

---

**MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES  
DE ABASTO. REQUISITOS SANITARIOS**

---

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con normativa internacional.

---

ICS 65.040.20

RTS 65.04.01:17

---

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv).

**Derechos Reservados.**

## **INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños en adelante RTS, están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 65.04.01:17 MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO. REQUISITOS SANITARIOS, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

<b>CONTENIDO</b>		<b>PAG.</b>
1.	OBJETO	1
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3.	DEFINICIONES	1
4.	ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	5
5.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	5
6.	REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DE PERMISOS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES	30
7.	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	33
8.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	38
9.	BIBLIOGRAFÍA	38
10.	VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	39
11.	VIGENCIA	39
	ANEXO A	
	FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO	40
	ANEXO B	
	ASPECTOS DE INSPECCIÓN PARA LA VIGILANCIA HIGIÉNICO SANITARIA PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO	46

**1. OBJETO**

Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los mataderos de animales de abasto, dedicados al sacrificio, faenado, deshuese, almacenamiento y transporte, para obtener la autorización de instalación y funcionamiento.

**2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Aplica a toda persona natural o jurídica, propietario o administrador, sean públicos, privados o de economía mixta, que se dedique a la actividad de sacrificio y faenado de bovinos, caprinos, equinos, ovinos y otros animales de abasto autorizados por la Autoridad Competente a nivel nacional.

**3. DEFINICIONES**

- 3.1. Agua residual:** agua resultante de cualquier uso, proceso u operaciones de tipo agropecuario, doméstico e industrial, sin que forme parte de productos finales.
- 3.2. Aguas residuales de tipo especial:** agua residual generada por las actividades agroindustriales, industriales, hospitalarias y todas aquellas que no se consideren de tipo ordinario.
- 3.3. Aguas residuales de tipo ordinario:** agua residual generada por actividades domésticas de los seres humanos, tales como uso de servicios sanitarios, lavatorios, fregaderos, lavado de ropa y otras similares.
- 3.4. Animal de Abasto:** animal de la especie bovina, porcina, caprina, equina, ovina y otras que se autoricen para el sacrificio en un matadero y que cumplan con lo establecido en el presente RTS.
- 3.5. Animal doméstico:** especies o poblaciones de especies, que no existen como formas silvestres sino que son mantenidas por la especie humana para su explotación y convivencia.
- 3.6. Animal muerto:** animal que haya fallecido antes de la inspección *ante-mortem* en áreas exteriores a las instalaciones del matadero y sólo ingresará a la planta de procesadora de subproducto para su disposición final, previa autorización del Inspector Veterinario del MAG.
- 3.7. Animal sospechoso:** animal marcado o separado de la línea de proceso, que se sospecha enfermo o en condiciones que requiera demandar un decomiso total o parcial al ser sacrificado, y está sujeto a un examen posterior al sacrificio por el Inspector Veterinario encargado del matadero, quien determinará su disposición final.
- 3.8. 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.

- 3.9. Aturdimiento o insensibilización:** bloqueo del Sistema Nervioso Central, previo al sacrificio del animal de abasto, mediante método aprobado no cruento de procedimiento mecánico y eléctrico que provoca la pérdida inmediata del conocimiento del animal, con el fin de evitar dolor, estrés e incomodidad durante el procedimiento.
- 3.10. Áreas limpias:** áreas en las que se efectúa la manipulación de los productos que se destinan al consumo humano, en el sacrificio y faenado de animales de abasto iniciando en el área de inspección *post-mortem* hasta el área de refrigeración de las canales.
- 3.11. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** requerimientos establecidos para la fabricación, producción y procesamiento de alimentos, que garanticen en forma permanente la inocuidad de un alimento.
- 3.12. Canal:** animal sacrificado, desollado y abierto sin vísceras ni demás despojos.
- 3.13. Carne:** parte comestible sana y limpia de la musculatura estriada esquelética, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos sanguíneos y linfáticos provenientes de los animales para abasto, sacrificadas y faenadas, aptas para el consumo humano.
- 3.14. Carne congelada:** carne 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.
- 3.15. Carne decomisada:** carne inspeccionada y condenada, o determinada oficialmente de alguna otra forma, como inadecuada para el consumo humano y que es necesario destruir. “Decomiso total”, cuando se decomisan la canal entera y las vísceras comestibles. “Decomiso parcial”, cuando solo se decomisan ciertas partes del animal sacrificado mientras que otras son objeto de aprobación o retención para una decisión posterior.
- 3.16. Carne de desecho:** producto que por su naturaleza no es apto para consumo humano, pero podría ser aprovechable industrialmente para consumo animal.
- 3.17. Carne fresca:** carne que solamente ha sufrido las manipulaciones propias de faenado y oreo o sometida a refrigeración entre 0° y 4° C. en el centro del corte, y que no ha recibido para los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.
- 3.18. Condena:** rechazo total o parcial de la canal, vísceras, carne o producto adulterado,

insalubre o afectado por proceso patológico, no apto para el consumo humano o animal y que únicamente puede ser utilizado para uso industrial.

- 3.19. Cuarto frío o frigorífico:** establecimientos dotados de instalaciones y equipos de refrigeración para la conservación, mantenimiento, congelamiento, almacenamiento y distribución de carnes y sus derivados.
- 3.20. Contaminación del producto:** transmisión directa o indirecta de materias indeseables, incluida la transmisión de sustancias y/o microorganismos, considerándose entre otras: excretas, partículas de hueso, material plástico y otros objetos que hacen que las carnes no sean aptas para el consumo humano.
- 3.21. Residuos sólidos comunes:** objeto, material o elemento resultante de la actividad agroindustrial que se genera, y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien con valor económico o de disposición final.
- 3.22. Despojo comestible:** determinadas partes y secciones de la canal destinadas a consumo humano, que se obtienen en el momento del sacrificio y faenado. Por ejemplo: morro, maseteros o carrillos, manos y patas sin casco o pezuña, ubres no lactantes, cola, músculo diafragmático, carne de la herida donde se hace el corte de la sangría, cabeza con lengua, entre otros.
- 3.23. Despojo no comestible:** partes que se obtienen de animales de abasto y que no forman parte de la canal y que no son aptas para consumo humano. Por ejemplo: contenido ruminal, pelos, cerdas, vejiga, órganos genitales, cuernos, casco o pezuña, ubre lactante, entre otros.
- 3.24. Desposte o deshuesado:** proceso que consiste en la separación en sus tres componentes principales: muscular, óseo y adiposo, que se le practica a una canal después de haber completado su requerimiento de enfriamiento.
- 3.25. Desnaturalización:** proceso que consiste en aplicar una o varias sustancias químicas a un producto, para inhabilitar su comercialización y consumo.
- 3.26. Embalaje:** material o recipiente que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados para efectos de su almacenamiento, transporte y expendio.
- 3.27. Escaldado:** procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente, con el fin de facilitar el depilado o el desplumado, según la especie a faenar.
- 3.28. Esterilizador de cuchillos:** recipiente de acero inoxidable que contiene agua a temperatura mínima de 82 °C, para esterilizar los cuchillos y otros implementos necesarios para el sacrificio y faenado de los animales.

- 3.29. Faenado:** etapa posterior al sacrificio de los animales de abasto, y según la especie, para separación de la cabeza, patas, piel, pelos y vísceras, así como la limpieza e inspección de la canal, vísceras y cabeza.
- 3.30. Inspeccionado y aprobado:** proceso que indica que los productos cárnicos y sus derivados han sido marcados con la leyenda aptos para consumo humano.
- 3.31. Inspección *ante-mortem*:** reconocimiento clínico practicado por un Inspector Veterinario o su Auxiliar debidamente capacitado, a los animales de abasto, antes de ser sacrificados.
- 3.32. Inspección *post-mortem*:** procedimientos técnicos que se practican a los animales de abasto durante el procesamiento y que permiten al Inspector Veterinario o su Auxiliar debidamente capacitado, dictaminar si una carne es apta o no para el consumo humano.
- 3.33. Inspector Auxiliar:** funcionario autorizado por el MAG en inspección de carnes, el cual estará bajo la supervisión del Inspector Veterinario.
- 3.34. Inspector Técnico en Saneamiento Ambiental:** personal autorizado por MINSAL, que verifica el cumplimiento de las Leyes, Reglamentos y Normas de orden higiénico sanitario.
- 3.35. Inspector Veterinario:** médico veterinario del MAG o autorizado por él, que verifica y valida los requisitos establecidos en el presente RTS, de acuerdo a su competencia.
- 3.36. Matadero:** establecimiento utilizado para el sacrificio y faenado de animales de abasto, incluyendo el seccionamiento y deshuesado de canales.
- 3.37. Planta de rendimiento (Rendering):** conjunto de instalaciones y equipos utilizados para el aprovechamiento industrial de decomisos y despojos no comestibles para la fabricación de alimentos balanceados destinados a la alimentación animal y otros fines.
- 3.38. Pediluvio:** dispositivo o estructura colocado o construido previo al ingreso del personal a las áreas de faenado, conteniendo solución desinfectante, utilizada para la sanitización de botas.
- 3.39. Producto:** carne obtenida del sacrificio y faenado de los animales ya sea en canal, media canal o seccionada y sub productos que pueden ser utilizados como alimentos de consumo humano.
- 3.40. Retenido:** producto cárnico o parte de éste, así identificado y que es separado para una inspección posterior y dictamen final.

- 3.41. Sacrificio:** muerte del animal posterior a la insensibilización y sangrado bajo los términos de este RTS.
- 3.42. Sello oficial:** sello utilizado para colocar la marca autorizada por el MAG que se aplica sobre un producto o su impresión en envase, empaque y embalaje, indicando que ha sido inspeccionado y aprobado para consumo humano.
- 3.43. Subproducto del faenado:** son aquellas partes que se obtienen del sacrificio y faenado de los animales y que no están comprendidos en los conceptos de canal o de vísceras comestibles, tales como carne, huesos, sangre, grasas, orejas, cuernos, pezuñas, pieles, pelos, crines, despojos y condenas, entre otros que podrán ser sometidos a planta de rendimiento para su aprovechamiento y generar nuevos productos.
- 3.44. Transporte:** vehículo autorizado por el MINSAL para el traslado del producto cárnico.
- 3.45. Vísceras comestibles:** órganos y tejidos provenientes de la cavidad torácica, abdominal, craneana y bucal de los animales de abasto y aprobadas para consumo humano. Por ejemplo: vísceras rojas: hígado, pulmones, corazón, lengua, bazo, carne de garganta, encéfalo, riñones; vísceras verdes: estómago y panza.

#### **4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS**

-BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
-MARN:	Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales
-MINSAL:	Ministerio de Salud
-MAG:	Ministerio de Agricultura y Ganadería
-RTS:	Reglamento Técnico Salvadoreño
-UCSF:	Unidad Comunitaria de Salud Familiar
-°C:	grados centígrados
-cm:	centímetro

#### **5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

##### **5.1. Requisitos sanitarios de infraestructura para mataderos de animales de abasto**

###### **5.1.1. Ubicación**

Las instalaciones para mataderos donde se sacrifican y faenan animales de abasto, deben estar ubicadas a una distancia no menor de 500 metros del límite urbano, instalaciones de instituciones de servicio público y privado, no cercano a núcleos poblacionales en desarrollo, lotificaciones, cuerpos de agua o actividades no compatibles, además que no sean sujetos a inundaciones o deslaves, en zonas no expuestas a tipos de contaminación física, química o biológicas y en oposición al viento y que cuente con la calificación del lugar de acuerdo con la Autoridad Competente, se debe considerar lo establecido en el plan

de ordenamiento y desarrollo territorial.

### **5.1.2. Zona de protección sanitaria**

Las instalaciones internas del matadero, considerando sistemas de tratamiento de desechos sólidos y líquidos deben disponer de una zona de protección sanitaria como mínimo de 50 metros hacia la colindancia perimetral, la cual debe ser arborizada con plantación de especies odoríferas.

### **5.1.3. Muro perimetral**

El perímetro de las instalaciones del matadero debe estar dotado de un muro de 2 metros de altura, construido 1,5 metros de material permanente y completar la altura con otro material resistente y con accesos restringidos.

### **5.1.4. Área del terreno**

Debe contar con 3 manzanas (21 000 metros cuadrados) como mínimo o según la cantidad de ganado a sacrificar.

### **5.1.5. Capacidad instalada**

El matadero debe disponer de espacio para la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, con zonas y secciones específicas diseñadas en proporción a la cantidad y especie de animales a faenar. Ningún matadero debe exceder la capacidad instalada de faenado a lo cual ha sido autorizado para su funcionamiento.

## **5.2. Agua para proceso**

**5.2.1.** El matadero debe disponer de agua en cantidad y calidad, para sacrificio y faenado, estimando un volumen promedio de mil litros/día/bovino, quinientos litros/día/porcino, la cual puede ser proporcionada a través de la red pública, pozo o de un sistema de almacenamiento y debe cumplir con la calidad establecida en el RTS Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad en su versión vigente.

**5.2.2.** Los análisis del agua deben realizarse en el Laboratorio Nacional de Referencia del MINSAL, tomando una muestra para físico-químico y trazas de metales anualmente y una para bacteriológico cada cuatro meses, la cual debe ser coordinada y custodiada por el Inspector Técnico en Saneamiento Ambiental de la UCSF correspondiente y el costo será cancelado por el propietario o administrador del matadero. En aquellos casos en los cuales el Laboratorio Nacional de Referencia no tenga la capacidad instalada para realizar una determinación se podrá utilizar un laboratorio acreditado que cumpla con los requisitos establecidos por el organismo de acreditación nacional.

**5.2.3.** El tanque o cisterna de almacenamiento de agua de consumo humano, deben ser lavados y desinfectados como mínimo cada seis meses, contar con registros de cumplimiento, estar protegidos herméticamente, con uso controlado y acceso restringido.

**5.3. Agua de consumo humano**

**5.3.1.** La cantidad y calidad de agua para consumo humano, sea envasada, sistema de abastecimiento público o privado deben cumplir con la calidad establecida en el RTS Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad en su versión vigente.

**5.3.2.** En caso que la fuente de abastecimiento fuese de pozo propio, el tanque o cisterna, deben ser lavados y desinfectados como mínimo cada seis meses e instalar un sistema que garantice una concentración de cloro residual según el RTS Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad en su versión vigente.

**5.4. Aguas residuales****5.4.1. Aguas residuales ordinarias**

**5.4.1.1.** Si existiere factibilidad de conexión de aguas residuales de tipo ordinario a la red pública de alcantarillado sanitario, debe conectarse a la red previa autorización del administrador de esta.

**5.4.1.2.** Si no existiere factibilidad de conexión a alcantarillado sanitario, las aguas residuales de tipo ordinario deben ser tratadas a través de un sistema primario individual de aguas negras y servidas seguido de un pozo de absorción o campo de infiltración, siempre y cuando exista factibilidad técnica de acuerdo al tipo de suelo para la implementación de un sistema de absorción, este sistema debe ser autorizado por MINSAL de acuerdo a la Normativa o Reglamento Técnico en su versión vigente; de no existir factibilidad de implementación de un sistema de absorción se requerirá una planta de tratamiento de aguas residuales con descarga a medio receptor autorizada por el MARN cumpliendo con lo establecido en la Normativa o Reglamento Técnico en su versión vigente.

**5.4.2. Aguas residuales especiales**

**5.4.2.1.** El matadero debe contar con sistema de tratamiento de aguas residuales especiales, diseñado de acuerdo a la caracterización del tipo de vertidos, el cual debe contener como mínimo pre-tratamiento, tratamiento primario, tratamiento secundario, tratamiento terciario y manejo de lodos. El sistema debe tener capacidad suficiente para tratar todo el volumen generado de las aguas residuales del proceso de faena en la máxima capacidad de carga. Dicho sistema debe ser diseñado tomando en cuenta el caudal de 1 000 litros por bovino y 500 litros por porcino. Este sistema requerirá permiso ambiental del MARN.

**5.4.2.2.** El efluente tratado resultante, debe cumplir con los parámetros de calidad de aguas residuales establecidas en la Normativa o Reglamento Técnico en su versión vigente.

**5.5. Manejo de residuos sólidos comunes**

El matadero debe contar con un sitio para el depósito temporal de residuos sólidos comunes, lejos de la zona destinada al proceso de faenado, el cual debe ubicarse en zona que no obstruya el paso y bajo techo, el contenedor o depósito debe ser diseñado para el almacenamiento temporal de los residuos, contruidos con materiales impermeables, de fácil limpieza, señalización específica para residuos sólidos comunes, dichos residuos deben ser trasladados y dispuestos en un relleno sanitario debidamente autorizado.

**5.6. Manejo de despojos y subproductos del faenado**

**5.6.1.** El matadero debe disponer de una caseta exclusiva para el almacenamiento temporal de los despojos y subproductos originados en el proceso del sacrificio y faenado de los animales, incluyendo las partes no comestibles: condena, placentas, fetos y vísceras, los cuales deben ser desnaturalizados y manejados en depósitos exclusivos para este fin. La caseta debe ser de construcción mixta, con acceso controlado, de fácil limpieza y desinfección, piso impermeable con desnivel de dos por ciento hacia los drenajes, y fácil acceso para el vehículo que trasladará los despojos o subproductos, los cuales pueden ser aprovechados o pasar por un proceso de industrialización para la obtención de materias primas para alimentos balanceados para animales; o su disposición final a un relleno sanitario autorizado. Dichos desechos no deben permanecer más de veinticuatro horas en la caseta.

**5.6.2.** Además debe contar con recipientes que dispongan sistema de rodaje, con tapaderas previamente identificados para esta actividad.

**5.6.3.** Cualquier otro sistema de aprovechamiento o disposición final de despojos o subproductos del sacrificio y faenado de animales, deben ser autorizados por MINSAL y MARN.

**5.7. Requisitos sanitarios del matadero****5.7.1. El matadero debe cumplir con los siguientes requisitos:**

- a) estación para el lavado de botas de hule, agua en suficiente cantidad, cepillos de mango largo y detergente;
- b) pediluvio con una solución desinfectante activa de acuerdo a la ficha técnica del producto y aprobada por MAG, para que todas las personas que entren al local, pueda desinfectar la suela de la bota de hule;
- c) rótulos que indiquen al personal o a los visitantes que deben cumplir con los procedimientos de lavado, desinfección y otras que se estimen necesarias;
- d) construcción de sistema mixto y tener un diseño que permita llevar a cabo su limpieza y desinfección con facilidad y mantenerse en todo momento en buen estado de funcionamiento;
- e) iluminación natural y artificial, la iluminación no debe alterar los colores, cuya intensidad no debe ser menor de:
  - 540 lux en todos los puntos de inspección;

- 220 lux en las salas de trabajo;
- 110 lux en otras áreas.
- f) en todas las áreas donde se realicen actividades del proceso de faenado las luminarias y soportes suspendidos deben estar protegidos, a fin de impedir la contaminación en caso de rotura o accidente;
- g) debe proveerse una ventilación natural o si fuese del caso artificial, que permita un ambiente fresco. La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de cedazo de material resistente a la corrosión, dispuesto en marcos, que puedan retirarse fácilmente para su limpieza;
- h) separación física entre las áreas donde se manipulan productos comestibles y las áreas reservadas para el manejo de productos no comestibles;
- i) paredes internas que deben ser construidas de material impermeable, no tóxico, de superficie lisa, de colores claros, si se utiliza pintura esta debe ser no tóxica, resistente para evitar desprendimientos;
- j) los ángulos que forman las paredes entre sí y con respecto al piso deben ser de forma cóncava (curva sanitaria), para facilitar la limpieza;
- k) los techos se mantendrán en buen estado de conservación, libres de hongos y suciedad, asimismo se tomarán las medidas necesarias para evitar la condensación;
- l) contar con un sistema que evite el ingreso de insectos al interior del matadero;
- m) contar con líneas de drenaje en todas las áreas donde se trabaje con agua, disponer de sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas. La pendiente de las canaletas y tuberías de aguas residuales debe ser de uno por ciento para los canales abiertos, y de agua de lavado; de dos por ciento para tuberías de aguas negras; y de tres a cinco por ciento para las tuberías de aguas grasas y sanguinolentas. Los drenajes deben ser independientes y tener diámetro suficiente para evitar estancamientos, cada drenaje del piso debe contar con trampas.

### **5.7.2. Condiciones para la limpieza del animal**

Los mataderos para bovinos y porcinos deben disponer de sistema de agua a presión que garantice la limpieza del animal y aspersión previo al ingreso a la cámara de aturdimiento.

### **5.7.3. Requisitos sanitarios de los corrales**

Los corrales deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) estar divididos por especie y en función a la capacidad de faenado de animales;
- b) para bovino deben ser techados al menos al 25 % del área de corral y para porcino debe ser techado total del corral y con una altura mínima de 3 metros;
- c) la capacidad de los corrales debe calcularse con base a: 2.5 metros cuadrado por bovino y 1,25 metros cuadrado por porcino;
- d) mantenerse limpios y la presión del agua debe garantizar la remoción de residuos sólidos;
- e) pisos impermeables y antideslizantes con pendiente mínima de 2 % hacia las canaletas de drenaje;
- f) bebederos de material resistente a la corrosión de fácil limpieza y desinfección;

- g) canaletas de drenaje deben estar limpias, sin estancamientos y conducir estas aguas hacia el sistema de tratamiento de aguas residuales especiales;
- h) las aguas lluvias deben ser captadas y canalizadas de manera independiente de las aguas residuales obtenidas de limpieza de corrales;
- i) corral de aislamiento para los animales enfermos o sospechosos, que pueda mantenerse cerrado mediante dispositivos de seguridad (candado u otro similar) y contar con iluminación adecuada y sistemas de contención (cepo) para sujetar e inmovilizar los animales, para facilitar el examen clínico. El piso de este corral debe estar separado del piso de los corrales adyacentes mediante un muro y debe tener desagües independientes, que no estén conectados con los desagües de los otros corrales, para evitar la posible transmisión de enfermedades, para la liberación de los animales de este corral debe ser autorizado por el Inspector Veterinario;
- j) iluminación artificial y natural suficiente para facilitar la inspección *ante-mortem* de los animales;
- k) se prohíbe la crianza, engorde u otra actividad que no sea el descanso obligatorio o la faena de los animales.

#### **5.8. Infraestructura interna de la sala de sacrificio y faenado**

El matadero debe disponer de una sala de sacrificio y faenado conformada por:

- a) pisos impermeables, antideslizante de fácil limpieza y desinfección, sin grietas ni uniones de dilatación irregular, deben tener un desnivel hacia los desagües que no permita la retención de agua. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas;
- b) las paredes internas de las áreas deben ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección, de color claro, en caso de contar con columnas, también deben cumplir estos requisitos, uniones entre pared y pared deben ser redondeadas;
- c) techos de materiales resistentes, libres de grietas y de fácil limpieza; provistos de canaletas para evacuar aguas lluvias, mantenerse limpios y que no permita anidamiento de plagas;
- d) puertas de material resistente a la corrosión, no absorbente, liso y de fácil limpieza que abran hacia afuera; protegidos con barreras físicas que eviten el ingreso de plagas u otros contaminantes;
- e) ventanas y otras aberturas deben estar provistos de malla N° 10 o N° 12, fácil de desmontar. Los quicios de las ventanas deben ser del ancho de la pared y con una inclinación hacia afuera que impida la acumulación de polvo;
- f) los pasillos o espacios de trabajo entre el equipo y las paredes, no deben ser obstruidos y tendrán espacio que permita a los empleados realizar sus tareas y la limpieza en forma correcta;
- g) ventilación e iluminación natural y artificial se debe considerar lo establecido en el Reglamento General Sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo en su versión vigente.

**5.9. Área de sacrificio y faenado**

**5.9.1.** La sala de sacrificio debe estar diseñada de tal manera que las operaciones de sacrificio y faenado se puedan realizar en condiciones que reduzcan al máximo la contaminación de la carne y contar con todos los equipos necesarios para realizar una operación higiénica incluida la inspección de la carne y con el área necesaria para que el personal pueda trabajar cómodamente y con seguridad.

**5.9.2.** Se debe sectorizar la operación de la faena en zonas definidas: zona sucia, zona intermedia y zona limpia según la siguiente Tabla 1:

**Tabla 1. Zonas de faenado**

<b>Zonas de faenado</b>	<b>Descripción</b>
Zona sucia	Inicia desde los corrales, insensibilización hasta el desuelle de cabeza.
Zona intermedia	Comprende desde el desuelle, remoción de cabeza hasta el eviscerado.
Zona limpia	Desde el eviscerado hasta la salida del despacho.

**5.9.3.** La zona de faenado debe permitir un flujo continuo del proceso desde la zona sucia hacia la zona limpia asimismo debe contar con delimitación de ambas zonas.

**5.9.4.** El equipo para el sacrificio, desollado y eviscerado debe estar construido con materiales impermeables, resistentes a la corrosión, fácil limpieza y desinfección y estar diseñado, construido e instalado de modo tal que la carne no entre en contacto con el piso o las paredes.

**5.9.5.** Destinar un local independiente para el lavado y limpieza del aparato digestivo y el equipo necesario para la preparación interior de los mismos, cuando éstos se destinen al consumo humano o industrial.

**5.9.6.** Contar con instalaciones externas para el aprovechamiento industrial o para el almacenamiento temporal, de patas, despojos no comestibles y decomisos, garantizando la eliminación sanitaria de los mismos.

**5.9.7.** Contar con local independiente para el almacenamiento temporal de pieles.

**5.10. Tecles y sistema de rieles**

El matadero debe contar con una red de suspensión aérea, instalada de tal forma que las canales no entren en contacto con el piso y se impida la contaminación de la carne durante la operación. La altura y distancias mínimas para los rieles son:

- a) altura para el riel de sangrado de 4,80 metros o 0,80 metros desde la nariz del animal al piso;
- b) altura para el riel de desuelle y degüello 4,0 metros;
- c) altura para el riel en zona de evaluación 4,0 metros o 0,8 metros desde el extremo inferior de la canal al piso;

- d) altura para el riel en cuartos fríos y salas de oreo 4,0 metros o 0,80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso;
- e) entre riel y columna 0,8 metros;
- f) entre riel y pared 1,20 metros;
- g) entre riel y riel paralelos 1,50 metros;
- h) entre vertical del riel y bordes de plataformas de trabajo de 0,40 metros;
- i) entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realizan la evisceración 5,0 metros.

**5.10.1.** Los recipientes utilizados para los productos comestibles, no comestibles o condenados deben identificarse claramente de la siguiente forma:

- a) comestible franja de color verde;
- b) no comestible franja de color amarillo;
- c) condenado de color rojo, claramente visibles.

**5.10.2.** 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 RTS.

**5.10.3.** Los locales, equipo y utensilios para el sacrificio y el proceso de la carne deben utilizarse exclusivamente con ese fin.

**5.10.4.** Los animales se izarán en riel de suspensión por medios mecánicos, después de izados se procederá a realizar las incisiones necesarias para llevar a cabo el sangrado, rápido y eficaz.

**5.10.5.** Las operaciones de insensibilización y sangrado de los animales deben llevarse a cabo de tal forma, que el flujo suceda ininterrumpidamente y se eviten pausas que produzcan aglomeraciones en fases posteriores del proceso.

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

**5.10.7.** El sangrado debe ser lo más completo posible. Si se destina la sangre para la preparación de alimentos para animales y otros usos, esta debe recolectarse y manipularse higiénicamente, la sangre no debe mezclarse con las aguas residuales del proceso. Solo se permitirá el uso de la sangre, cuando el Inspector Veterinario haya declarado el o los animal(es) como apto(s) para el consumo humano.

**5.10.8.** Una vez iniciado el desuelle, las canales deben estar separadas unas de otras para evitar el contacto entre ellas y el riesgo de contaminación.

**5.10.9.** La cabeza debe presentarse a inspección sin cuernos, piel o cualquier otro material extraño, limpias y lavadas cuidadosamente.

**5.10.10.** Los animales deben desollarse antes de la evisceración a excepción de la especie porcina, en cuyo caso debe de limpiarse de cerdas, costras o suciedad mediante procedimientos higiénicos y adecuados de depilación. Las ubres de animales lactantes y las que presenten evidentes alteraciones patológicas, deben separarse de la canal y deben ser condenadas.

**5.10.11.** La evisceración debe realizarse inmediatamente después de efectuarse el sangrado, desollado y demás operaciones preliminares.

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

**5.10.13.** 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.

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

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

**5.10.16.** Cuando el Inspector Veterinario considere que la forma en que se sacrifican, procesan, manipulan y preparan las carnes o las canales puedan afectar la calidad sanitaria y la inspección de la carne, tendrá la autoridad para ordenar la reducción en el ritmo del proceso o aún suspender dichas operaciones hasta que se tomen las medidas correctivas para subsanar el problema.

**5.10.17.** La carne y derivados aprobados para el consumo humano, una vez colocadas en los cuartos fríos, deben ubicarse de tal forma que permitan una adecuada circulación del aire a su alrededor.

**5.10.18.** Los cuartos fríos y sus unidades de refrigeración deben mantenerse en buen estado de conservación y operación, de tal forma que eviten la condensación.

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

**5.10.20.** Todas las áreas, equipos, recipientes o utensilios, deben mantenerse limpios, antes, durante y después del proceso.

**5.10.21.** Los recortes comestibles de carne, vísceras y otras partes comestibles deben trasladarse y almacenarse de tal forma que se garantice su rápido enfriamiento.

**5.10.22.** Las salas destinadas al deshuese o preparación de patas contarán con sistemas de refrigeración y mantenerse a temperaturas que no excedan los 10 °C.

**5.10.23.** El deshuese en caliente podrá llevarse a cabo una vez que el Inspector Veterinario haya emitido la autorización respectiva.

### **5.11. Marcado de las carnes**

**5.11.1.** Cuando se haya tomado una decisión, las canales deben marcarse para indicar su dictamen. Para el marcado de las canales deben usarse tintas aprobadas por el MAG.

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

- a) con la Leyenda “INSPECCIONADO Y APROBADO”, o con las siguientes abreviaturas “INSP Y APROB”, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número del matadero. Esta marca se aplicará a canales y cortes diversos de bovinos, colas, costillas, lomos y canales de ovinos y caprinos. Se utilizará además para identificar los materiales de empaque de acuerdo a la Normativa o Reglamento Técnico en su versión vigente;
- b) cuando se trate de carne de equino se debe agregar la leyenda “CARNE DE EQUINO”.

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

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

**5.11.5.** Las marcas y sellos oficiales que lleven el distintivo de la inspección deben mantenerse limpios y desinfectados. Deben guardarse bajo el control del Inspector Veterinario y utilizarse únicamente bajo supervisión de éste.

5.12. Causas de decomiso

Tabla 2. Causas de decomiso

CAUSA	DECOMISO PARCIAL	DECOMISO TOTAL
Síndrome fébril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda		X
Infección umbilical con efecto sistémico		X
Enfermedades agudas del sistema nervioso		X
Pericarditis aguda asociada a estados febriles		X
Neumonías agudas, abscesos pulmonares múltiples		X
Pleuresía fibrinosa difusa serofibrinosa		X
Pleuresía supurativa o gangrenosa		X
Enteritis séptica o hemorrágica		X
Necrosis miliar del hígado en terneros		X
Nefritis acompañada de olor a orina, uremia o edema		X
Nefritis supurativa y embolica		X
Cistitis exudativa acompañada de fiebre		X
Olor de orina o pielonefritis		X
Ruptura de la vejiga asociada con peritonitis		X
Metritis aguda (necrótica, séptica y presencia de fetos putrefactos –maceración)		X
Retención de placenta acompañada de fiebre o peritonitis		X
Mastitis séptica gangrenosa o con signos de efectos sistémicos		X
Fracturas infectadas o acompañadas de efectos generalizados		X
Osteomielitis gangrenosa supurativa o acompañada de metástasis		X
Poliartritis en terneros		X
Heridas acompañadas de fiebre		X
Traumatismos generalizados		X
Muermo equino		X
Actinomicosis y actinobacilosis: limitada a la cabeza o a lesiones leves en los pulmones, decomiso de los órganos y partes afectadas de la canal. Si hay lesiones en la cabeza y lesiones extensas en los pulmones		X
Anaplasmosis en estado febril		X
Anemia infecciosa equina con manifestación clínica		X
Ántrax o carbón bacteriano		X
Babesiosis en estado febril		X
Botulismo		X
Carbón sintomático		X
Cetosis		X
Colibacilosis		X
Edema maligno		X
Erisipela aguda con eritema o erisipela cutánea		X
Intoxicaciones		X
Ictericia		X
Leucosis bovina		X

Listeriosis, leptospirosis aguda		X
Tumores múltiples		X
Metástasis en diferentes órganos		X
Tumores malignos		X
Olor sexual		X
Rabia		X
Salmonelosis		X
Sarcosporidiosis infestación grave		X
Tétanos		X
Brucelosis	X	
Toxoplasmosis		X
Tuberculosis generalizada		X
Tuberculosis localizada	X	
Cisticercosis infestación grave (cuatro o más quistes vivos, se suman los encontrados en cabeza, vísceras y canal)		X
Cisticercosis menos de cuatro quistes vivos o muertos, la carne se somete a un tratamiento de congelación a una temperatura de menos 18 °C o inferior por un período no menor a 10 días	-----	-----
Coccidioidomicosis	X	X
Coccidiosis		X
Estomatitis vesicular sin curso febril	X	
Fiebre aftosa (enfermedad de notificación obligatoria y la condena <i>ante-mortem</i> )		X
Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal	X	
Fasciolasis	X	
Fiebre de leche (paresia post-parto)		X
Gasterophilus	X	
Lesiones parasitarias en el hígado	X	X
Mucormicosis	X	X
Tumores benignos circunscritos	X	
Teleangiectasis		X
Traumatismos localizados	X	
Traumatismos múltiples		X
Papera equina ( <i>Streptococcus equi</i> )	X	
Rinitis atrófica	X	
Tripanosomiasis	X	
Hidatidosis	X	X

**5.12.1.** Para los materiales específicos de riesgo para la Encefalopatía Espongiforme Bovina (Enfermedad de las Vacas Locas) el matadero que sacrifique y faene animales de la especie bovino, deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico en su versión vigente o en su defecto con la normativa o lineamientos y requisitos establecidos por el MAG.

**5.13. Deshuesado**

El matadero donde se deshuese la carne debe estar separado de otras áreas del proceso, cuya temperatura pueda ser regulada entre 2 a 5 °C y delimitada del área donde se realiza el empaque final.

**5.14. Conservación de las carnes**

**5.14.1.** El matadero debe contar con cuartos fríos con sistemas de refrigeración comprendido entre 0 a 4 °C que garantice la temperatura para la conservación de los productos, conforme lo establece la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL en su versión vigente.

**5.14.2.** La canal debe pasar por un proceso de pre enfriamiento por 24 horas hasta alcanzar los 15 °C, luego refrigerar a temperatura de 0 a 7 °C por 24 a 72 horas hasta lograr su maduración.

**5.14.3.** En las áreas donde se realicen actividades de deshuese, cortes, empaque, despacho, debe mantenerse la temperatura de 16 °C como máximo.

En los cuartos fríos de mantenimiento de la carne, la temperatura debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL en su versión vigente.

**5.14.4.** En los cuartos de mantenimiento de producto congelado la temperatura será según lo establecido en la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL en su versión vigente.

**5.14.5.** Congelamiento a una temperatura  $\leq$  a -18 °C.

**5.15. Cuarto frío o frigorífico**

**5.15.1.** El matadero debe contar con las áreas refrigeradas de acuerdo con su clasificación, para asegurar el mantenimiento de los productos cárnicos y su inocuidad, cuya temperatura no debe exceder los 4 °C.

**5.15.2.** Los cielos y paredes deben estar hechos de materiales impermeables, lisos, no absorbentes y fácilmente lavables. Los pisos deben estar contruidos de concreto, reunir los mismos requisitos establecidos para las paredes, tener un desnivel con un rango entre 0,5 y 2 % hacia los drenajes. Contar con tomas de agua de consumo humano para efectuar la limpieza.

**5.15.3.** Los cuartos fríos deben contar con termómetro externo o un sistema de registro de temperatura continuo.

**5.15.4.** Debe poseer un sistema que se accione desde el interior para seguridad del personal.

**5.15.5.** Los cuartos fríos deben contar con dispositivos para evitar que los productos cárnicos entren en contacto con el piso y almacenarse de tal manera que se deje espacio para la circulación de aire frío a lo largo de las paredes y del piso.

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

**5.15.7.** El matadero debe designar un área refrigerada específica para el almacenamiento de las vísceras, recortes u otras partes comestibles.

**5.15.8.** La carne o derivados que vayan a ser congelados deben estibarse de tal forma que permita la circulación del aire frío entre las cajas, recipientes, bolsas o cualquier otra forma de empaque aprobada y sobre las tarimas o estanterías. El cuarto frío de congelados deben mantenerse a menos 18 °C o a una temperatura menor.

**5.15.9.** La separación entre el piso y techo debe de cumplir con lo siguiente:

- (2,75) dos metros setenta y cinco centímetros de altura para canales de bovinos;
- (1,95) un metro noventa y cinco centímetros de altura para canales de ovejas y cabras;
- (3,75) tres metros setenta y cinco centímetros de altura para equinos.

**5.15.10.** Debe contar con percheros para colocar el equipo protector para bajas temperaturas.

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

#### **5.16. Manejo del producto terminado**

Para el manejo de carne en piezas internamente del área de sacrificio, debe utilizarse recipientes y equipos de material resistente a la corrosión, fácil limpieza y desinfección, los cuales debe colocarse sobre estructuras metálicas de material resistente y que cuenten con un sistema de rodaje.

#### **5.17. Empacado de canales**

Las canales y sus partes deben ser empacados para su transporte, lo cual debe realizarse en el mismo matadero y en presencia del Inspector Veterinario, quien lo marcará con un sello.

#### **5.18. Empacado del producto**

El material que se utilice para envolver o empacar los productos que se expendan, debe ser grado alimenticio, inocuo y resistente.

**5.19. Transporte del producto**

**5.19.1.** Los vehículos utilizados para transportar la carne y subproductos, deben cumplir lo establecido en la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL en su versión vigente.

**5.19.2.** Además debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) ser de uso exclusivo para el transporte de carne y derivado. Por lo tanto es terminantemente prohibido transportar productos de otra naturaleza;
- b) la carrocería de carga no permitirá la entrada de insectos, polvo, suciedad o cualquier otro contaminante externo, ni la salida al exterior de líquidos residuales;
- c) las superficies internas debe ser resistentes físicamente, impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección, con uniones cóncavas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, atóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitirles sustancias nocivas o ajenas a su composición;
- d) tendrá unas instalaciones de rieles colocados a una altura adecuada con ganchos para medias y/o cuartos de canal de las reses o cerdos, deben estar suspendidas de tal forma que no entren en contacto con las paredes o con el piso;
- e) las vísceras u otros subproductos comestibles deben colocarse en recipientes con tapadera, construidos de materiales sanitarios y exclusivos para ese fin;
- f) contar con unidades de refrigeración capaces de mantener la carne y derivados a las temperaturas requeridas de acuerdo con la naturaleza del producto fresco o congelado. Debe mantenerse en funcionamiento durante el trayecto y en perfecto estado de conservación;
- g) el personal encargado del transporte debe usar el siguiente equipo: gabacha de color claro, cubrepelo, botas de hule, delantales lisos, impermeables, atóxicos y fáciles de lavar y desinfectar;
- h) los recipientes empleados para el transporte de sangre que será utilizada para la elaboración de alimentos estarán claramente identificados, deben contar con tapadera, estar hechos de materiales resistentes a la corrosión, atóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitirles sustancias nocivas o ajenas a su composición;
- i) los vehículos destinados al transporte de canales de equino deben ser de uso exclusivo y estar rotulados con la leyenda “Transporte exclusivo de carne equina”;
- j) las empresas de transportes deben brindar rápidamente cualquier información sobre la carne y derivados que transporten y poner a la vista los documentos que acrediten su procedencia. Debe prestar la colaboración necesaria para facilitar la inspección de los productos transportados y para la recolección de las muestras en caso necesario.

**5.20. Bodegas**

**5.20.1.** El matadero debe disponer de una bodega exclusiva, identificada para resguardar los productos químicos.

**5.20.2.** Las bodegas donde se almacena material de empaque debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL en su versión vigente.

**5.20.3.** El material de empaque debe estar separado del piso a una altura de 30 cm, separadas 50 cm de la pared, dejando pasillos entre sí para facilitar la limpieza.

**5.20.4.** El material de empaque debe estar cubierto con plástico u otro material apropiado que cumpla con el mismo fin, para evitar su posible contaminación.

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

**5.20.6.** El matadero debe contar con bodegas separadas para el almacenamiento de productos químicos. Esta bodega estará debidamente rotulada y dividida en dos secciones que se mantendrán cerradas con candado. En una sección se almacenarán los productos de uso interno tales como: detergentes, desinfectantes, jabón líquido, grasas y lubricantes grado alimentario y otros que puedan utilizarse con propósitos similares. En la otra sección se almacenarán los insecticidas, medios mecánicos y aditivos para calderas y otros. Esta bodega contará con lavajeros y un lavamanos con su respectiva jabonera.

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

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

## **5.21. Transporte del ganado**

**5.21.1.** Los animales destinados al matadero se deben transportar evitando al máximo los traumatismos o posibles muertes y acompañados de la respectiva guía de transporte de animales que garantice su procedencia.

**5.21.2.** Los requisitos del medio de transporte del ganado será verificado por el MAG en los mataderos autorizados.

**5.21.3.** Los vehículos utilizados para el transporte de ganado deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

## **5.22. Equipos y utensilios**

**5.22.1.** Todo matadero debe contar con el equipo y utensilios destinados a la actividad de sacrificio y faenado de animales, deben ser de material resistente a la corrosión, lisos, de fácil limpieza y desinfección (porta cabezas, rieles, roldanas, fundas desmontables, ganchos, cuchillos, chairas, perchas, carreta para inspección sanitaria, básculas, mesas, sierra circular para cortar hueso, mesas de trabajo, balanzas, contenedores, afiladores de cuchillo, anaqueles, depósitos para carne, sierra de pecho y de canal, esterilizadores, entre otros).

**5.22.2.** Los equipos y utensilios que entren en contacto con los productos y subproductos del faenado de los animales, no deben tener contaminantes, sin grietas o hendiduras; igualmente no deben ser absorbentes. Los equipos fijos se deben instalar de manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección.

## **5.23. Condiciones para el personal de inspección**

Los propietarios o administradores de los mataderos aprobados deben brindar, al Inspector Veterinario y sus Auxiliares las siguientes condiciones, para facilitar las labores de inspección:

- a) una oficina, debidamente equipada;
- b) contar con servicios sanitarios, lavamanos, ducha, guardarropas y vestidor. Asimismo los uniformes, cascos, redcillas, delantales, botas y el equipo necesario o de seguridad para ejecutar la inspección;
- c) contar con servicio de lavandería para la ropa de trabajo de la inspectoría;
- d) el matadero debe estar diseñado y equipado de tal forma que las áreas de inspección y la inspección misma no se vean obstaculizada por el tránsito de personal o equipo. Debe contar con lavamanos y esterilizadores;
- e) deben notificar verbalmente o por escrito al Inspector Veterinario y a los Auxiliares cualquier cambio en el horario de trabajo con veinticuatro horas de anticipación.

**5.24. Instalaciones y facilidades para el personal**

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

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

**5.24.3.** Cada empleado debe tener asignado un guardarropa, con aberturas para facilitar la ventilación y evitar olores desagradables, deben estar a 30 cm del piso para facilitar la limpieza. Contar con bancas para facilitar el cambio de ropa de uso diario por el uniforme.

**5.24.4.** Debe contar con servicios sanitarios independientes para cada sexo, de acuerdo a lo siguiente:

Personas de un mismo sexo:

- 1 a 15 personas una unidad
- 16 a 35 personas 2 unidades
- 36 a 55 personas 3 unidades
- 56 a 80 personas 4 unidades
- 81 o más personas se continua con la misma proporción.

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

**5.24.6.** Contar con lavamanos de acción no manual, dispensadores para jabón líquido, sanitizante sin olor y contar con un sistema para el secado de manos.

**5.24.7.** El área de vestidores y servicios sanitarios debe estar ubicada en un local completamente separado de las áreas de proceso.

**5.25. Prácticas higiénicas del personal**

**5.25.1.** El personal responsable del sacrificio y faenado debe cumplir con las medidas higiénicas siguientes:

- a) todo personal que manipula productos cárnicos, debe lavarse las manos frecuentemente y minuciosamente, con agua de consumo humano y jabón líquido sin aroma, antes, durante y al finalizar el trabajo, inmediatamente después de hacer uso de los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado y en todas las ocasiones que sea necesario;
- b) bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores;
- c) lavado y desinfección de manos, brazos, antebrazos y uñas antes y después de cada actividad;
- d) mantener uñas limpias, recortadas y sin pintura.

**5.25.2.** El personal que realiza la actividad de sacrificio debe utilizar el siguiente equipo de protección:

- a) casco;
- b) cabello cubierto con redecilla;
- c) mascarilla o cubre boca en las áreas en que se estime necesario;
- d) gabacha o camiseta (con mangas cortas y sin bolsas) y pantalón de color blanco, de acuerdo al área de trabajo;
- e) delantal de color claro impermeable;
- f) uniforme limpio;
- g) porta cuchillos de material de fácil limpieza;
- h) botas de hule;
- i) guantes, dependiendo de la actividad a realizar será el tipo a utilizar;
- j) las personas que realizan visitas eventuales deben ingresar con la vestimenta asignada por la empresa y seguir las indicaciones que esta le diera.

**5.25.3.** Restricciones en las áreas de procesos:

- a) fumar;
- b) comer;
- c) uso de celulares;
- d) escupir;
- e) uso de joyas, relojes y maquillaje;
- f) consumo de bebidas alcohólicas y estupefacientes;
- g) evitar sacar equipo y utensilios fuera de estas áreas;
- h) masticar chicle;
- i) introducirse los dedos en boca, nariz u oídos, o cualquier otra actividad o hábito no higiénico en todas las áreas de trabajo.

**5.25.4.** Todo operario que utilice chairas, cuchillos, porta cuchillos u otros instrumentos de trabajo, debe mantenerlos en perfecto estado de conservación e higiénicos.

**5.25.5.** El operario destacado en las áreas limpias no podrá ingresar a las áreas sucias o viceversa durante el proceso.

**5.25.6.** Restricciones al interior del matadero:

- a) ventas ambulantes;
- b) animales domésticos diferentes a los destinados al sacrificio;
- c) viviendas;
- d) venta de bebidas alcohólicas y estupefacientes;
- e) trabajo a menores de edad;
- f) presencia de personas ajenas a la actividad.

## **5.26. Control de la salud**

**5.26.1.** Todo el personal operativo debe tener exámenes clínicos vigentes cada seis meses (heces, orina y otros que el personal médico de MINSAL considere pertinente, emitidos por

laboratorios de Salud de la red pública, o laboratorios autorizados por la Autoridad Competente). Dichos exámenes serán revisados por el médico del MINSAL, y en caso que el resultado de los análisis indique alguna afección en su salud, el médico establecerá el tratamiento correspondiente.

**5.26.2.** Una copia de los resultados de los exámenes debe permanecer en la oficina del matadero.

**5.26.3.** Se prohíbe el acceso a las áreas de sacrificio y faenado a personas de las que se sabe o se sospecha que padecen de alguna enfermedad transmisible o lesiones.

**5.26.4.** El Inspector Veterinario será responsable del cumplimiento de la normativa vigente conjuntamente con el propietario o administrador de las operaciones sanitarias del matadero y del control de la salud del personal. El Inspector Veterinario está autorizado a prohibir el ingreso a sala de proceso a cualquier trabajador que presente heridas en las manos, resfríos o cualquier otra condición que comprometa la inocuidad de los productos que se procesan.

### **5.27. Capacitación**

El propietario o administrador del matadero debe mantener un plan de capacitación sobre las buenas prácticas de manufactura u otras que se considere pertinente en la temática, dirigido al personal que labora en el mismo, como mínimo una vez al año y debe tener el visto bueno del Director de la UCSF correspondiente.

### **5.28. Plan de limpieza y desinfección**

**5.28.1.** El propietario o administrador del matadero debe elaborar e implementar un plan de limpieza y desinfección para las áreas siguientes: sacrificio, faenado, depósitos para los residuos sólidos, cuartos fríos, sala de desposte, sanitarios, bodega y otras áreas de importancia sanitaria, dicha actividad debe realizarse antes y después de finalizada cada jornada y los implementos utilizados en la limpieza deben estar en buenas condiciones y exclusivos para cada una de las áreas.

**5.28.2.** Los desinfectantes y detergentes utilizados deben ser para uso en establecimientos alimenticios, inoloro y autorizados por la Autoridad Competente con el respectivo número de registro, en su envase original y etiqueta correspondiente y la concentración a utilizar debe ser de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica.

### **5.29. Manejo integrado de plagas**

**5.29.1.** El propietario o administrador del matadero debe elaborar e implementar un plan efectivo de control de insectos, roedores y otros animales, dicho plan debe ser aprobado por MINSAL o contratar una empresa autorizada por este mismo, el cual debe permanecer a disposición en el matadero.

**5.29.2.** Se consideran plagas a los insectos, aves, roedores, murciélagos y otra fauna indeseable. Para el control de plagas, los mataderos, deben contar con:

- a) documentación detallada del programa, incluyendo bitácora que registre las actividades realizadas;
- b) locales separados o armarios exclusivos para el almacenamiento de los plaguicidas o sustancias tóxicas, con sistema de seguridad, a los que sólo tenga acceso el personal autorizado y debidamente capacitado que actúe de acuerdo con el programa de control y erradicación de las plagas;
- c) control directo del programa por un representante del gerente que esté debidamente capacitado para realizar esta tarea;
- d) inspección regular de las zonas adyacentes para detectar posibles indicios de invasión de plagas;
- e) método para determinar si existen indicios de plagas, para aplicar medidas de erradicación bajo una supervisión competente y con conocimiento del Inspector Veterinario;
- f) utilización exclusiva de insecticidas y rodenticidas aprobados por el MINSAL y el MAG;
- g) garantía de que las sustancias químicas utilizadas contra las plagas no contaminan la carne;
- h) empleo de insecticidas solamente cuando no puedan utilizarse con eficiencia otros métodos de combate;
- i) retirar toda la carne de las salas que vayan a ser tratadas antes de utilizar los insecticidas;
- j) lavado cuidadoso de todo el equipo y utensilios que se encuentren en la sala que haya sido tratada con insecticidas antes de utilizarlos de nuevo;
- k) debe contar con barreras y métodos físicos, entre ellos cortinas de aire, cedazos, lámparas contra insectos, trampas para roedores y otros;
- l) los plaguicidas utilizados deben estar registrados y aprobados por las Autoridades Competentes, el uso de cebos para roedores en el interior del matadero no está permitido; antes de aplicar los plaguicidas, el equipo y utensilios deben protegerse, debiendo lavarse cuidadosamente antes de utilizarlos nuevamente;
- m) las medidas de control de plagas con agentes químicos, sólo deben ser aplicadas por personal capacitado con pleno conocimiento de los riesgos para la salud de los agentes químicos;
- n) las sustancias químicas y equipos de fumigación deben mantenerse en lugares seguros, utilizando para ello bodegas exclusivas, con llave, lejos de las áreas de sacrificio y faenado y cuartos fríos;
- o) las sustancias químicas deben mantenerse en recipientes adecuadamente tapados y debidamente etiquetados.

### **5.30. Especificaciones sanitarias para matadero de bovino**

#### **5.30.1. Área de circulación del ganado**

El área de acceso a sala de sacrificio debe mantenerse libre de residuos sólidos y líquidos.

**5.30.2. Cámara de aturdimiento**

Lugar donde se insensibiliza al animal para permitir un adecuado sacrificio, la puerta de acceso a la cámara de aturdimiento debe ser de tipo guillotina.

**5.30.3. Aturdimiento o insensibilización**

Para la insensibilización del animal, debe utilizarse el método de émbolo o perno cautivo u otro sistema autorizado por el MAG.

**5.30.4. Zona de sacrificio**

Los animales después de ser aturridos, deben sujetarse de las patas traseras con cadena, elevarse a través de un sistema mecánico o automático y colocarse en el riel para su faenado.

**5.30.5. Manejo de pieles**

Las pieles como producto de sacrificio deben ser colocadas en depósitos y trasladadas a una área separada de la misma para ser tratadas con cal, sal o refrigeración, las cuales no deben permanecer más de 24 horas dentro de las instalaciones del matadero.

**5.31. Especificaciones sanitarias para matadero de porcino**

Debe cumplir con lo establecido en este RTS y en el RTS Inspección Sanitaria de la Carne Porcina en su versión vigente.

**5.32. Especificaciones sanitarias para matadero de equino**

**5.32.1.** El sacrificio de equinos únicamente podrá efectuarse en mataderos, de uso exclusivo para esta especie, que reúnan las mismas condiciones sanitarias exigidas para las otras especies y autorizados por MARN, MINSAL y MAG.

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

**5.32.3.** En el matadero donde se procese, manipule o expendan carne de equinos, se tendrán letreros visibles, cuyas letras y dimensiones no podrán ser menores a las de cualquier otro rótulo del establecimiento, aclarando “Matadero de equinos” o “carnicería de equinos”.

**5.33. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**

**5.33.1.** Todo matadero debe contar con un Manual BPM, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento aprobados por el MAG y MINSAL.

**5.33.2.** El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control será desarrollado por un equipo técnico del matadero, y será aprobado por el MAG.

**5.33.3.** La auditoría interna del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control será realizada por el Inspector Veterinario que está a cargo del matadero, o por el Coordinador de mataderos públicos y privados del MAG.

**5.33.4.** El propietario o administrador del matadero, debe suministrar al MAG, toda la información relacionada con el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control u otras que se consideren necesarias, además de brindar todas las facilidades necesarias para la inspección.

**5.33.5.** El MAG a través de sus funcionarios competentes, mantendrán el nivel de confidencialidad necesaria y requerida de la información, datos y conocimientos de que fueran impuestos en razón del ejercicio de las competencias por la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

**5.33.6.** Para los mataderos que apliquen para exportación deben cumplir con los requisitos establecidos en este RTS y además los exigidos en el mercado de destino.

#### **5.34. Clasificación de los mataderos**

Los Mataderos se clasifican de acuerdo con las siguientes categorías:

- a) **Mataderos clase A:** capacidad de sacrificio y faenado de 100 o más bovinos diarios o su equivalente en otras especies. Deben cumplir las siguientes condiciones:
- no exceder el volumen de sacrificio y faenado de acuerdo a lo autorizado;
  - contar con un Inspector Veterinario y un número de Inspectores Auxiliares de acuerdo con el volumen de sacrificio y faenado;
  - cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos nacionales y en equivalencia con las leyes y reglamentos de los países importadores;
  - cumplir con el cronograma de muestreo, diseñado por el MAG para determinar la posible presencia de residuos químicos en las carnes, así como de otros tipos de análisis que sea necesario realizar para mantener el principio de equivalencia;
  - implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control;
  - disponer con las siguientes áreas o secciones:
    - corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación;
    - corral de aislamiento;
    - corrales separados por especie;
    - sala de sacrificio y faenado separado por especie;
    - cuarto frío de canales;
    - cuarto frío de vísceras;
    - jaula para retención de canales;
    - sala para deshuese;
    - área de empaque;
    - cuarto frío para mantenimiento de carne fresca;
    - cuarto frío para congelamiento de carne empacada (fresca o congelada);

- cuarto frío para mantenimiento de carne congelada empacada y jaula para carne retenida empacada;
  - área de empaque de productos cárnicos;
  - área para embarque de productos cárnicos;
  - área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes;
  - área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas;
  - área para procesamiento de subproductos comestibles;
  - local para almacenamiento de pieles;
  - área para procesamiento de despojo y subproducto del faenado (Rendering);
  - sistema de tratamiento de aguas residuales de tipo especiales y ordinarias;
  - área de vestidores completamente separada de los servicios y con entrada independiente;
  - servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente;
  - lavandería y comedor o zona de descanso;
  - bodega para almacenamiento de materiales de empaque;
  - bodegas para productos químicos;
  - bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento;
  - taller de mantenimiento;
  - laboratorio;
  - caldera para el servicio de vapor y agua caliente;
  - esterilizadores para cuchillos;
  - oficina equipada para los Inspectores Veterinarios y Auxiliares;
  - tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.
- b) **Mataderos clase B:** capacidad de sacrificio y faenado hasta 99 bovinos diarios o su equivalente en otras especies. Deben reunir los siguientes requisitos:
- no exceder el volumen de sacrificio y faenado de acuerdo a lo autorizado;
  - contar con un Inspector Veterinario y un número de Inspectores Auxiliares de acuerdo con el volumen de sacrificio y faenado;
  - cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos nacionales;
  - cumplir con el cronograma de muestreo, diseñado por el MAG para determinar la posible presencia de residuos químicos en las carnes;
  - implementación de BPM y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento;
  - contar con las siguientes áreas o secciones:
    - corrales para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación;
    - corral de aislamiento;
    - corrales separados por especie;
    - salas de sacrificio y faenado separado por especie;
    - cuarto frío de canales y vísceras;
    - área para deshuese y desposte;
    - área de embarque o despacho;

- área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes;
- área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas;
- área para procesamiento de subproductos comestibles;
- local para almacenamiento de pieles;
- área para almacenamiento temporal de subproductos de faenado;
- sistema de tratamiento de aguas residuales de tipo especiales y ordinarias;
- área de vestidores completamente separada de los servicios y con entrada independiente;
- servicios sanitarios y lavamanos, accionados mecánicamente;
- comedor o zona de descanso;
- bodegas para productos químicos y equipos de limpieza;
- bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento;
- taller de mantenimiento;
- caldera para el servicio de vapor y agua caliente (en donde se faenen más de 50 bovinos diarios o su equivalente en otras especies);
- esterilizadores para cuchillos;
- oficina equipada para los Inspectores Veterinarios y Auxiliares;
- tanque de captación de agua suficiente para terminar el proceso, la capacidad debe ser el doble del agua necesaria para concluir el proceso de las canales que están en la línea desde el punto de sacrificio hasta el lavado de canales.

### **5.35. Numeración oficial de los mataderos**

**5.35.1.** El MAG establece los números de identificación de los mataderos, a excepción de los expendios y vehículos de transporte.

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

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

### **5.36. Responsabilidades y funciones de los Inspectores Veterinarios**

**5.36.1.** El Inspector Veterinario o Auxiliar será la única autoridad que determine si un animal es apto para el sacrificio y posterior consumo de la población.

**5.36.2.** Además de lo previsto en el este RTS, el Inspector Veterinario tendrá entre sus funciones las siguientes:

- a) vigilar que todas las operaciones se realicen dentro de las más estrictas normas de higiene y con apego a los manuales de procedimiento, de BPM y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control siendo responsable de que se subsanen las deficiencias que puedan presentarse;
- b) llevar el control de los documentos de origen y sanidad de los animales que ingresen al

- matadero;
- c) realizar la inspección *ante-mortem* y *post-mortem*;
- d) custodiar los sellos oficiales que tengan que implantarse en las canales, vísceras y disponer el marcado de las mismas;
- e) controlar el aprovechamiento industrial o destrucción de las carnes o productos decomisados;
- f) controlar y supervisar la limpieza y desinfección de las instalaciones, vehículos de transporte de los animales vivos, así como los destinados al transporte de canales, vísceras comestibles o productos cárnicos;
- g) realizar auditorías internas al Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

**5.36.3.** Cuando se disponga de personal auxiliar de inspección, tendrá entre sus funciones las siguientes:

- a) cumplir con las funciones que expresamente le asigne el Inspector Veterinario, relacionadas con el proceso de inspección;
- b) comunicar al Inspector Veterinario cualquier anomalía que observe;
- c) el personal auxiliar estará bajo las órdenes del Inspector Veterinario.

**5.36.4.** Los certificados oficiales para exportación serán firmados por los Inspectores Veterinarios. Para su emisión es necesario contar y revisar el Resumen de Embarque para exportación. Los certificados y marchamos estarán bajo la custodia del Inspector Veterinario.

## **6. REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DE PERMISOS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

### **6.1. Requisitos para el permiso ambiental del MARN**

**6.1.1.** De acuerdo a los criterios de categorización emitidos por el MARN, los mataderos siempre se categorizarán como actividades, obras o proyectos con potencial impacto ambiental moderado o alto, por lo que requieren la elaboración de un estudio de impacto ambiental.

**6.1.2.** El Titular interesado en un proyecto de matadero, debe solicitar al MARN, inspección del terreno para emplazamiento del proyecto, el cual debe cumplir con las condiciones de ubicación y entorno, establecido en este RTS, lineamientos del MARN y factibilidad (calificación del lugar) emitida por la Autoridad Competente.

**6.1.3.** Posteriormente debe llenar el Formulario Ambiental en línea, para iniciar el Sistema de Evaluación Ambiental, de cumplir con todo el proceso de evaluación el MARN emite el permiso ambiental, previa aprobación del estudio de impacto ambiental.

**6.1.4.** La validez del Permiso Ambiental de ubicación y construcción será por el tiempo que dure la construcción de la obra física; una vez terminada la misma, incluyendo las

obras o instalaciones de tratamiento y atenuación de impactos ambientales, se emitirá el Permiso Ambiental de Funcionamiento por el tiempo de su vida útil y etapa de cierre y abandono, sujeto al seguimiento y fiscalización del MARN.

**6.1.5.** Los requisitos correspondientes a esta categoría deben presentarse junto con el Estudio de Impacto Ambiental la siguiente información:

- fotocopia del documento que demuestre la propiedad o tenencia del Inmueble donde se pretende desarrollar el proyecto;
- en caso que la fuente de abastecimiento sea a través de un servicio externo debe presentar la Factibilidad de abastecimiento de agua de consumo humano, emitida por el ente administrador del sistema (Administración Nacional de Acueductos y Alcantarillados -ANDA-, Municipalidad, Asociación de Desarrollo Comunitaria -ADESCO-, entre otras) quienes deben contar con autorización ambiental;
- en caso de que el abastecimiento de agua sea por fuente propia (autoabastecimiento) debe presentar carta de no afectación de ANDA y el estudio hidrogeológico según los lineamientos del MARN;
- factibilidad de manejo y disposición de aguas residuales ordinarias emitido por la Autoridad Competente o en su defecto propuesta de manejo y disposición final;
- factibilidad de Calificación de lugar emitida por la Autoridad Competente;
- factibilidad de Línea de Construcción, emitida por la Autoridad Competente;
- documento de respaldo de no afectación al patrimonio cultural, emitido por la Autoridad Competente;
- factibilidad de drenaje de aguas lluvias; con sus puntos de conexión o descarga a sistemas o cuerpos receptores emitida por la Autoridad Competente;
- factibilidad de servicio de recolección y disposición final de residuos sólidos comunes.
- Y todo lo requerido en los Requisitos técnicos-legales para el proceso de evaluación ambiental. Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales. Acuerdo 278, Diario Oficial No. 149, Tomo 416 del 15 de agosto de 2017.

## **6.2. Requisitos para el permiso de funcionamiento del MAG**

**6.2.1.** El interesado, por sí o por medio de apoderado debidamente acreditado, debe presentar la solicitud por escrito, ante el Director General de Ganadería del MAG, la cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

- nombre, domicilio y nacionalidad del interesado;
- dos copias de los planos respectivos con especificaciones completas del matadero; debidamente aprobados por las Autoridades correspondientes.

**6.2.2.** Para el permiso de funcionamiento será otorgada a las personas naturales y jurídicas de los mataderos para la vigencia de tres años, vencido el plazo, debe solicitar la renovación para igual período.

**6.3. Requisitos para autorizaciones sanitarias del MINSAL**

**6.3.1.** Para la extensión de la autorización de instalación y funcionamiento sanitario por el MINSAL, el matadero debe contar previamente con los permisos oficiales requeridos para su actividad, extendidos por MARN y MAG.

**6.3.2.** Para la autorización de instalación y funcionamiento sanitario del matadero, el interesado debe presentar solicitud de acuerdo al formato establecido por el MINSAL dirigida al Director(a) de la Región de Salud correspondiente y cumplir con los siguientes requisitos:

**6.3.2.1. Primera vez**

- a) fotocopia certificada de DUI del representante legal o persona natural, de ser representante legal, este debe presentar copia de su credencial;
- b) fotocopia certificada de NIT de la empresa o persona natural (en caso de extranjero carné de residente);
- c) fotocopia certificada de Escritura de Constitución de Sociedad o modificación del pacto social; en caso de ser apoderado presentar poder respectivo;
- d) solvencia Municipal;
- e) copia certificada de la calificación del lugar para ubicación del matadero otorgada por la Autoridad Competente;
- f) una copia del plano conjunto que contenga la distribución de la planta, las conexiones hidráulicas y su colindancia, el cual debe estar autorizado por la Autoridad Competente;
- g) programa de capacitación de BPM para el personal manipulador de alimentos, que incluya cronograma de ejecución;
- h) certificados de salud de los trabajadores, que incluye exámenes clínicos vigentes;
- i) plan escrito de control de insectos y roedores;
- j) plan escrito de limpieza y desinfección;
- k) copia balance contable;
- l) fotocopia certificada de resolución del permiso ambiental vigente extendido por el MARN.

Nota 1: para la admisión de la solicitud presentada por el interesado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en este RTS, caso contrario se devuelve al interesado.

Nota 2: para efecto de otorgar o denegar el permiso debe aplicarse lo establecido en el anexo 2-C respectivamente del Manual de Procedimientos Administrativos para la Emisión de Permisos Sanitarios del MINSAL.

**6.3.2.2. Renovación**

- a) fotocopia certificada de DUI del representante legal o persona natural, de ser representante legal, este debe presentar copia de su credencial;
- b) fotocopia certificada de NIT de la empresa o persona natural (en caso de extranjero carné de residente);
- c) solvencia Municipal;

- d) plan de capacitación de BPM para el personal manipulador de alimentos, que incluya cronograma de ejecución y registros de su cumplimiento;
- e) certificados de salud de los trabajadores, que incluye exámenes vigentes;
- f) plan escrito de control de insectos y roedores con sus registros de cumplimiento;
- g) plan escrito de limpieza y desinfección con sus registros de cumplimiento;
- h) en caso de modificación o ampliación de las instalaciones del matadero debe presentar fotocopia certificada de resolución del permiso ambiental vigente extendido por el MARN.

Nota 1: toda solicitud que no fuere gestionada por el interesado en el término establecido por el MINSAL, quedará sin efecto, por lo que el interesado debe iniciar un nuevo trámite.

Nota 2: antes de realizar remodelaciones o ampliaciones en el matadero, debe notificar a las Autoridades Competentes, a fin de obtener las autorizaciones correspondientes.

## **7. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

**7.1. Inspección sanitaria de los animales** Todo animal destinado al sacrificio debe estar sujeto a inspección *ante-mortem* y *post-mortem*, la cual debe ser practicada por los Inspectores Veterinarios o Auxiliares.

### **7.1.1. Inspección *ante-mortem***

**7.1.1.1.** Todos los animales que arriben a un matadero deben llegar acompañados de la respectiva guía de transporte de animales proporcionada por la municipalidad correspondiente.

**7.1.1.2.** El propietario o administrador del matadero brindará toda la ayuda necesaria para que el Inspector Veterinario pueda efectuar una inspección *ante-mortem* adecuada.

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

**7.1.1.4.** La inspección *ante-mortem* debe efectuarse de modo sistemático, de conformidad con los procedimientos oficiales y los establecidos por el Inspector Veterinario.

**7.1.1.5.** No se sacrificarán ni procesarán animales en un matadero cuando el Inspector Veterinario se encuentre ausente. El sacrificio podrá llevarse a cabo una vez que el Inspector Veterinario haya practicado la inspección *ante-mortem* y aprobado su matanza.

**7.1.1.6.** Podrán hacerse excepciones, para el sacrificio de emergencia cuando se presente un imprevisto que pudiese ocasionar sufrimiento innecesario dentro del transporte y corrales, en este caso la canal y las vísceras se identificarán como “Retenido”, manteniéndose como tal, hasta que el Inspector Veterinario haya realizado una minuciosa inspección *post-mortem*.

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

**7.1.1.8.** El resultado de la inspección *ante-mortem* debe de notificarse de acuerdo con el procedimiento establecido a los Inspectores Auxiliares, quienes realizan la inspección *post-mortem*.

**7.1.1.9.** Los animales deben inspeccionarse de manera que el Inspector Veterinario 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.

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

**7.1.1.11.** Los animales identificados como sospechosos serán excluidos de la matanza normal y se sacrificarán al final del proceso, previa autorización del Inspector Veterinario.

**7.1.1.12.** Se llevará a cabo una detallada inspección *post-mortem*, después de la cual, el Inspector Veterinario emitirá un dictamen final.

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

**7.1.1.14.** Si durante la inspección *ante-mortem* se encontraran animales muertos en los corrales, los cadáveres deben trasladarse a otro lugar para su destrucción, donde se procederá a una disposición final sanitaria previa desnaturalización. Igual procedimiento se aplicará a los animales que se encuentren muertos en los vehículos de transporte.

**7.1.1.15.** Los animales que hayan muerto accidentalmente dentro de las dependencias del matadero deben ser inmediatamente procesados y a juicio del Inspector Veterinario podrán ser destinados al consumo humano.

**7.1.1.16.** Para evitar que se produzcan lesiones en la piel o musculatura de los animales, durante su descarga o movilización dentro de los corrales se utilizarán instrumentos adecuados.

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

### **7.1.2. Inspección *post-mortem***

**7.1.2.1.** La inspección *post-mortem* debe efectuarse tan pronto como lo permita el sacrificio y desuelle metódico del animal y sin demora.

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

**7.1.2.3.** Nadie podrá retirar de las áreas de inspección de un matadero ninguna parte de una canal, órganos, patas y vísceras mientras el Inspector no haya terminado la inspección y autorizado el proceso.

**7.1.2.4.** Los procedimientos para la inspección de las cabezas deben contemplar las siguientes etapas:

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

**7.1.2.5.** Los procedimientos para la inspección de las vísceras deben contemplar las siguientes etapas:

- a) examen visual de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos, practicando incisiones múltiples, se palpará el parénquima pulmonar y se abrirá la tráquea y los bronquios;
- b) examen visual y palpación del corazón después de haber retirado el pericardio, se realizará incisión de ambos ventrículos e incisiones finas o delgadas en el septum;
- c) examen visual y palpación del hígado, incisiones en las vías biliares y en los ganglios hepáticos;
- d) examen visual y palpación de los riñones después de retirar la cápsula renal;
- e) examen visual y palpación del bazo;

- f) examen visual y palpación de los testículos;
- g) examen visual del aparato gastrointestinal, palpación de la unión ruminoreticular y de los ganglios linfáticos mesentéricos e incisión de los mismos si se encuentran de mayor tamaño que el normal o si se detectan cambios en su consistencia;
- h) examen visual y palpación del esófago.

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

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

**7.1.2.8.** Si durante el sacrificio y faenado se observan lesiones patológicas que puedan constituir riesgo para la salud humana o animal, de contaminación del equipo, se procederá a retirar la canal, cabeza, vísceras de la línea de matanza y serán condenadas e identificadas como tal, enviadas directamente a la planta de rendimiento o enterradas y encaladas dentro de una fosa ubicada dentro del perímetro del matadero o por otro método que garantice una correcta disposición sanitaria autorizada por MAG.

**7.1.2.9.** Los decomisos y desechos que no constituyan un riesgo para la salud humana o animal, podrán ser enviados sin tratamiento previo, en vehículos y recipientes exclusivos para ese fin, debidamente marcados, acompañados de una guía sanitaria, por cada envío, emitida por el Inspector Veterinario a los siguientes destinos:

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

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

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

- a) apta para el consumo humano;
- b) condicionada para el consumo humano. Se identificará como “retenida”, en cuyo caso se debe someter a tratamiento según corresponda (congelamiento, cocimiento u otro).

Además debe quedar bajo control del Inspector Veterinario hasta que se haya concluido el tratamiento requerido;

- c) no apta para el consumo humano, por lo tanto debe ser decomisada y enviada a la planta de rendimiento o destruida según corresponda previa desnaturalización.

## **7.2. Procedimiento para autorización y vigilancia sanitaria del MINSAL**

### **7.2.1. Para la autorización**

**7.2.1.1.** De cumplir con los requisitos establecidos en los numerales 6.3.2.1 y 6.3.2.2, se iniciará el proceso de inspección sanitaria, según los Anexos A y B establecidos en este RTS.

**7.2.1.2.** Si el matadero cumple con todos los puntos de evaluación crítica y como mínimo el 90 % de los aspectos sanitarios se otorgará el permiso solicitado; de lo contrario no se concederá, hasta superar las inconsistencias. Las recomendaciones emitidas por el delegado de MINSAL deben cumplirse y verificarse en las inspecciones sanitarias subsecuentes en el plazo establecido.

**7.2.1.3.** La autorización de instalación y funcionamiento sanitario del matadero, será extendida por el Director(a) Regional de Salud, previo visto bueno de la Dirección de UCSF, según área de responsabilidad programática a favor de aquellos propietarios de mataderos que cumplan con los requisitos establecidos en los Anexos de este RTS.

**7.2.1.4.** La autorización de instalación y funcionamiento sanitario será otorgada a las personas naturales y jurídicas de los mataderos para la vigencia de (3) tres años, vencido el plazo, debe solicitar la renovación para igual período.

**7.2.1.5.** La municipalidad y las gobernaciones políticas departamentales dentro de sus facultades legales, no podrán autorizar actividades de matanza sin previo cumplimiento de este RTS.

### **7.3. Suspensión de la autorización**

La autorización sanitaria emitida por el MINSAL, podrá ser suspendida a través de un proceso administrativo de acuerdo al Código de Salud, por incumplimiento de las condiciones sanitarias que lo hicieron acreedor al permiso de funcionamiento. Dicha suspensión debe ser notificada a la Alcaldía Municipal, MAG y MARN para efectos consiguientes.

### **7.4. Para vigilancia sanitaria**

Para efectos de vigilancia en los mataderos la UCSF correspondiente, debe realizar tres inspecciones por año, para lo cual utilizará las fichas sanitarias establecidas en los Anexos A o B, según corresponda de este RTS. Las observaciones y recomendaciones originadas por la evaluación que contiene cada una de las fichas, se harán del conocimiento del

propietario o administrador del matadero a través de oficio firmado por el Director de la UCSF con plazos establecidos para superar dichas recomendaciones.

## **8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

- 8.1.** Código de Salud, Decreto No. 955, Diario Oficial No. 86, Tomo No. 299, Año 1988 y últimas reformas del año 2013. El Salvador.
- 8.2.** Ley y Reglamento Sanitario de la Carne, Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Salud, Decretos Legislativos No. 588 y 39, publicados en el Diario Oficial No. 1, Tomo 226 del 5 de enero de 1970 y No. 150, Tomo 232 del 13 de julio de 1971, respectivamente. El Salvador.
- 8.3.** Manual de procedimientos administrativos para la emisión de permisos sanitarios, Ministerio de Salud, Acuerdo No 1027 de 28 de noviembre de 2014. El Salvador.
- 8.4.** Norma Técnica de Alimentos, Ministerio de Salud, Acuerdo No 150, Diario Oficial No. 27, Tomo No. 398 del 08 de febrero de 2013. El Salvador.
- 8.5.** Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 13.02.01:14 Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad, Ministerio de Salud, Acuerdo 606, Diario Oficial No. 60, Tomo No. 419 del 04 de abril de 2018. El Salvador.
- 8.6.** Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.04.01:13 Inspección sanitaria de la carne porcina, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Acuerdo 288, Diario Oficial No. 137, Tomo No. 404 del 24 de julio de 2014. El Salvador.
- 8.7.** Requisitos técnicos-legales para el proceso de evaluación ambiental, Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Acuerdo 278, Diario Oficial No. 149, Tomo 416 del 15 de agosto de 2017. El Salvador.

## **9. BIBLIOGRAFÍA**

- 9.1.** Aspectos Sanitarios a considerar en la construcción y operación de mataderos, Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, marzo, 1960. Washington 6, D.C., E.U.A.
- 9.2.** Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, editada en noviembre de 2016, [http://www.osartec.gob.sv/images/jdownloads/Reglamentoss/GBPRT/GBPRT-200SARTEC%2001-11-2016\\_vf.pdf](http://www.osartec.gob.sv/images/jdownloads/Reglamentoss/GBPRT/GBPRT-200SARTEC%2001-11-2016_vf.pdf).
- 9.3.** Lineamientos para el diseño de rastros o mataderos, Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, San Salvador, noviembre de 2014. El Salvador.
- 9.4.** Norma Técnica para Establecimientos de Crianza y Mataderos de Animales Domésticos, Ministerio de Salud, Acuerdo No 1169, Diario Oficial No. 118, Tomo No. 399 del 28 de junio de 2013. El Salvador.
- 9.5.** Reglamento de Inspección de Productos y Subproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto 4238/68, 2004. Argentina.
- 9.6.** Reglamento de rastros para bovinos, porcinos y aves, Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Salud, Acuerdo Gubernativo No. 411-2002 de 23 de octubre de 2002. Guatemala.
- 9.7.** Reglamento Sanitario y de Inspección Veterinaria de Mataderos, Producción y Procesamiento de Carnes, Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Salud, Decreto No 29588-MAG-S La Gaceta No. 120 del 22 de junio de 2001. Costa Rica.

**10. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

**10.1.** La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño le corresponde al Ministerio de Salud, al Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales y al Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a las atribuciones establecidas en sus respectivas normativas.

**10.2.** Para las sanciones relativas al incumplimiento de este reglamento técnico, se sujetará a la legislación vigente de cada Ministerio.

**11. VIGENCIA**

**11.1.** El presente Reglamento Técnico Salvadoreño entrará en vigencia (6) seis meses después de la publicación en el Diario Oficial.

**11.2.** Los mataderos ya existentes dispondrán de (3) tres años a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente RTS, para adecuar las instalaciones conforme lo establece este RTS.

**ANEXO A  
(Normativo)**

**FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO**

Región de Salud \_\_\_\_\_ SIBASI: \_\_\_\_\_

UCSF: \_\_\_\_\_

Nombre del matadero (ver patente o registro de comercio /cuando aplique):  
\_\_\_\_\_

Privado \_\_\_\_\_ municipal \_\_\_\_\_ otro (especificar) \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Nombre del propietario: \_\_\_\_\_

Nombre de representante legal: \_\_\_\_\_

Nombre del administrador: \_\_\_\_\_

No. de personal administrativo: \_\_\_\_\_ hombres \_\_\_\_\_ mujeres \_\_\_\_\_

Nº total de operarios: \_\_\_\_\_ hombres \_\_\_\_\_ mujeres \_\_\_\_\_

Permisos: MARN si \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_ MAG si \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_ MINSAL si \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_

Sacrificio total diario \_\_\_\_\_ total bovino \_\_\_\_\_ total porcino \_\_\_\_\_

otros (especificar) \_\_\_\_\_

Total otros animales sacrificados \_\_\_\_\_

Frecuencia de sacrificio: Diario \_\_\_\_\_ Semanal \_\_\_\_\_ Mensual \_\_\_\_\_

Días de sacrificio: L \_ M \_ M \_ J \_ V \_ S \_ D \_

Horarios de matanza: \_\_\_\_\_

Nombre de inspector(a) de salud: \_\_\_\_\_

Fecha de inspección: \_\_\_\_\_

Fecha 1ª. Inspección: \_\_\_\_\_ CALIFICACIÓN: \_\_\_\_\_

Fecha 2ª. Inspección: \_\_\_\_\_ CALIFICACIÓN: \_\_\_\_\_

Fecha 3ª. Inspección: \_\_\_\_\_ CALIFICACIÓN: \_\_\_\_\_

**CALIFICACIÓN**

- MENOR O IGUAL DE 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES. NO PUEDE CONTINUAR OPERANDO.
- 61 – 75 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES DE INMEDIATO.
- 76 – 89 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES.
- 90 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, CALIFICA PARA PERMISO SANITARIO.

Es obligatorio el cumplimiento de cualquiera de los puntos de evaluación crítica, caso contrario no se otorga el permiso, aunque se alcance la calificación mínima.

**PUNTOS DE EVALUACIÓN CRÍTICA**

Aspectos	Cumplimiento		Observaciones
	Si	No	
Agua de consumo humano. Dispone de agua en calidad y cantidad suficiente y que cumpla con la cantidad de cloro residual según lo establecido en el RTS Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad en su versión vigente.			
Conservación de las carnes. Disponen de cuarto frío en buen estado con temperatura entre 0 a 4°C, conforme lo establece la Norma Técnica de Alimentos del MINSAL en su versión vigente.			
Aguas residuales tipo ordinario. Dispone de sistema de tratamiento para estas aguas.			
Manejo y disposición final de despojos y subproductos del faenado. Dispone de caseta limpia, depósitos tapados y esta área esta libre de insectos y malos olores.			
Control de la salud del personal. El personal operativo dispone de exámenes clínicos vigentes cada seis meses.			

**ASPECTOS DE INSPECCIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO**

Aspectos	Puntaje asignado	1a inspección	1a re-inspección	2° re-inspección	Observaciones
<b>Ubicación de mataderos</b>	<b>4</b>				
Se ubica a una distancia no menor de 500 metros del límite urbano, en zona que no esté expuesto a inundaciones o deslaves, contaminación física, química o biológica, y en oposición al viento.	4				
<b>Zona de protección sanitaria</b>	<b>2</b>				
Dispone de zona de protección sanitaria como mínimo de 50 metros hacia la colindancia	2				

perimetral.					
Muro perimetral	2				
Dispone de muro perimetral de 2 metros de altura construido 1,5 metros de material permanente y completar la altura con otro material resistente y con accesos restringidos.	2				
Agua para proceso	4				
Dispone de agua en cantidad y calidad.	2				
Dispone de registro de limpieza del tanque o cisterna. Cada 6 meses.	2				
Inspección sanitaria	2				
Disponen de Inspector Veterinario o Auxiliar autorizado por el MAG.	2				
Aspectos sanitarios de los corrales	2				
Se encuentran limpios y con piso impermeable.	2				
Condiciones para la limpieza del animal	2				
Se dispone de sistema de baño a presión y aspersión que garantice la limpieza del animal.	2				
Instalaciones sanitarias para el personal operativo	12				
Disponen de vestidores dotados con bancas, guardarropas con separadores para vestimenta, calzado y equipo.	3				
Existe inodoro y ducha separados por sexo y de acuerdo al número de empleados; urinario en el sanitario de hombres, fuera del área de faenado.	3				
Lavamanos activados por acción no manual.	3				
Disponen de estación de lavado de botas previo a la entrada de sala de faenado.	3				
Bodegas	6				

Disponen de bodega exclusiva para resguardar los productos químicos; están identificados y autorizados.	2				
Disponen de bodega para el resguardo de material de empaque.	2				
Disponen de bodega para el resguardo de material de uso general.	2				
<b>Infraestructura interna de la sala de sacrificio y faenado</b>	<b>18</b>				
Existe pediluvio previa a la entrada de sala de faenado, con la solución desinfectante de acuerdo a la ficha técnica del producto.	2				
Pisos son impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con nivel hacia los desagües.	3				
Paredes internas de material mixto, liso de fácil limpieza y desinfección, uniones entre pared y pared y piso son redondeadas.	3				
Techos de material resistente, libres de grietas y fácil limpieza y provistos de canales para evacuar aguas lluvias.	2				
Puertas de material resistente a la corrosión, no absorbente, liso de fácil limpieza, protegido con barrera física.	2				
Ventanas provistas de malla y quicios con declive.	2				
Pasillos o espacios de trabajo sin obstrucción.	2				
Ventilación e iluminación natural y artificial de acuerdo al reglamento general sobre seguridad e higiene en los centro de trabajo.	2				
<b>Tecler y sistema de rieles</b>	<b>2</b>				
Cuenta con una red de suspensión aérea que evita que las canales no entren en contacto con el piso.	2				
<b>Plan de limpieza y desinfección</b>	<b>6</b>				

Posee y ejecuta plan para la limpieza y desinfección de la planta por áreas y con registros para el cumplimiento del mismo.	4				
Disponen de productos de limpieza y desinfección de uso industrial, sin aroma, con registro vigente y viñeta original.	2				
<b>Desposte y deshuese</b>	2				
Se realiza en un área separada de la sala de matanza, con temperatura entre 2 a 5°C y se dispone de mesas de material resistente a la corrosión.	2				
<b>Equipo y utensilios</b>	4				
El equipo y utensilios son de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	2				
Los cuchillos utilizados se esterilizan a una temperatura de 82°C.	2				
<b>Prácticas higiénicas del personal</b>	8				
El personal responsable del sacrificio y faenado cumplen con las medidas higiénicas establecidas en el numeral 5.15 del presente RTS.	8				
<b>Manejo integrado de plagas</b>	3				
Posee y ejecuta plan de control de insectos, roedores y otros animales, por empresa autorizada por MINSAL.	3				
<b>Capacitación</b>	3				
Se dispone de un Plan de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura.	3				
<b>Manejo del producto terminado</b>	2				
Los recipientes y equipos utilizados son de material resistente a la corrosión, fácil limpieza y desinfección.	2				
<b>Transporte del Producto</b>	2				
Los vehículos utilizados para transportar la carne y sub productos, disponen de	2				

autorización sanitaria vigente emitida por MINSAL.					
Zona de sacrificio	2				
Los animales después de ser aturdidos, son elevados a través de un teclé y colocarse en el riel aéreo para su faenado.	2				
Manejo de pieles	2				
Las pieles son colocadas en depósitos y trasladadas a un área separada de la sala de sacrificio.	2				
Empacado del producto	2				
El material de empaque es grado alimenticio, inocuo y resistente.	2				
Aspectos legales a cumplir	8				
Para la extensión de la autorización de instalación y funcionamiento sanitario por el MINSAL, el propietario debe cumplir con lo establecido en el RTS y disponer previamente con los permisos oficiales requeridos para su actividad, extendidos por MARN y MAG. Además otros exigidos por otras leyes vigentes en el país.	8				
Total	100				

Responsable del matadero al momento de la inspección:

F. \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

DUI: \_\_\_\_\_

Sello

Técnico que realiza la inspección:

F. \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Sello

**ANEXO B  
(Normativo)**

**ASPECTOS DE INSPECCIÓN PARA LA VIGILANCIA HIGIÉNICO SANITARIA  
PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO**

<b>Aspectos</b>	<b>Puntaje asignado</b>	<b>1a inspección</b>	<b>2a inspección</b>	<b>3a inspección</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Ubicación de mataderos</b>	4				
Se ubica a una distancia no menor de 500 metros del límite urbano, en zona que no esté expuesto a inundaciones o deslaves, contaminación física, química o biológica, y en oposición al viento.	4				
<b>Zona de protección sanitaria</b>	2				
Dispone de zona de protección sanitaria como mínimo de 50 metros hacia la colindancia perimetral.	2				
<b>Muro perimetral</b>	2				
Dispone de muro perimetral de 2 metros de altura construido 1,5 metros de material permanente y completar la altura con otro material resistente y con accesos restringidos.	2				
<b>Agua para proceso</b>	4				
Dispone de agua en cantidad y calidad.	2				
Dispone de registro de limpieza del tanque o cisterna.	2				
<b>Inspección sanitaria</b>	2				
Disponen de Inspector Veterinario o Auxiliar autorizado por el MAG.	2				
<b>Aspectos sanitarios de los corrales</b>	2				
Se encuentran limpios y con piso impermeable.	2				
<b>Condiciones para la limpieza del animal</b>	2				
Se dispone de sistema de baño a	2				

presión y aspersión que garantice la limpieza del animal.					
Instalaciones sanitarias para el personal operativo	12				
Disponen de vestidores dotados con bancas, guardarropas con separadores para vestimenta, calzado y equipo.	3				
Existe inodoro y ducha separados por sexo y de acuerdo al número de empleados; urinario en el sanitario de hombres, fuera del área de faenado.	3				
Lavamanos activados por acción no manual.	3				
Disponen de estación de lavado de botas previo a la entrada de sala de faenado.	3				
<b>Bodegas</b>	<b>6</b>				
Disponen de bodega exclusiva para resguardar los productos químicos; están identificados y autorizados.	2				
Disponen de bodega para el resguardo de material de empaque.	2				
Disponen de bodega para el resguardo de material de uso general.	2				
<b>Infraestructura interna de la sala de sacrificio y faenado</b>	<b>18</b>				
Existe pediluvio previo a la entrada de sala de faenado, con la solución desinfectante de acuerdo a la ficha técnica del producto.	2				
Pisos son impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con nivel hacia los desagües.	3				
Paredes internas de material mixto, liso de fácil limpieza y desinfección, uniones entre pared y pared y pared y piso son redondeadas.	3				
Techos de material resistente, libres de grietas y fácil limpieza y provistos de canales para evacuar	2				

aguas lluvias.					
Puertas de material resistente a la corrosión, no absorbente, liso de fácil limpieza, protegido con barrera física.	2				
Ventanas provistas de malla y quicios con declive.	2				
Pasillos o espacios de trabajo sin obstrucción.	2				
Ventilación e iluminación natural y artificial de acuerdo al reglamento general sobre seguridad e higiene en los centro de trabajo.	2				
<b>Tecler y sistema de rieles</b>	<b>2</b>				
Cuenta con una red de suspensión aérea que evita que las canales no entren en contacto con el piso.	2				
<b>Plan de limpieza y desinfección</b>	<b>6</b>				
Posee y ejecuta plan para la limpieza y desinfección de la planta por áreas y con registros para el cumplimiento del mismo.	4				
Disponen de productos de limpieza y desinfección de uso industrial, sin aroma, con registro vigente y viñeta original.	2				
<b>Desposte y deshuese</b>	<b>2</b>				
Se realiza en un área separada de la sala de matanza, con temperatura entre 2 a 5°C y se dispone de mesas de material resistente a la corrosión.	2				
<b>Equipo y utensilios</b>	<b>4</b>				
El equipo y utensilios son de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	2				
Los cuchillos utilizados se esterilizan a una temperatura de 82°C.	2				
<b>Prácticas higiénicas del personal</b>	<b>8</b>				
El personal responsable del sacrificio y faenado cumplen con las medidas higiénicas establecidas en el numeral 5.15	8				

del presente RTS.					
<b>Manejo integrado de plagas</b>	3				
Posee y ejecuta plan de control de insectos, roedores y otros animales, por empresa autorizada por MINSAL.	3				
<b>Capacitación</b>	3				
Se dispone de un Plan de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura.	3				
<b>Manejo del producto terminado</b>	2				
Los recipientes y equipos utilizados son de material resistente a la corrosión, fácil limpieza y desinfección.	2				
<b>Transporte del Producto</b>	2				
Los vehículos utilizados para transportar la carne y sub productos, disponen de autorización sanitaria vigente emitida por MINSAL.	2				
<b>Zona de sacrificio</b>	2				
Los animales después de ser aturdidos, son elevados a través de un teclé y colocarse en el riel aéreo para su faenado.	2				
<b>Manejo de pieles</b>	2				
Las pieles son colocadas en depósitos y trasladadas a un área separada de la sala de sacrificio.	2				
<b>Empacado del producto</b>	2				
El material de empaque es grado alimenticio, inocuo y resistente.	2				
<b>Aspectos legales a cumplir</b>	8				
Para la extensión de la autorización de instalación y funcionamiento sanitario por el MINSAL, el propietario debe cumplir con lo establecido en el RTS y disponer previamente con los permisos oficiales requeridos para su actividad, extendidos por MARN y MAG. Además otros exigidos por otras leyes vigentes en el país.	8				

Total	100				
-------	-----	--	--	--	--

Responsable del matadero al momento de la inspección:

F. \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

DUI: \_\_\_\_\_

Sello

Técnico que realiza la inspección:

F. \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Sello

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-**