



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: *Edgard Antonio Mendoza Castro*

TOMO Nº 404

SAN SALVADOR, JUEVES 24 DE JULIO DE 2014

NUMERO 137

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

Pág.	Pág.
ORGANO LEGISLATIVO	
MINISTERIO DE EDUCACIÓN	
RAMO DE EDUCACIÓN	
Decreto No. 728.- Exoneración de impuestos a favor de la Asociación Benéfica de Damas Italianas.	4-8
Decretos Nos. 743, 744, 745 y 746.- Modificaciones a la Ley de Presupuesto General.....	9-22
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	
Acuerdos Nos. 15-0235, 15-0236, 15-0292 y 15-0696.- Reconocimiento de estudios académicos.....	46-47
ORGANO EJECUTIVO	
MINISTERIO DE ECONOMÍA	
RAMO DE ECONOMÍA	
Acuerdo No. 698.- Se otorgan beneficios a favor de la Asociación Cooperativa de Aprovisionamiento, Ahorro y Crédito de Taxistas de la Terminal Nor-Oriente de Responsabilidad Limitada.	23
Acuerdo No. 719.- Se concede el goce de las exenciones del pago de impuestos sobre la renta y municipales, a la sociedad Repuestos Sinaí, Sociedad Anónima de Capital Variable.	24-45
ORGANO JUDICIAL	
CORTE SUPREMA DE JUSTICIA	
Acuerdo No. 1419-D.- Se modifica el Acuerdo No. 1372-D, de fecha 6 de julio de 2007, emitido a nombre de la Licenciada Josefina Antonia Figueroa de García.	131

ACUERDO N° 288.

Santa Tecla, 11 de junio de 2014.

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo No. 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial No. 158, Tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio de la cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de devolver los Reglamentos Técnicos con su Visto Bueno, de acuerdo a los periodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito de publicación, a la institución responsable de elaborar dichos Reglamentos Técnicos;
- II. Que por Decreto Legislativo No. 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del día 18 de diciembre del mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, por medio de la cual se le conceden facultades al Ministerio de Agricultura y Ganadería para identificar y reglamentar lo concerniente a la sanidad agropecuaria;
- III. Que es necesario desarrollar las disposiciones contenidas en la legislación vigente, respecto a la inspección sanitaria en los establecimientos autorizados dedicados al procesamiento de porcinos y sus productos; y,
- IV. Que este Reglamento es de aplicación general en todo el territorio nacional y abarca a todas las personas naturales y jurídicas que procesen porcinos y sus productos, en cada una de sus etapas, en los establecimientos autorizados

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.05.01:13
INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE PORCINA**

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 67.05.01:13

INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE PORCINA

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa internacional.

ICS 67.120.10

RTS 67.05.01:13

Editada 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. Correo electrónico: consultasreglamento@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. 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 persona puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.05.01:13 INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE PORCINA 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.

CONTENIDO		PAG.
1.	OBJETO	1
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3.	DEFINICIONES	1
4.	ABREVIATURAS Y SIMBOLOGÍA	5
5.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	5
6.	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	48
7.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	56
8.	VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	56
9.	VIGENCIA	56

1. OBJETO

El presente Reglamento tiene por objeto desarrollar las disposiciones contenidas en la Legislación Vigente, respecto a la inspección sanitaria en los establecimientos autorizados dedicados al procesamiento de porcinos y sus productos.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a todo el territorio nacional, abarca a todas las personas naturales y jurídicas que procesen porcinos y sus productos, en cada una de sus etapas, en los establecimientos autorizados.

3. DEFINICIONES

3.1. **Agua potable:** Agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales para ser usada en establecimientos autorizados.

3.2. **Alimento:** Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo humano o de los animales; debiendo responder a su composición química, microbiológica y características organolépticas, a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas., pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos aprobados.

3.3. **Auditorias del Plan HACCP:** Es la comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP) y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.

3.4. **Autoridad competente:** se entiende cualquier organismo o entidad que lleve a cabo la regulación, ordenación o control de las actividades de servicios o cuya actuación afecte al acceso a una actividad de servicios o a su ejercicio.

3.5. **Canales:** (Canal, Media Canal y Cuarto de Canal) Porción remanente de los porcinos después de remover las vísceras, sangre, patas, con o sin piel y cabeza.

3.6. **Carne:** Es la parte muscular y otros tejidos que rodean a la canal separados durante la operación de faena, cortado y deshuesado.

3.7. **Condenado:** Es todo producto o subproducto de origen animal que habiendo sido inspeccionado es declarado no apto para el consumo humano y debe ser eliminado para su destrucción. Inclúyase en esta definición a los animales en pie.

3.8. **Contaminación:** Es la transmisión directa o indirecta de sustancias biológicas, químicas o físicas a la carne y productos cárnicos.

3.9. **Corral de sospechosos:** Una pequeña área con equipo de restricción para el examen clínico de animales sospechosos realizado por el Inspector Veterinario Oficial.

3.10. Cámara frigorífica: Establecimiento autorizado para congelamiento o almacenamiento de producto refrigerado o congelado.

3.11. Desinfección: Es la aplicación de compuestos químicos sanitizantes aprobados, físicos u orgánicos, higiénicamente satisfactorios, para limpiar las superficies y eliminar los microorganismos.

3.12. Dependencia competente: División, Dirección u Oficina, entre otras, que funciona internamente en el MAG y bajo las órdenes directas de éste. (Para los usos de éste Reglamento se le denominará en adelante, "Dependencia").

3.13. Desnaturalización: Es la aplicación de un compuesto aprobado para la desnaturalización o condena de los productos para asegurar que no sean usados para el consumo Humano.

3.14. Despojos o menudencias: Son los órganos que se usan como alimentos humano u otros fines, tales como el corazón, timo, hígado, diafragma, riñones, bazo, intestino delgado y patas.

3.15. Embutidos frescos: Son aquellos que han sido elaborados con carne fresca agregando sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos o de ahumado.

3.16. Establecimiento autorizado: Es todo aquél que cumpla con los requisitos exigidos por la Legislación Vigente y este Reglamento, en donde se efectúa la matanza, el destace, corte, deshuese, procesado y empacado de carne. (Para los usos de éste Reglamento se le denominará, "establecimiento").

3.17. Examen ante-mortem: Es el examen o inspección que se realiza a todos los especímenes vivos que son ofrecidos a un establecimiento para su faenamiento.

3.18. Examen post-mortem: Es el examen que se realiza en los animales que se han faenado en el establecimiento. Dicho examen o inspección incluye desde la canal hasta sus órganos.

3.19. Inconsciente: condición provocada por el aturdimiento a un animal, produciendo un periodo sin dolor similar a la anestesia antes del sangrado.

3.20. Industrialización: Son las operaciones a que se someten los animales faenados y sus partes para transformarlos en alimentos.

3.21. Inspección: Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anatomo-patológica, que el Inspector Veterinario Oficial e Inspectores Auxiliares, utilizan para examinar con el olfato, vista y tacto, para que los alimentos sean aprobados.

3.22. Inspeccionado y Aprobado El Salvador Establecimiento N°: Frase utilizada para marcar las carnes y productos derivados que hayan sido inspeccionados y aprobados conforme lo establece este Reglamento y que al momento de la inspección se encuentran aptos para el consumo humano.

3.23. Inspector auxiliar: Son los ayudantes de los Inspectores Veterinarios Oficiales que van asistir al cumplimiento de los requisitos sanitarios y que desempeñan otras funciones inherentes a su cargo. Para ser inspector Veterinario Auxiliar se necesita poseer estudios y/o conocimientos en la materia.

3.24. Inspector Veterinario Oficial: Es la Autoridad responsable que practicará los exámenes ante y post mortem y velará por el estricto cumplimiento de los requisitos sanitarios en los establecimientos donde se sacrifican animales y se manipula, procesa y empaca carne y sus productos. Para ser Inspector Veterinario Oficial se necesita el título en Medicina Veterinaria con conocimientos en materia de inspección sanitaria.

3.25. Limpieza: Es el proceso de remoción de material orgánico, residuo químicos, u otros contaminantes de las superficies del área de proceso, equipo y utensilios.

3.26. Lote de animales: Conjunto de animales que, perteneciendo a un mismo propietario y teniendo un mismo origen, ingresa al establecimiento amparado por la misma documentación y marca.

3.27. Marca: Es la señal en tinta o en caliente, para ser aplicada la leyenda de inspección oficial a las canales sus partes o despojos.

3.28. Materia prima: Carne, ingredientes naturales, agua y otros aprobados para ser usados en el procesamiento de comidas.

3.29. Medio de transporte: Es todo vehículo autorizado por el MINSAL para conducir canales, partes y productos procesados. En caso de los animales vivos, la autorización será expedida por el MAG.

3.30. Plan HACCP: Es el documento escrito basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP), que define los procedimientos formales que deben seguirse, de acuerdo a los principios generales, para aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

3.31. Peligro: Agente biológico, químico o físico que puede causar una enfermedad o lesión a las personas.

3.32. Procedimientos operacionales estandarizados (POE): Estándares de sanitización implementados en cada uno de los establecimientos para prevenir condiciones no sanitarias o adulteración de la carne o productos cárnicos.

3.33. Procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES): Sistema escrito que garantiza la higiene del personal, limpieza de las instalaciones del equipo, utensilios o herramientas.

3.34. Productos cárnicos: Son los preparados a base de carne, sangre, vísceras, u otros subproductos de origen animal que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionando o no aditivos y especias aprobados.

3.35. Resistente a la corrosión: Son instalaciones, materiales o equipos impermeables, atóxicos y resistentes a materiales corrosivos.

3.36. Sospechoso: Un animal con síntomas anormales identificados durante el ante-mortem realizado por el Inspector Veterinario Oficial, el cual demanda una observación adicional por el veterinario durante el post-mortem.

3.37. **Unidad lux:** Es la unidad derivada del Sistema Internacional de Unidades para la iluminancia o nivel de iluminación (lx).

4. ABREVIATURAS Y SIMBOLOGÍA

- 4.1. %: Porcentaje.
- 4.2. °C: Grados Celsius.
- 4.3. cm: Centímetros.
- 4.4. HACCP: (Hazard Analysis and Critical Control Points). Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control.
- 4.5. m²: Metros Cuadrados.
- 4.6. m³: Metros cúbicos.
- 4.7. m: metros.
- 4.8. mm: Milímetros.
- 4.9. MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 4.10. MINSAL: Ministerio de Salud.
- 4.11. lx: Unidades Lux.
- 4.12. POE: Procedimientos Operacionales Estandarizados.
- 4.13. POES: Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.1. Personal del Establecimiento Autorizado

5.1.1. La Inspección Higiénica-Sanitaria de los establecimientos debe ser ejercida por Inspector Veterinario Oficial y sus Auxiliares.

5.1.2. Son obligaciones del Inspector Veterinario Oficial las siguientes:

- a) Monitorear al personal involucrado en el proceso, a fin de mantener la disciplina y dedicación necesaria para obtener una Inspección eficiente.
- b) Cumplir y hacer cumplir la Legislación Vigente y las disposiciones del presente Reglamento.
- c) Distribuir el personal a su cargo y dar cuenta a su superior jerárquico de las faltas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
- d) Mantener el control sanitario siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por sí mismo o poniéndolo en conocimiento de quién corresponda.
- e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el Inspector Auxiliar.

- f) Tener a su cargo y al día los registros y reportes que sean obligación llevar en cada Establecimiento.
- g) Entregar a sus superiores en la fecha precisa que se le fijen los registros, reportes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- h) Autorizar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento al inicio de cada turno.
- i) Disponer la recolección y el envío al laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis.
- j) Realizar la toma de muestras para el análisis físico químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas en base a lo establecido en la Legislación Vigente. Dichos análisis deben efectuarse en un Laboratorio Oficial o Acreditado.
- k) Realizar la toma y envío a un laboratorio oficial o acreditado, muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
- l) Hacer cumplir la Legislación Vigente sobre controles internos para trazabilidad.
- m) Establecer la Vigilancia (requisitos higiénicos sanitarios) en los transportes de la carga y manejo de los productos bajo su control.
- n) Mantener en forma directa las relaciones con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
- o) Efectuar la Inspección Ante-Mortem previa revisión de la documentación sanitaria de los animales, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de los lotes y toda otra verificación que se haga al respecto.
- p) Proceder al examen Ante-mortem para verificar y controlar la matanza de todo animal o lote de animales que esté destinado al consumo humano.
- q) Supervisar el examen Post-Mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, investigando el estado sanitario de las canales y sus partes e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos dudosos.
- r) Supervisar que los inspectores auxiliares realicen el examen de las vísceras, ganglios linfáticos y las canales, ya sea palpando, observando o haciendo las incisiones que sean necesarias.
- s) Verificar el rotulado de los productos y requerimientos reglamentarios, antes de otorgar la documentación sanitaria.
- t) Asistir al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
- u) Aprobar y Emitir los certificados sanitarios correspondientes. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.

5.1.3. Los Inspectores Auxiliares tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Inspector Veterinario Oficial.
- b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
- c) Están obligados, en caso de comprobar alguna anomalía, comunicarla a sus superiores.
- d) Todas las demás actividades inherentes al cargo.

5.1.4. Todos los Inspectores Veterinarios Oficiales y los Inspectores Auxiliares de la Dependencia, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las áreas operativas del establecimiento, a cualquier hora del día o de la noche, esté o no trabajando.

5.1.5. Los sellos y certificados del servicio de inspección estarán en todo momento bajo custodia y responsabilidad del Inspector Veterinario Oficial.

5.1.6. Los elementos y materiales necesarios para señalar los productos inspeccionados, por medio de sellos metálicos o tintas, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

5.1.7. Los empleados del establecimiento deben contar con un certificado médico antes de ser contratados y con una renovación periódica de acuerdo con lo estipulado por la Autoridad Competente, en donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el cual deberá realizarse con la frecuencia que la Autoridad Competente lo requiera.

5.1.8. No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones en piel.

5.1.9. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, medios de transporte debe estar equipado de forma adecuada a las tareas específicas que realice.

5.1.10. El equipo y el uniforme de trabajo deben estar limpios y sanitizados al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Veterinario Oficial o los Inspectores Auxiliares quienes tienen la autoridad suficiente para el rechazo de prendas y equipo que no se hallen en estas condiciones. Cuando el uniforme haya estado en contacto con cualquier parte de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberá ser sustituido por otro que esté limpio y sanitizado.

5.1.11. El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas, en cualquier local o etapa del proceso, debe utilizar redecillas, gorros o cascos, según sea el caso.

5.1.12. Es obligatorio el uso de calzado de goma u otro material impermeable autorizado por la Dependencia. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado debe estar limpio.

5.1.13. Toda persona que se encuentre permanente o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos, donde se procesen los productos y subproductos, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

5.1.14. Antes de comenzar las labores de cada día o de cada turno, los empleados pasarán obligatoriamente por los filtros sanitarios, tales como pediluvios o filtros sanitarios en seco, en todas las zonas de accesos. Lo anterior se realizará cada vez que ingresen al establecimiento para cumplir con los requerimientos de higiene.

5.1.15. Los empleados de los Establecimientos, deben tener vestuarios y baños, el cual estará separado por género y construidos de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

5.2. Requisitos de construcción higiénicos sanitarios para los establecimientos procesadores de productos cárnicos

5.2.1. Para la autorización de los Establecimientos que elaboren o procesen alimentos, sin perjuicio de lo establecido en la Legislación Ambiental, Salud, de Ordenamiento Territorial u otra aplicable, deberán cumplirse los siguientes requisitos de construcción e ingeniería sanitaria:

- a) Estar ubicados en terreno firmes, no inundables.
- b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Contar con abastecimiento aprobado de agua potable y servicios de electricidad.
- d) La ubicación quedará además sujeta al informe favorable de las autoridades competentes.
- e) No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del establecimiento, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del mismo.

5.2.2. Todos los caminos internos del establecimiento deben ser pavimentados o poseer una capa de rodamiento impermeable que no genere polvo. Los espacios adyacentes deben impermeabilizarse o en su defecto cubiertos con grama.

5.2.3. Los Establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las áreas del establecimiento a efecto de evitar la entrada de animales.

5.2.4. El exterior del establecimiento debe poseer iluminación artificial.

5.2.5. La disposición de los locales, su diseño, y construcción obedecerán a lo siguiente:

- a) Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre los alimentos o superficies que con ellos contactan.
- b) Evitar la formación de condensación o de mohos sobre las superficies de los equipos y establecimiento.

- c) Facilitar las prácticas de higiene de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada debida a equipos, utensilios, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación provocados por insectos o roedores, polvo u olores.
- d) Controlar las condiciones de temperaturas adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
- e) Contar con dispositivos para la vigilancia de la temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.
- f) La ventilación del aire frío en áreas controladas, debe proveer el intercambio del aire, bajar temperatura y prevenir la condensación.

5.2.6. Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de elaboración y rutas donde circula el personal, materiales y equipos, de tal forma que se evite la contaminación cruzada. Así mismo, las salas de proceso y elaboración estarán ubicadas y dispuestas de tal manera que también se evite la contaminación.

5.2.7. En los locales existirá un número de lavamanos, individuales identificados y con su instructivo de lavado, de conformidad con la Legislación Vigente, los cuales deben poseer las siguientes características:

- a) Deben ser contruidos con acero inoxidable u otro material que no permitan la corrosión, diseñados de manera que faciliten su limpieza y de acción no manual.
- b) Dispondrán de agua fría y caliente.
- c) La salida del agua estará colocada por lo menos a treinta (30) cm sobre el fondo del lavamanos. Debiendo ser accionados a pedal o por sistema automático, entre otros.
- d) Estarán provistos de jabón desinfectante líquido sin olor, toallas desechables o sistema de secado de manos eléctrico.
- e) La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües o mediante interposición de cierre sifónico.
- f) En cada etapa del proceso se debe disponer de un esterilizador, el cual deberá mantenerse como mínimo a ochenta y dos (82) °C, para esterilizar, desinfectar utensilios y herramientas. El Inspector Veterinario Oficial será el que designará la cantidad y el lugar para estos.
- g) Además de los lavamanos y equipos de desinfección de utensilios de uso general, antes mencionados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar con uso exclusivo de un lavamanos y equipos de desinfección.
- h) Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.

5.2.8. Los pisos estarán contruidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes, no tóxicos y antideslizantes. Deben mantenerse en buenas condiciones, que no permitan el estancamiento de líquidos. Contar con una pendiente de caída de no menos del dos (2) % hacia los drenajes o canaletas.

5.2.9. Los conductos de aguas residuales descargarán a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.

5.2.10. Las paredes de los locales estarán contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos; su superficie debe ser lisa y de fácil limpieza.

5.2.11. En el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, el ángulo deberá contar con una curva sanitaria (unión cóncava), que facilite la limpieza y desinfección.

5.2.12. Cuando en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, todos los ángulos de encuentro y esquinas serán sellados.

5.2.13. Los techos, y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y contruidos de forma que impidan el ingreso y acumulación de contaminantes.

5.2.14. Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar contruidas de acero inoxidable o con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos. Deben ser lisas para facilitar su limpieza, desinfección y mantenerse en buen estado de conservación incluyendo las uniones de estos.

5.2.15. Las salas de procesamiento deben contar con medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural; se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia; el diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir el fácil acceso a sus mecanismos para higiene y mantenimiento; y los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.

5.2.16. Las puertas deben presentar superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar; las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación y otras, deben contar con sistemas de protección anti insectos, tales como mallas y cortinas de aire; los sistemas deben impedir el acceso de insecto incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento; las ventanas y demás huecos deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad; y las puertas que comuniquen con el exterior deben abrirse hacia fuera.

5.2.17. Debe contarse con luz natural o artificial; la intensidad será de doscientos veinte (220) lx como mínimo en los puestos de trabajo; de quinientos cuarenta (540) lx en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a ciento cincuenta (150) lx como mínimo en todos los demás puntos. Todas las lámparas deben estar protegidas en las áreas requeridas.

5.2.18. Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

5.2.19. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los alimentos, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar contruidos con acero inoxidable, u otros materiales aprobados y de fácil limpieza.

5.2.20. El diseño e instalación de las máquinas y equipos, deben facilitar la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y evitará la contaminación de los productos alimenticios o sus materias primas.

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

5.2.22. Los equipos o fregaderos destinados al lavado de alimentos, estarán provistos de agua potable fría y caliente. Estarán contruidos con acero inoxidable u otro material apropiado, serán de uso no manual y se limpiarán con la frecuencia necesaria.

5.2.23. Las plataformas de trabajo en las que actúan los operarios estarán contruidas:

- a) De forma escalonada o levadiza.
- b) Con materiales inoxidables y diseñados para facilitar la limpieza y desinfección de todas sus partes.
- c) El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de tope a modo de zócalo de diez (10) cm de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
- d) La escalera, gradas, baranda de seguridad de acceso, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y de material anticorrosivo.

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

- a) Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
- b) Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar la acumulación de suciedad.
- c) Los recipientes deberán ubicarse a una altura no menor de quince (15) cm del suelo.
- d) Se mantendrán limpios y se evitará la acumulación de residuos en su interior.

5.2.25. Los materiales y la construcción de los carros para productos o subproductos condenados serán similares a los de uso general debiéndose contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial con la palabra "condenado" bien visible, pintada en color rojo.

5.2.26. Cuando con los equipos o maquinarias se efectúe tratamiento térmico, deberán contar con dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, la temperatura y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.

5.2.27. Todos los equipos y maquinarias deberán mantenerse limpios y funcionales, de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.

5.2.28. Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en una bodega sobre estanterías o tarimas, fuera de las áreas de procesamiento.

5.2.29. Los vestideros para el personal se diseñarán en base a los siguientes requisitos de construcción:

- a) Ubicación: Estarán ubicados en lugares de fácil acceso, separados de las áreas de industrialización o elaboración y sus vías estarán techadas y pavimentadas.
- b) Pisos: Estarán contruidos con materiales impermeables con declive del 2% hacia las bocas de desagües, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general y no tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación sin deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.
- c) Las paredes, pisos y techo: Tendrán una superficie lisa y de fácil limpieza, podrán utilizarse paneles con acabados sanitarios y anticorrosivos, con o sin aislamiento térmico, como divisiones de áreas, paredes y cielo falso.
- d) Techo: Será de material impermeable.
- e) Aberturas: Estarán protegidas con telas anti insectos y puertas provistas con cierre automático.
- f) Ventilación: Cada sesenta (60) m³, debe contar con ventanales de dos (2) m² como mínimo. Si la ventilación se efectuará por medios mecánicos se debe asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
- g) Iluminación: La iluminación natural o artificial o la combinación de ambas deberá proveer como mínimo de ciento cincuenta (150) lx.

5.2.30. Anexo a los vestuarios estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestuarios, deben estar:

- a) Provistos de agua potable.
- b) En comunicación directa con los vestuarios pero serán independientes de los sanitarios.
- c) En los locales de los baños habrá lavamanos que podrán ser tipo individuales o piletas corridas, las que deben tener una dimensión no menor de cuarenta (40) cm de ancho y veinte (20) cm de profundidad, calculándose una unidad por cada quince (15) personas.

- d) Los Establecimientos para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando los procesos que en ellos se desarrollen lo requieran, deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas de tratamiento para las aguas residuales.
- e) La ubicación de toda nueva planta de tratamiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La solicitud de autorización de toda nueva planta debe ir acompañada del dictamen favorable de la Autoridad Competente.
- f) La Autoridad Competente determinará los tratamientos que puedan ser necesarios para cumplir con las condiciones que exigen, en cada caso, los organismos a cargo del control de los cuerpos de aguas o canalización receptoras de los desagües.
- g) En las jurisdicciones municipales donde no existan desagües industriales, para que su descarga sea admisible, la Autoridad Competente, determinará las exigencias que correspondan.
- h) La Dependencia, determinará las condiciones en que debe efectuarse la separación de las canalizaciones de desagüe, dentro de los establecimientos.
- i) En todos los casos debe separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga en los desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

5.2.33. La Dependencia, determinará mediante resolución los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

5.2.34. La Dependencia, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de desagües en todas las áreas del establecimiento.

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

- a) Desagües de corrales y desagües de calles internas o mangas por donde transiten los porcinos en pie.
- b) Desagües para grasas.
- c) Desagües para no grasas.

5.2.36. Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de porcinos en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y de cloacas. Se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca la Autoridad Competente a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.

5.2.37. Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el numeral 5.2.34 deben ser sometidas a los siguientes pre-tratamientos:

- a) Las enunciadas en el literal a) 1 serán pre tratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
- b) Las enunciadas en el literal b) serán pre-tratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
- c) Las enunciadas en el literal c) serán pre-tratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

5.2.38. El agua proveniente de los desagües de todos los establecimientos, debe ser sometida como mínimo a un pre tratamiento de tamices mecánicos.

5.2.39. El agua a utilizar en los Establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, debe ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en los productos alimenticios contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

5.2.40. Los propietarios de los establecimientos instalarán equipos para la cloración automática para proveer agua potable y se debe de instalar una alarma para notificar cuando el sistema falle cuando así lo requiera la Inspección Veterinaria. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo humano, según la Legislación Vigente de agua potable. La Inspectoría Veterinaria controlara que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa le suministrará a ésta, un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

5.2.41. Cada treinta (30) días como mínimo, el establecimiento debe realizar un análisis bacteriológico, y cada ciento ochenta (180) días el fisicoquímico, que permita evaluar las características del agua en uso respecto a su potabilidad por parte de la Inspectoría Veterinaria Oficial.

5.2.42. El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas establecidas en la Legislación Vigente de agua potable y las equivalentes requeridas por los países importadores cuando correspondiera.

5.2.43. Los análisis fisicoquímicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales y acreditados.

5.2.44. Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, la cisterna estará completamente separada e identificada y los circuitos de distribución serán distintos y construidos en forma tal que no pueda mezclarse con las potables.

5.2.45. No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables o residuales a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

5.2.46. El hielo y el vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios, no deben contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar el producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua potable.

5.2.47. Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control integral de plagas, el cual debe estar aprobado por la Inspección Veterinaria Oficial.

5.2.48. La documentación correspondiente a dicho sistema, así como la metodología y forma de vigilancia, deben estar a disposición de la Inspección Veterinaria Oficial. Así mismo, los productos químicos utilizados, tales como cebos, insecticidas o cualquier otro, deberán ser aprobados previamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

5.2.49. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o sistemas adecuados que no tengan acceso directo a las salas de sacrificio o de procesamiento de alimentos; se utilizarán en forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

5.2.50. Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema autorizado por la Autoridad Competente, para almacenar los desechos. Su diseño evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos o roedores.

5.2.51. Queda prohibido el depósito de los materiales y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.

5.2.52. Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales inoxidables, impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos aprobados por la inspección veterinaria Oficial. Queda prohibido el uso de madera para ese fin. Las condiciones reglamentarias especificadas en este numeral, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo control de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.2.53. La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen y disposición será fijada por la Inspección Veterinaria Oficial, según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

5.2.54. Las cámaras frigoríficas deberán cumplir los siguientes requisitos higiénicos - sanitarios y de construcción:

- a) El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados (cóncavo) y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
- b) Las paredes o paneles de aislamiento térmico de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados (cóncavos) y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación de la Inspección Veterinaria Oficial.
- c) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes, de material impermeable y de fácil limpieza.

- d) Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes, techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
- e) Las puertas estarán provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no oxidable u otro elemento siempre que sea sin olor e impermeabilizado debidamente, el cual deberá ser autorizado por la Inspección Veterinaria Oficial. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local.
- f) Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
- g) Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.
- h) Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial. Su capacidad lumínica será de ciento cincuenta (150) lx como mínimo.
- i) Cuando se utilicen estanterías, estas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que para cada caso se determinen en este Reglamento.
- j) La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que prevenga la condensación y evite la alteración de la mercadería almacenada.

5.2.55. Para el almacenamiento de canales, medias canales o cuartos, la distancia entre los rieles será la requerida para mantener la separación de las canales y la altura debe permitir que la canal, suspendida se halle a no menos de treinta (30) cm del suelo.

5.2.56. Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.

5.2.57. Se permitirá cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere las características organolépticas de los productos a enfriar.

5.2.58. Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

5.2.59. La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, deberá ser evaluada por la Inspección Veterinaria Oficial, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

5.2.60. Para el almacenamiento de los alimentos, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, se cumplirá con lo siguiente:

- a) No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados por la Inspección Veterinaria Oficial y que faciliten la ventilación.
- b) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carne, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, asimismo, no podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla sin autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.
- c) La Inspección Veterinaria Oficial deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica y rechazará las que presenten problemas estructurales o deficiencias higiénico - sanitarios.
- d) Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberá haber contacto entre las piezas, y las medias canales se dispondrán en los rieles de forma tal que se presente "hueso con hueso y carne con carne".
- e) No se podrán almacenar en una misma cámara frigorífica productos cocidos listos para consumo y materias primas.

5.2.61. Las cámaras deberán mantenerse permanentemente limpias, sin deterioros, y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por la inspección sanitaria oficial. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria Oficial y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

5.2.62. Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros para el control de la temperatura ambiental. Cuando lo considere necesario, el Inspector Veterinario Oficial, podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición de la Inspección Veterinaria Oficial y deberán ser archivados por el período que esta oportunamente indique.

5.2.63. Para la refrigeración de los diferentes productos cármicos alimenticios se deberán seguir las siguientes especificaciones generales:

- a) Las cámaras frigoríficas destinadas al enfriamiento de la canal, deberán poseer la capacidad de lograr una temperatura de cuatro (4) a siete (7) °C en la parte más profunda de la canal antes de veinticuatro (24) horas.
- b) Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio dentro de las cámaras generales, aislado, con rejilla y llave para alojar canales retenidas que necesiten observación.
- c) La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no exceder en ningún momento una temperatura menor a un grado bajo cero (-1) °C.

- d) La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación, deberá ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de siete (7) °C, alcancen una temperatura de menos dieciocho (-18) °C bajo cero, en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas.
- e) En el caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado a la Inspección Veterinaria Oficial a efecto de adoptar las medidas que estime del caso.
- f) Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.

5.2.64. Los establecimientos contarán con áreas auxiliares.

5.2.65. Se consideran áreas auxiliares las siguientes áreas:

- a) Sala de máquinas.
- b) Sala de calderas.
- c) Oficinas administrativas.
- d) Laboratorio.
- e) Bodegas.
- f) Cafetería.
- g) Área para despojos comestibles.
- h) Taller de mantenimiento.
- i) Depósito de envases primarios y secundarios.
- j) Sala de tratamiento de aguas.

5.2.66. Todo establecimiento debe poseer un generador de energía eléctrica para casos de emergencia.

5.2.67. La sala de máquinas debe estar construida en una zona aislada de las áreas donde se manipulen productos comestibles, debiendo de cumplir lo siguiente:

- a) La construcción del local para la sala de máquinas o calderas, será de material incombustible, con pisos en cementados o de otro material impermeable y lavable.
- b) Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial.
- c) La ventilación estará asegurada por medio de ventanas, enrejados, malla ciclón o extractores de aire.

d) Deberá poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendios.

5.2.68. La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las áreas que lo ameriten. Además debe contar con un sistema alternativo que garantice las necesidades básicas de consumo del establecimiento.

5.2.69. El establecimiento deberá contar con locales o bodegas adecuadas para el almacenamiento:

- a) La bodega para el almacenamiento de herramientas y otros elementos estarán aisladas de cualquier otra área a excepción de material de empaque.
- b) Las bodegas de almacenamiento de embalajes y productos químicos deberán estar aisladas de las salas de procesamiento. En estas bodegas los productos se acomodarán sobre tarimas o estante a no menos de diez (10) cm del suelo y de forma que permita la adecuada ventilación y facilitar su limpieza.
- c) Los establecimientos deberán contar con un local donde se preparen los envases, bolsas, cajas o cualquier otro material de empaque, siendo un área destinada exclusivamente a ese fin.
- d) El local donde se elaboren y envasen productos cárnicos comestibles deberá contar con una sección para depositar envases vacíos.

5.2.70. Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos no comestibles envasados o no.

5.2.71. La manteca, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo cobertizos, debiendo colocarse en bodegas construidas de material no inflamable o en cámaras frigoríficas.

5.2.72. En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deberán ser en su totalidad contruidos de material impermeable. Las puertas tendrán que ser preferiblemente con cierre automático y las ventanas estarán protegidas con malla anti insecto.

5.2.73. Los envases destinados a productos comestibles deberán depositarse a una altura no menor de quince (15) cm del suelo, en una área permanentemente limpia, libre de insectos y roedores. También queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles y no comestibles.

5.2.74. Para el envasado y embalaje de los productos y subproductos cárnicos, se utilizarán materiales aprobados por la Dependencia.

5.2.75. Sin perjuicio de las obligaciones contenidas en la Legislación Vigente en materia de etiquetado, todos los productos y subproductos cárnicos deberán llevar una etiqueta puesta en lugar visible y contener, al menos, la siguiente información:

- a) Nombre comercial de la empresa o establecimiento.
- b) Domicilio comercial del establecimiento.

- c) Número de autorización concedido por la Dependencia, al establecimiento.
- d) Nombre del producto.
- e) Peso neto
- f) Sello oficial con la siguiente leyenda, "Inspeccionado y Aprobado El Salvador C.A. Establecimiento No. ", circular y cuyas medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) cm de diámetro.
- g) Instrucciones de uso para el consumidor ejemplo: mantenerse refrigerado.
- h) Declaración de ingredientes.

5.2.76. Los productos y subproductos cárnicos que salgan del establecimiento irán acompañados por el certificado sanitario correspondiente, el cual deberá estar autorizado por la Dependencia, firmado y sellado por el Inspector Veterinario Oficial. Dicho Certificado deberá contener la siguiente información:

- a) Lugar (ciudad y país).
- b) Fecha.
- c) Nombre y número del establecimiento.
- d) Dirección.
- e) Destino.
- f) Marcas de embarque o empaque.
- g) Número de lote.
- h) Número de factura.
- i) Número de embarque.
- j) Número de contenedores (si corresponde).
- k) Firma y sello del Inspector Veterinario Oficial.
- l) Firma y sello de La Dependencia.

5.2.77. En los Certificados de Inspección de Carnes se agregará además de lo mencionado en el numeral anterior, lo siguiente:

- a) Tipo de Producto.
- b) Origen.
- c) Número de piezas o bultos.
- d) Peso.

5.2.78. Los Certificados que se emitan para productos y subproductos destinados a la exportación podrán contener otra información o declaraciones adicionales tomando en consideración los requisitos establecidos por el país de destino.

5.2.79. La Dependencia, para la Inocuidad de productos de origen animal, será la responsable de la certificación y pre-certificación de los establecimientos procesadores de productos cárnicos, tanto a nivel Nacional como Internacional.

5.3. Aprobaciones y renovaciones de los establecimientos

5.3.1. Todo establecimiento donde se faenen y/o procesen animales, comprendidos en este Reglamento, no podrán funcionar sin la aprobación oficial requerida por la Legislación Vigente.

5.3.2. Las solicitudes para la aprobación serán presentadas ante la Dependencia conteniendo la siguiente información:

- a) Nombre de la persona o Sociedad que presenten la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad, domicilio real y Certificación de la Escritura de Constitución, en su caso.
- b) Autorización emitida por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN).
- c) Autorización emitida por el MINSAL.
- d) Actividad para lo que se solicita la aprobación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de materia prima a procesar durante un año.
- e) Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito o elaboración del establecimiento, detallada por actividad.
- f) Comprobante de pago de tasa por derecho de aprobación del establecimiento y servicio de inspección.

5.3.3. La solicitud se presentará acompañada de la siguiente documentación:

- a) Relación descriptiva del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.
- b) Relación descriptiva-operativa de la planta, por especialidad y acompañada del diagrama del flujo general.

- c) Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.
- d) Dos juegos de planos de toda la planta en escala 1:100, aprobados por un Ingeniero o Arquitecto, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.
- e) Dos juegos de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas residuales, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de los recorridos de los rieles para las canales o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la Inspección Veterinaria. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en lx.
- f) Dos juegos de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las salas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes.
- g) Descripción del sistema de eliminación de aguas residuales. Para cumplir este requisito debe acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por la Autoridad Competente.
- h) Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
- i) Dictamen emitido por un laboratorio oficial o acreditado, sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de quince (15) días de emitido.

5.3.4. Toda la documentación mencionada, debe contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal estar facultado para tal fin.

5.3.5. Los Establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que produzcan o comercialicen. Por tal motivo, deben cumplir con los procedimientos de calidad e inocuidad, de acuerdo al Plan HACCP conteniendo los siguientes puntos:

- a) Definición del Plan HACCP.
- b) Desarrollo del Plan HACCP.

- c) Validación del Plan HACCP.
- d) Actualización y Seguimiento del Plan HACCP.
- e) Auditoría del Plan HACCP.

En el proceso de formación se integrarán tanto sistemas gerenciales como empleados, para una mejor comprensión del Sistema HACCP, que consta de siete (7) principios:

- a) Elaboración del diagrama de flujo del proceso y evaluar los peligros en cada una de sus etapas.
- b) Identificación de los puntos críticos de control y las medidas preventivas a aplicar.
- c) Especificación de los límites críticos que indican si una operación está bajo control.
- d) Establecimiento y aplicación de procedimientos de monitoreo, para comprobar que cada punto crítico de control identificado, funciona correctamente.
- e) Aplicación de las acciones correctivas a tomar cuando se identifique una desviación, al monitorear un punto crítico de control.
- f) Establecimiento de sistemas efectivos de registros, que documenta el Plan de Operaciones HACCP.
- g) Verificación y seguimiento, a través de información suplementaria, para asegurar que el Sistema HACCP, funciona correctamente.

5.3.6. Se presentará ante la Dependencia, una copia de los documentos de pre-requisitos y del plan HACCP, así como la solicitud de aprobación del establecimiento.

5.3.7. El establecimiento solo podrá operar después de la inspección y aprobación para el funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento. La autorización tendrá una vigencia de un año.

5.3.8. La Dependencia, podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada, tanto en los aspectos de infraestructura, operativos o de equipamiento, siempre que no se ajustaren a los requisitos establecidos en la Legislación Vigente y en el presente Reglamento.

5.3.9. El Número de registro oficial de cada establecimiento deberá ser usado siempre en la identificación de los productos elaborados que han sido aprobados por la Inspección Veterinaria Oficial. No se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse.

5.3.10. Dos o más establecimientos que procesen productos de la misma especie y que pertenezcan a un mismo dueño, o bajo el mismo control, deben ser designados con el mismo Número de Registro Oficial, teniendo en cuenta que deberá agregársele una letra en cada caso, en orden alfabético, para poder identificar cada establecimiento y los productos provenientes de él.

5.3.11. Las tasas por servicio de inspección y cualquier otra que se origine por causa del presente Reglamento, serán establecidas en el Acuerdo tarifario correspondiente.

5.3.12. Los establecimientos están obligados a comunicar inmediatamente a la Autoridad Competente, todo aumento en el volumen de sus actividades, aplicación y modificación en el rubro de las mismas, en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de sacrificio, elaboración e industrialización.

5.3.13. Cuando un establecimiento modifique o traslade las instalaciones, requerirá de la autorización de la Dependencia, previo a:

- a) El traslado de un establecimiento, sección o actividades del mismo a un nuevo local. Se requerirá de la aprobación previa del nuevo local.
- b) Las modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, cumplirán lo establecido en el numeral 5.2 de éste Reglamento, en lo que corresponda.
- c) La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

5.3.14. La autorización de un establecimiento finalizará por:

- a) Solicitud de los propietarios o representantes legales del establecimiento.
- b) Retiro de la Inspección Veterinaria oficial.
- c) Inactividad del establecimiento por un período de dos años ininterrumpidos.
- d) Por disposición de la Autoridad Competente por incumplimiento de las normas técnicas o legales de operación.

5.3.15. La renovación del permiso de funcionamiento de un establecimiento se realizará una vez que la Dependencia, emita el dictamen correspondiente, previa solicitud del titular del establecimiento o de su representante legal.

5.3.16. La nueva autorización en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, previstos para la autorización original.

5.3.17. La Dependencia realizará la suspensión de la Inspección Veterinaria Oficial al incurrir en incumplimiento de los literales siguientes:

- a) Por no cumplir con la implementación y el debido seguimiento del plan HACCP validado por la Dependencia.

- b) Por no haber cumplido lo relativo al pago de las tasas según el Acuerdo respectivo o no haber informado a la Autoridad Competente, el aumento en el volumen de sus actividades.
- c) Cualquier trasgresión a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones, Disposiciones, dictadas por la Inspección Veterinaria oficial.

Por lo cual que se adoptarán las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento.

5.3.18. Las autoridades civiles y de seguridad pública prestarán a los funcionarios de la Dependencia, la colaboración necesaria para el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

5.3.19. La Dependencia, determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados cárnicos, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.

5.3.20. La Dependencia, dispondrá la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos de incumplimiento derivados de la Legislación vigente y del presente Reglamento.

5.4. Obligaciones de los propietarios de los establecimientos

5.4.1. Los propietarios de los establecimientos están obligados a:

- a) Cumplir y hacer cumplir, en lo que les compete, las disposiciones contenidas en el presente Reglamento;
- b) Desarrollar e implementar un plan HACCP, cubriendo cada uno de los productos producidos en el establecimiento validado por la Dependencia.
- c) Desarrollar e implementar un POES de acuerdo con esta regulación.
- d) Proporcionar al Inspector Veterinario Oficial destacado en el establecimiento, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, la información estadística que le requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos.
- e) Dar aviso con anticipación de veinticuatro (24) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor.
- f) Avisar con veinticuatro (24) horas de antelación como máximo, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
- g) Adoptar medidas para que personas, ajenas o no al establecimiento, interfiera en la labor del personal de la Inspección Veterinaria Oficial.
- h) Proveer el material y los utensilios apropiados para la recepción, conservación y envío de materia prima o de productos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios oficiales o acreditados.

- i) Proveer al Inspector Veterinario Oficial, para su uso exclusivo, una oficina con servicios sanitarios y baño propios. Esta oficina debe contar con los siguientes elementos: computadora, impresora, servicios de comunicación, archivadores y escritorios con su respectivas llaves, sillas, guardarropas, perchas, y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria Oficial, de conformidad a lo que establezca en cada caso la Dependencia.
- j) Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser re - inspeccionadas.
- k) Proveer de las sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos identificados como no comestibles o condenados.
- l) Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando su procedencia, cantidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.
- m) Notificar inmediatamente a la Inspección Veterinaria Oficial, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.
- n) Suministrar a la Inspección Veterinaria Oficial, sin costo alguno, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.
- o) Proveer al personal de la Inspección Veterinaria Oficial de la indumentaria y calzado apropiado para la Inspección, servicios de lavandería y conserjería, así como también el equipo necesario de abrigo para inspección de cámaras frigoríficas.
- p) El incumplimiento de lo establecido en los literales anteriores dará lugar a una amonestación, pudiéndose llegar hasta la revocación o suspensión de la autorización conferida al establecimiento.
- q) Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano deberá proveer gratuitamente alojamiento adecuado a la Inspección Veterinaria Oficial y trasladarlos en el caso de no haber transporte público.

5.5. Industrialización de carne proveniente de animales de abasto

5.5.1. Los Establecimientos

5.5.1.1. Los Establecimientos donde se realicen operaciones de industrialización de la carne proveniente de animales de abasto, deben cumplir especificaciones de construcción e ingeniería sanitaria mencionadas en el numeral 5.2 de este Reglamento y las condiciones constructivas especiales que a continuación se detallan, sin perjuicio de otras disposiciones contempladas en el presente Reglamento:

- a) El cerco perimetral del área confinada encerrará todas las áreas del establecimiento; incluido los corrales y espacios utilizados para descarga, manejo y alojamiento de los animales destinados a la faena, las instalaciones destinadas al procesamiento de subproductos no aptos para el consumo humano y las obras para el control de aguas negras.

- b) Todas las instalaciones destinadas a alojamiento de los animales previo a su faena deben poseer iluminación artificial en una intensidad mínima de doscientos (200) lx. En las instalaciones de inspección la intensidad será de trescientas (300) lx.

5.5.1.2. Todo establecimiento que reciba animales transportados, debe disponer de rampas para descarga, la cual tendrá las siguientes características:

- a) Podrán ser fijas o móviles, según las necesidades del servicio a prestar, las rampas fijas o móviles serán de material impermeable y antideslizante.
- b) Tanto las rampas móviles o fijas tendrán barandas, puertas y cualquier otro anexo que permita una descarga segura y fácil de los animales.
- c) Todos los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y aprobados por la Dependencia. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección, no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

5.5.1.3. Los Establecimientos que faenaren deberán poseer, dentro de los límites del cerco perimetral, corrales techados de encierre con sus calles y mangas de movimiento para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Los corrales deberán estar identificados y poseerán tarjeteros.

5.5.1.4. El conjunto o cualquier sección de corrales debe estar separado de otras áreas, locales o edificios.

5.5.1.5. La capacidad de los corrales se calculará a razón de un metro con veinte (1.20) m² por cabeza porcina.

5.5.1.6. Los corrales y las mangas de servicios tendrán las siguientes características:

- a) Los pisos serán impermeables, resistentes al desgaste y a la corrosión, antideslizantes de fácil limpieza y desinfección y tendrán una pendiente mínima de dos (2%) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva.
- b) No deberán permitir la acumulación y estancamiento de los líquidos.
- c) El desagüe se realizará por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento.
- d) Los desagües ubicados en los corrales o mangas deberán poseer tapas y rejillas cuyo diseño impida que los animales se lesionen.
- e) Tendrán techos en su totalidad, los techos y corrales serán construidos con material aprobados por la Dependencia. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) m.

- f) Los perímetros externos de los corrales deberán tener una curva de concreto con un mínimo de 30 cm de alto por 10 cm de ancho.

5.5.1.7. El agua potable tiene que estar disponible para los animales todo el tiempo, los bebederos serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito.

5.5.1.8. Se contara con un corral de sospechosos que además de las características enumeradas para los corrales de encierro, debe poseer las siguientes condiciones:

- a) La puerta del acceso será de hoja metálica o de material impermeable.
- b) El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero independiente a los demás corrales para evitar la contaminación de un animal enfermo a los saludables y de modo tal que ningún líquido de corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo. Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería a la red general de evacuación de efluentes del Establecimiento.
- c) La iluminación de este corral será de trescientas (300) lx.
- d) El corral para sospechoso debe de contar con paredes o divisiones sólidas y con curva sanitaria para que el agua y los desechos de los animales se mantengan en este lugar.
- e) Este debe de estar identificado como corral para sospechosos.
- f) Este corral debe de estar provisto con un equipo de restricción para asegurar que el Inspector Veterinario Oficial pueda examinar a los animales.

5.5.1.9. Todos los corrales de Inspección Veterinaria, estarán constituidos con una superficie útil mínima de veinte (20) m². El nivel promedio de iluminación será de doscientas (200) lx.

5.5.1.10. La limpieza de los corrales se realizara como mínimo cada veinticuatro (24) horas, la recolección de estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión tanto en los pisos y paredes como en la estructura metálica. A este último efecto debe contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de treinta y cinco (35) libra-fuerza por pulgada cuadrada PSI (*pounds per square inch*). Después del lavado de los corrales estos deben sanitizarse con un desinfectante aprobado por la Inspección Veterinaria oficial.

5.5.1.11. Cuando se produjere un caso de enfermedad infecto-contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron los animales afectados, serán lavados inmediatamente y sanitizarse con cualquiera de los siguientes desinfectantes:

- a) Hipoclorito Sódico: En solución acuosa concentrada de 5000 partes por millón (PPM).
- b) Hidróxido de Sodio: Con noventa y cuatro (94) % de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la porción de cinco (5) %.

No obstante lo anterior, se podrán utilizar otros desinfectantes previamente aprobados por la Inspección Veterinaria oficial.

5.5.2. Sacrificio de los Animales

5.5.2.1. Los porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en el área de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga con las siguientes características:

- a) Las paredes serán de bloques de concreto reforzado u otro material aprobado por la Dependencia.
- b) El piso será impermeable y antideslizante.
- c) La iluminación será de 150 lx.

5.5.2.2. Las condiciones para la realización de operaciones en el área de faena se realizarán utilizando un mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello, sangrado, escaldado y depilado.

5.5.2.3. Los animales deberán llegar hasta el área de aturdimiento por sus propios medios y previo paso por un baño de aspersión.

5.5.2.4. La insensibilización de los animales se realizará, con electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por la Dependencia, de conformidad con las normas, directrices y recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal relativas al Bienestar de los Animales. En ningún momento el proceso de faenado debe de realizarse sobre el suelo.

5.5.2.5. Las operaciones correspondientes del degüello serán las siguientes:

- a) Luego de la insensibilización, el animal será izado al riel de sangrado o en la mesa de sangrado.
- b) Previo al degüello, se aplicará un duchado de la región del cuello y de aquellas otras que evidencien presencia de material contaminante.
- c) Ubicado el animal en el sitio de sangría se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, con un cuchillo limpio y esterilizado, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón.
- d) El desangre del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.

5.5.2.6. Concluido el desangrado se procederá al desollado de las patas posteriores hacia la cabeza, el cual se realizará por intermedio de un equipo destinado para tal fin, de conformidad al siguiente procedimiento:

- a) Al incidir alrededor del ano se procederá a la ligadura del recto.
- b) El pene será extirpado inmediatamente de haber cortado el cuero de la zona abdominal.

- c) Las patas posteriores y anteriores serán removidas.
- d) Se aserrará en el plano medio en forma longitudinal el esternón. Con una sierra o cuchillo que se esterilizara entre cada operación.
- e) Seguidamente se procederá a la evisceración del cerdo para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer las vísceras torácicas y abdominales.
- f) El transporte de las vísceras dentro del área de faena se efectuará por un equipo apropiado.
- g) Una vez producida la evisceración total, las canales, vísceras y cabeza deben llevar identificación con una relación correlativa en el proceso de inspección, el cual se realiza en el área de faena.
- h) En este momento el personal de la Inspección Veterinaria oficial procederá por palpación e incisión a la revisión de la cadena de ganglios linfáticos. La cabeza, vísceras y canal deben de ser inspeccionadas por el Inspector Auxiliar o el Inspector Veterinario Oficial en el área respectiva para la inspección.
- i) Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros o bandejas hasta las bocas de descarga respectiva. Los equipos de transporte no podrán salir del ámbito del área de faena durante el proceso. Debe contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un área que posea un dispositivo para el lavado y la desinfección inmediata del carro respectivo.

5.5.2.7. Eviscerado el animal, cuando sea requerido se procederá a su corte a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias canales.

5.5.2.8. Finalizada dicha operación, después de que las canales han sido retenidas e inspeccionadas pasarán al área de la Inspección Veterinaria Oficial donde se realizará el examen final para disponer su destino, esta área contará con:

- a) Estarán contruidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de la cadena de ganglios de los cuartos posteriores.
- b) El frente será libre, sin obstáculos a la labor de inspección o que puedan rozar las canales a medida que van pasando frente al área de inspección. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad y constará de un tope para evitar el contacto de las botas con las canales.
- c) Un recipiente donde se depositarán de inmediato los productos condenados. Desde este recinto o recipiente dichos productos deben ir directamente al local de condena o destrucción, debiendo evitarse el goteo durante su recorrido.
- d) El lavado permanente de la mesa de vísceras, se efectuará primero con agua a temperatura ambiente, luego con agua caliente a una temperatura no menor de ochenta y dos (82) °C y tendrá un termómetro registrador.

- e) Si las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios utilizados por la Inspección Veterinaria oficial u otros operarios, fueran contaminados con material infeccioso, deberán esterilizarse con agua a una temperatura de ochenta y dos (82) °C.
- f) Las canales aptas para el consumo humano, serán selladas como inspeccionadas y aprobadas con el sello oficial de la Dependencia.

5.5.2.9. Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las canales o medias canales se pasarán por el túnel o pasadizo de lavado, se lavarán por medios de chorros de agua o aspersores. La presión del agua será de 40 libra-fuerza por pulgada cuadrada PSI (*pounds per square inch*). Queda prohibido el uso de telas o papeles para el secado de las canales y medias canales, así como el empleo del aire forzado; podrá facilitarse el escurrido del agua, previa aprobación de la Inspección Veterinaria Oficial, mediante espátulas metálicas inoxidables, a las cuales se aplique una rutina de lavado y esterilización adecuada. Las canales o medias canales continuarán a las cámaras frías.

5.5.2.10. Los porcinos arribados al área de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, de conformidad a lo siguiente:

- a) Se debe utilizar el área de aturdimiento para el sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación con equipamiento especial destinado a la sujeción y traslado de los cerdos.
- b) Desangrado el animal, si no es desollado inmediatamente, cuando sea necesario deberá procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada.
- c) Finalizado el escaldado se realizará el depilado, en forma manual o por medio mecánico.
- d) Una vez depilado y antes de ingresar a la zona limpia, se realizará un duchado de la red de agua.
- e) Por razones comerciales, el corte longitudinal de la canal se podrá efectuar en forma incompleta hasta la zona de cuello y la cabeza podrá quedar unida a la canal.

5.5.2.11. Durante todas las operaciones realizadas en el área de faena, las canales y medias canales, con cuero o desolladas, serán manipuladas de forma que se evite el contacto, con los equipos o instalaciones.

5.5.2.12. Los soportes y la estructura metálica colgante de todo el sistema de rieles deberán respetar las siguientes especificaciones:

- a) Los rieles, roldanas y gambrelas no deben estar pintados.
- b) Los rieles serán metálicos, libre de óxido, debiendo conservarse limpios. Deberá evitarse el goteo de lubricantes sobre las canales.
- c) La distancia entre el riel (en la zonas sucias, intermedias y limpias) y el piso, debe de ser tal que la distancia inferior de la canal no será inferior a treinta (30) cm En el lugar de inspección la distancia entre la canal y el suelo estarán de acuerdo con las tareas que allí realizan.

- d) Los rieles de sangrado deberán estar distanciados un (1) m de cualquier pared o columna.
- e) Los rieles en general, deberán estar instalados a una separación mínima de sesenta (60) cm de cualquier pared.
- f) Los rieles deben estar a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, de no menos de treinta (30) cm del borde de las mismas.

5.5.2.13. Las áreas para la Inspección Veterinaria presentarán las siguientes especificaciones:

- a) Un lavamanos aprobado con sus esterilizadores.
- b) Iluminación aprobada de 540 lx para inspección de canales.
- c) Un riel de retención para una o más canales.
- d) Equipo aprobado para la inspección de cabezas y vísceras.

5.5.2.14. Los carros destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra "No comestibles", y provistos de tapadera. Los materiales y la construcción de los carros para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con una tapadera y sistema de seguridad para que no se pueda abrir y una identificación especial con la palabra "Condenado".

5.5.2.15. En los establecimientos donde el área de faena se encuentra ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y productos condenados. Dichos tubos deberán estar contruidos en material inoxidable o material impermeable aprobado por la Dependencia. Los tubos que se utilicen para productos no comestibles y provenientes de condenas deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

5.5.2.16. En cada una de las zonas del área de faena, se dispondrá de un grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será de operación no manual.

5.5.2.17. En caso de tener escaldadora y peladora, éstos equipos deberán presentar las siguientes especificaciones:

- a) Estar construido de acero u otro material apropiado.
- b) Contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes.

5.5.2.18. La sala en que se encuentren instalados el tanque de escaldado y la máquina peladora deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

5.5.2.19. Los establecimientos deberán contar, por lo menos, con dos (2) cámaras frigoríficas, una de ellas para carnes y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las canales faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.

5.5.2.20. Los mataderos que no procesen la sangre de los animales faenados, deberán eliminarla mediante alguno de los procedimientos siguientes:

- a) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos.
- b) Cocción para consumo animal.
- c) Recolección en depósitos subterráneos con tapadera para evitar la proliferación de insectos y roedores.
- d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por la Dependencia.

5.6. Procesamiento de la carne y productos cárnicos

5.6.1. La Industrialización

5.6.1.1. Los requisitos de construcción especiales y las normas higiénico-sanitarias de las empacadoras, además de las condiciones generales establecidas en el numeral 5.2, deberán reunir los siguientes requisitos específicos, sin perjuicio del cumplimiento de cualquier otra exigencia de construcción o higiénico sanitaria que se consigne en este Reglamento.

5.6.1.2. Deberán estar aisladas de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.

5.6.1.3. Las canales serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo en el interior del establecimiento por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

5.6.1.4. Los rieles de esta sala tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) cm y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) cm del suelo. La distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) cm.

5.6.1.5. Durante la labor, deberán mantenerse a una temperatura ambiente no superior a diez grados (10) °C mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete grados (7) °C.

5.6.1.6. No se admitirá la acumulación de huesos en las salas de proceso, los que deberán ser retirados en forma continua durante la tarea.

5.6.1.7. No se permitirá arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en

bandejas, carros o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos para este tipo de equipamiento, descritos en el numeral 5.2 del presente Reglamento.

5.6.1.8. Las canales, medias canales y cuartos de canal, cuando no provengan de otra sección del mismo establecimiento sino de otro aprobado por la Dependencia, deberán llegar refrigeradas con una temperatura máxima de cinco (5) °C.

5.6.1.9. Las cámaras frigoríficas destinadas a las canales para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne despiezada. La capacidad de cámaras deberá ser, como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción. Las características constructivas deben responder a lo establecido en el numeral 5.2 de este Reglamento.

5.6.1.10. El descongelado de las canales o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

5.6.1.11. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes cárnicos, deberán estar autorizados por la Dependencia. Serán de primer uso y estarán acondicionados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.

5.6.1.12. El sector destinado al empaque secundario debe estar separado de la zona de procesamiento de la carne.

5.6.1.13. Los establecimientos de Productos Cárnicos, además de las condiciones generales establecidas en el numeral 5.2, deberán cumplir con los requisitos específicos que a continuación se detallan, sin perjuicio del cumplimiento de cualesquiera otras exigencias higiénico-sanitarias que se indiquen en este Reglamento:

- a) Deberán estar aisladas de otras industrias que elaboren productos no comestibles.
- b) Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero.

5.6.1.14. Las descargas de las canales, medias canales o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. Las canales, medias, cuartos y la carne en trozos, se transportarán únicamente en carros.

5.6.1.15. Deberán contar con las siguientes espacios, de acuerdo con las actividades industriales que realicen:

- a) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria Oficial.
- b) Sala de Procesamiento.
- c) Cámara frigorífica.
- d) Sala de ahumado.

- e) Sala de secado.
- f) Sala de cocción.
- g) Área de vísceras.
- h) Depósito de vísceras.
- i) Local para el lavado de utensilios.
- j) Local para rotulación, embalaje y expedición.
- k) Servicios sanitarios y vestuarios.

Cuando por la índole de la actividad no se requiera contar con alguna de las áreas citadas se deberá contar con la correspondiente autorización por parte de la Dependencia.

5.6.1.16. Todas las áreas mencionadas en los literales del numeral anterior, deberán estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con telas metálicas no oxidables, anti insectos o cortinas de aire.

5.6.1.17. Las instalaciones deberán estar acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

5.6.1.18. La sala de deshuese debe reunir las condiciones establecidas en este numeral, para esa actividad, sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.

5.6.1.19. La sala destinada a deshuese y a elaboración, pueden ser comunes, cuando la Inspección Veterinaria Oficial lo autorice.

5.6.1.20. La iluminación de la sala de procesamiento será natural o artificial, permitiendo el correcto desarrollo de las actividades en todo el ámbito del local. La intensidad de la luz estará de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.2 de este Reglamento, exigiéndose un mínimo de doscientos veinte (220) lx en los puestos de trabajo. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

5.6.1.21. La ventilación se ajustará a las especificaciones establecidas para las salas de despiece, consignadas en este numeral.

5.6.1.22. Las paredes de los ahumaderos y de las estufas, en sus caras interiores, serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y estarán construidas con materiales autorizados por la Inspección Veterinaria Oficial.

5.6.1.23. El área para almacenar ingredientes deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- a) Estará instalada en local independiente de otras áreas de la fábrica.

- b) Deberá disponer de una estantería con cajones o recipientes, para clasificación y depósito de los aditivos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado.
- c) Los utensilios empleados en la manipulación de los aditivos no podrán tener otro uso que el específico al que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico y el diseño facilitará su limpieza.
- d) El local destinado al lavado de utensilios y elementos laborales deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina, con abundante provisión de agua.
- e) Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de diez (10) °C y las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el numeral 5.2.
- f) En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

5.6.1.24. Respecto a los elementos que se utilizarán para el manejo de las materias primas: Rieles, carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deberán ser de fácil limpieza y no contaminar a la materia prima.

5.6.1.25. Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar o embutir los productos cárnicos en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material inoxidable y responder a las exigencias consignadas en el numeral 6.

5.6.1.26. Los metales u otros materiales en contacto con los alimentos y materias primas, no deberán contener más que uno (1) % de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de cero punto uno (0.01) % de arsénico u otra sustancia nociva.

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

5.6.1.28. Las piletas deberán ser construidas de material impermeable y de superficie lisa, de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.2. Sus desagües deben estar conectados a la red general.

5.6.2. Clasificación de los Subproductos Cárnicos.

5.6.2.1. Los subproductos cárnicos se clasificarán en:

- a) Embutidos: Cuando independientemente de las operaciones utilizadas en el proceso de elaboración, hayan sido introducidos a presión en una funda de origen orgánico o inorgánico, aprobada para tal fin.
- b) Salazones: Cuando los órganos o trozos de carne hayan sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva y acorde al producto a elaborar. La adición de cloruro de sodio puede ser húmeda o seca y la conclusión de la elaboración finalizará con el ahumado.

- c) Fritura (Chicharrón).
- d) Todos los demás subproductos.

5.6.2.2. Los Embutidos pueden ser: Frescos, Secos o Cocidos.

5.6.2.3. Para los Embutidos Frescos se tendrán en cuenta las condiciones de conservación y envasado siguiente:

- a) Serán mantenidos a temperaturas entre cero (0) °C y siete grados (7) °C.
- b) Cuando hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperatura no superiores a menos dieciocho (-18) ° C, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico de elaborador.

En las etiquetas de estos productos, se sujetaran a la Legislación Vigente relativa al Etiquetado de Alimentos.

5.6.2.4. Los requisitos para las materias primas y otros ingredientes que intervienen en la elaboración de embutidos que a continuación se detallan, son los siguientes:

- a) Las mezclas o pastas de carne, que no hubiesen sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cinco grados (5) °C en el interior de la masa.
- b) Las mezclas y pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los productos cárnicos en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá hacerlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.
- c) Está prohibido el uso de fundas animales infestadas con nódulos parasitarios tales como intestino, esófago y otras.
- d) En las fundas sintéticas para embutidos deberán utilizarse materiales debidamente registrados.

5.6.2.5. Se consideran productos cárnicos no aptos para el consumo:

- a) Cuando hubiese indicios de alteración organoléptica.
- b) Cuando la mezcla o masa presente color, oler y sabor no característico al producto.
- c) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- d) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.

e) Cuando se verifique la existencia de gérmenes patógenos.

5.6.2.6. A las materias primas y los productos terminados se les realizarán exámenes para verificar la composición de los mismos de acuerdo a los siguientes criterios:

- a) Exámenes microbiológicos frecuentes de acuerdo al plan HACCP de carne picada o de las pastas de carne picada destinadas a la elaboración de productos.
- b) Examen microbiológico frecuente de acuerdo al plan HACCP de los productos Terminados.
- c) Exámenes químicos de la composición de acuerdo al plan HACCP.
- d) Los análisis se realizarán en el laboratorio oficial o en un laboratorio acreditado.
- e) Los métodos de análisis se harán de acuerdo a los parámetros establecidos por las normas, directrices o recomendaciones por la Asociación de Comunidades Analíticas (AOAC).

5.6.2.7. Los resultados de los exámenes para verificar la composición de los productos, deberán responder a los criterios establecidos por el fabricante en la etiqueta presentada para la aprobación del producto.

5.6.2.8. Los criterios microbiológicos para los productos cármicos serán los establecidos en la Legislación Vigente.

6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

6.1. Inspección veterinaria

6.1.1. Los animales que padecieren enfermedades por cuya causa deban ser condenados con destino a su destrucción durante la inspección ante-mortem no podrán ser faenados en el área de sacrificio.

6.1.2. Los cerdos con temperatura superior de cuarenta y un (41) °C deben de ser condenados.

6.1.3. Los animales que presentaren signos evidentes de enfermedades vesiculares en boca, pezuñas o ubres, serán separados al corral de sospechosos, debiendo comunicarlo inmediatamente al Departamento de Epidemiología de la Dependencia. Los animales no deberán ser sacrificados hasta obtener los resultados de dicho departamento.

6.1.4. Los animales que presentaren síntomas de enfermedad no contagiosa en la inspección ante-mortem, no serán aceptados para sacrificio, debiendo la persona o empresa propietaria del animal hacerse cargo de su traslado a un establecimiento distinto, para su tratamiento respectivo.

6.1.5. Cuando en el examen ante-mortem se compruebe o se sospeche de enfermedades tales como: Carbunco, Peste porcina clásica, Salmonelosis, Paresia Puerperal, Fiebre de Transporte, serán condenados:

- a) Si al animal se le diagnostica Carhunco Bacteriano, será condenado y destruido inmediatamente.
- b) En los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiese transitado el animal o el lote afectado de Carhunco Bacteriano, deben ser minuciosamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al 5 %.

6.1.6. El establecimiento deberá poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

6.1.7. La Inspección Veterinaria Oficial dispondrá de inmediato de los animales sospechosos y caídos, determinando en cada caso si el mismo debe ser remitido para su sacrificio o para su condena.

6.1.8. Todo animal durante el proceso de sacrificio, será sometido a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo cuando sea necesario con un examen microscópico y bacteriológico, esta inspección post-mortem mostrará si la canal o parte de la canal no está afectada por alguna enfermedad o condición que la vuelva no apta para el consumo, además se exigirá que:

- a) La Inspección higiénico sanitaria de las canales deberá ser realizada por el Inspector Auxiliar bajo la supervisión del Inspector Veterinario Oficial.
- b) La evisceración se efectuará en un lapso menor de 30 minutos a partir del momento de aturdido el animal.
- c) En toda canal en la que antes de ser dividida en medias canales, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presentare, que represente un peligro para la salud del personal, será identificada y la canal y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del Inspector Veterinario Oficial, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.
- d) Cuando se presentaren lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la canal y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria Oficial en cámaras frigoríficas destinadas a este efecto y a la temperatura que la inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar las acciones a seguir.
- e) Cuando condiciones anormales observadas en la canal o sus vísceras, hagan sospechar que la canal o parte de ella sea no comestible o de consumo condicionado, deberá retirarse del riel común y llevarse al riel de detenidos para re- inspección y dictamen final.
- f) Queda prohibida toda manipulación que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones o contaminaciones. Tal conducta será causa de condena de la canal con destino a destrucción.

6.1.9. La inspección post-mortem de las canales comprenderá observación visual pos-mortem, palpación, corte de órganos y ganglios linfáticos, corte de vísceras. Además se deberá realizar lo siguiente:

- a) Se observará el estado de nutrición de los tejidos, contusiones, alteración de color, eficacia de la sangría, anomalías tales como: tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

- b) Se examinarán por palpación, las membranas serosas, tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible los ganglios linfáticos.
- c) Se examinarán previa incisión, los ganglios linfáticos, viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios, incisión en los músculos u órganos para la investigación de Cisticercosis o lo que específicamente lo indique este Reglamento.
- d) La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida bajo las medidas higiénicas que determinará la Dependencia, en recipientes que se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiese alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.
- e) El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.
- f) El corazón se examinará por visualización y palpación.
- g) Los riñones se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa, y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.
- h) La vejiga se examinará por visualización y o palpación.
- i) El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, la cápsula articular será removida.

5.1.10. Las canales inspeccionadas y de acuerdo con el resultado de la inspección efectuada, podrán ser destinadas a:

- a) Consumo, cuando se trate de canales aptas por su calidad para el consumo humano.
- b) Desnaturalización o destrucción, en caso de tratarse de lesiones o enfermedades que hagan a la canal impropia para el consumo humano.
- c) Cuando las canales, medias canales, cuartos u órganos fuesen destinados a desnaturalización en el área de sacrificio, serán desnaturalizados con productos sin olor aprobados por la inspección veterinaria oficial.

5.1.11. La Inspección Veterinaria, marcará en cada caso, la canal, media canal o cuartos de canal, de la manera siguiente:

- a) Para consumo se identificará la canal, media canal o cuartos de canal con un sello con las palabras "Inspeccionado y Aprobado, El Salvador, establecimiento N°", de acuerdo con las indicaciones establecidas en el numeral 5.2.75 literal f).

b) Para desnaturalización de la canal, media canal, cuartos y órganos se marcarán con la leyenda "Inspeccionado y Condenado" en toda su extensión.

6.1.12. Los órganos, parte de órganos o sus secreciones que sean utilizados por la industria farmacéutica y otros podrán, retirarse del establecimiento por empresas autorizadas por la Dependencia, sin perjuicio a otras autorizaciones emitidas por otras autoridades competentes.

6.1.13. Las canales, medias canales y cuartos inspeccionados y aprobados para el consumo serán selladas de acuerdo a las siguientes especificaciones:

- a) La Dependencia, podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime conveniente.
- b) El sello identificará el número del establecimiento, presentará la siguiente leyenda: "Inspeccionado y Aprobado, El Salvador", circular y cuyas medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) cm de diámetro.
- c) La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por la Inspección Veterinaria Oficial.
- d) La tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por Establecimiento.
- e) Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deben ser selladas o etiquetadas y ser transportadas y acompañadas de la documentación sanitaria de inspección.
- f) Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga, la prueba de cumplimiento del literal anterior.

6.1.14. Cuando en los porcinos se comprobara la presencia excesiva de *Cisticercus celulosae*, la canal integra se destinará a condena.

6.1.15. Cuando se verifique la presencia de quistes de *Cisticercus celulosae* menor que excesivo, la canal puede pasar a un tratamiento térmico para destrucción de cualquier quiste visible setenta y siete (77) °C por treinta (30) minutos.

6.1.16. Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este Reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente:

- a) Si las lesiones fueren localizadas y permitiesen la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se condenarán estas partes y se destinará el resto a consumo.
- b) Si la infección parasitaria fuese generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, la condena de la canal será total.
- c) Cuando se comprobare la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa peri renal o riñones, se condenarán estas partes.

- d) Si existiere consecuentemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia o caquexia, la canal se destinará a condena.
- e) Se destinarán a condena los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la canal también debe destinarse a condena.
- f) Los órganos y partes de las canales parasitadas por quistes hidatídicos serán condenados.

6.1.17. Las canales afectadas por leptospirosis aguda, serán condenadas.

6.1.18. Los cerdos observados con síntomas de peste porcina clásica deben de ser condenados y reportados al Departamento de Epidemiología de la Dependencia.

6.1.19. Cuando la canal se encuentre infestada por sarcosporidiosis se procederá de la siguiente forma:

- a) Se destinará a condena cuando se compruebe una infestación generalizada con modificación del tejido muscular.
- b) Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la canal se destinará a condena.
- c) Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la canal se aprovechará para consumo.

6.1.20. Los animales infectados por las siguientes enfermedades, deberán condenarse totalmente:

- a) Piemia.
- b) Carbunco sintomático.
- c) Septicemia gangrenosa.
- d) Gangrena gaseosa.

6.1.21. Todas las canales cuyo consumo pudiere causar intoxicaciones o infecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a condena. El Inspector Veterinario Oficial para juzgar estas canales tendrá en cuenta los procesos inflamatorios y su relación con enfermedades. infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

6.1.22. Las canales que presenten neumonía, pleuritis y peritonitis aguda serán destinadas a condena.

6.1.23. En la canal que se compruebe tuberculosis, se procederá a su condena total de la canal, cabeza y vísceras; si las lesiones son extensivas o se encuentran en un órgano (hígado, bazo).

6.1.24. Cuando se presentaren enfermedades diferentes, el procedimiento se efectuará de acuerdo a la enfermedad, debiendo de procederse de la siguiente forma:

- a) Canales ictéricas, serán destinadas a condena.
- b) Cuando en una canal se observe pigmentación melánica, y si ésta poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la canal, se destinará a consumo.
- c) Las canales que presenten una extensiva infiltración edematosa de los músculos o tejido conectivo va a ser condenado.
- d) Los cerdos enteros con evidencias claras de castraciones recientes. Serán examinados en el ante-mortem por el Inspector Veterinario Oficial.
- e) Las canales que presenten un olor sexual pronunciado será condenado.
- f) Si las lesiones hemorrágicas o congestivas con consecuencia de traumatismos, serán removidas y condenadas y el resto se librá al consumo humano.
- g) Las canales que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o enfermedad, aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a condena.
- h) Todo animal que muera en corrales será condenado.
- i) Cuando la canal tenga anemia, ictericia, emaciación o el hígado presente un proceso supurativo extendido, será destinado a condena.
- j) Cuando se presenten lesiones en un hígado producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado se destinará a condena.
- k) La presencia de lesiones renales tales como nefritis, necrosis, o pielonefritis, causan enfermedades sistémicas como la uremia, las canales deberán ser condenadas.
- l) Los riñones quísticos serán condenados.
- m) Serán condenadas, las canales afectadas por linfoma maligno.
- n) En los cerdos, los tumores y nódulos linfáticos que estén afectados serán removidos y condenados.
- o) Los cerdos afectados por urticaria, sarna demodéctica, eritema pueden ser aprovechados para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

6.2. Transporte

6.2.1. Los medios de transporte tendrán una documentación oficial otorgada por la Autoridad Competente, la cual acreditará su autorización y debe ser presentada por el transportista cada vez que le sea requerida por la Dependencia u otra Autoridad Competente.

6.2.2. El Servicio de Inspección Veterinaria podrá rechazar a todo medio de transporte que no reúne las condiciones, hasta que no se subsanen las causas que motivaron el rechazo, aun cuando cuente con la autorización.

6.2.3. El personal asignado a las tareas de carga y descarga de los productos, subproductos y derivados cárnicos, debe cumplir con lo dispuesto en los numerales del 5.1.7 a 5.1.14 de este Reglamento.

6.2.4. Los utensilios y elementos laborables utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias de la Inspectoría Veterinaria Oficial. Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y de limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

6.2.5. Todo vehículo que transporte productos comestibles que haya sido cargado en un establecimiento por la Dependencia, debe salir del lugar, debidamente precintado y con la correspondiente documentación sanitaria.

6.2.6. Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias no comestibles.

6.2.7. Ningún producto comestible podrá tomar contacto directo con el piso del transporte. Son excepción a este Reglamento Técnico, los casos en que se cuente con un envase secundario.

6.2.8. En el acondicionamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, deben observarse los siguientes requisitos particulares:

- a) Las medias canales que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deben ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra.
- b) Las vísceras tales como; corazón e hígado, la carne molida y los productos cárnicos frescos o enfriados sin empacar, deben acondicionarse en recipientes inoxidables u otro material aprobado. Si se hayan empacados, deben acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes.

7.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

1. Manual de Bioseguridad en Explotaciones Porcinas, Organismo Internacional Regional de Sanidad agropecuaria (OIRSA) mayo 1999.
<http://www.oirsa.org/aplicaciones/subidoarchivos/BibliotecaVirtual/ManualdeBioseguridadporcinos.pdf>

2. **Guía Básica para Exportar Carne Porcina**, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Argentina.
<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/guias/gt-cerdos.pdf>
3. **Manual de Buenas Practicas de Producción en Granjas Porcícolas**, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. México.
http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Lists/Manuales%20de%20Buenas%20Prcticas/Attachments/6/manual_porcino.pdf
4. **Decreto 588, Ley de Inspección Sanitaria de la Carne**, El Salvador.
http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/ley/Ley_inspeccion_sanitaria_de_la_carne.pdf

8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

- 8.1. La vigilancia y verificación del presente Reglamento corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 8.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento Técnico, se sujetará a la Legislación Vigente.

9. VIGENCIA

El presente Reglamento entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE Licenciado Orestes Fredesman Ortiz Andrade, Ministro de Agricultura y Ganadería. (F) Fredesman Ortiz”.