificio son los que se establecen en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización

Mundial de Sanidad Animal (OMSA). Si no existe información disponible del procedimiento de especies no incluidas en las normas de la OMSA señaladas, el método a utilizar debe evitar el dolor innecesario.

Artículo 228.- De las situaciones de emergencia: Los establecimientos deberán contar con planes de contingencia para enfrentar las emergencias que representen una amenaza para la seguridad humana o la sanidad y bienestar de los animales, tales como accidentes, siniestros, catástrofes naturales, brotes de enfermedades de notificación obligatoria o cualquier circunstancia que implique una grave alteración de las operaciones del establecimiento.

En el caso de aquellos animales que deban ser sacrificados por situaciones de emergencia el procedimiento se aplicará de acuerdo con las recomendaciones establecidas en el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

Artículo 229.- Los instrumentos, material, fármacos y equipo para la matanza de emergencia deben estar siempre disponibles para su uso con mantenimiento preventivo constante, en el caso de no contar con éstos, podrán utilizarse armas de fuego para provocar muerte inmediata, según el animal de que se trate y aplicando el disparo en la cabeza asegurando que dañe el cerebro.

Capítulo XXX

De las Disposiciones Finales

Artículo 230.- El presente Reglamento comiendo a regir treinta días naturales después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República. -San José, a los **xxxx** días del mes de **xxxxxx** del año dos mil veintidós.

RODRIGO CHAVES ROBLES

VÍCTOR CARVAJAL PORRAS

MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA