



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: *Edgard Antonio Mendoza Castro*

TOMO N° 399

SAN SALVADOR, VIERNES 28 DE JUNIO DE 2013

NUMERO 118

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

	<i>Pág.</i>		<i>Pág.</i>
ORGANO LEGISLATIVO			
Decreto No. 407.- Reforma a la disposición transitoria al Decreto Legislativo No. 641, de fecha 12 de junio de 2008, referente a la adecuación de pactos sociales.	4-5	Acuerdo No. 622.- Se modifica el Acuerdo Ejecutivo No. 468, de fecha 13 de mayo de 2013, mediante el cual se implementó el plan piloto para el pago del subsidio del gas licuado de petróleo (GLP), en los hogares abonados a la empresa Distribuidora Eléctrica de Usulután.	15
ORGANO EJECUTIVO		MINISTERIO DE EDUCACIÓN RAMO DE EDUCACIÓN	
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA		Acuerdos Nos. 15-1619 y 15-0296.- Ampliación de servicios en dos centros educativos.	16-17
Acuerdos Nos. 172, 173 y 186.- Se encargan Despachos Ministeriales a funcionarios públicos.	6	Acuerdos Nos. 15-0119, 15-0361, 15-0362, 15-0371, 15-0372, 15-0376, 15-0377, 15-0378, 15-0379, 15-0380 y 15-0647.- Acuerdos relacionados a planes de estudios de diferentes universidades.	18-23
MINISTERIO DE GOBERNACIÓN RAMO DE GOBERNACIÓN		Acuerdos Nos. 15-0271, 15-0316, 15-0317, 15-0500, 15-0515 y 15-0754.- Reconocimiento de estudios académicos.	24-26
Estatutos de la "Iglesia de Dios Aposento Alto Internacional" e "Iglesia Ministerios Cristianos Puente al Cielo" y Acuerdos Ejecutivos Nos. 30 y 88, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica.	7-12	Acuerdo No. 15-0297.- Se reconoce a la Profesora Merlyn Grisel López de Ibáñez, como Directora del Centro Escolar Primavera.	27
MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMÍA		MINISTERIO DE SALUD RAMO DE SALUD	
Acuerdo No. 479.- Se otorga beneficio a favor de la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Los Lagartos de Responsabilidad Limitada.	13	Acuerdo No. 1169.- Norma Técnica para Establecimientos de Crianza y Mataderos de Animales Domésticos.	28-39
Acuerdo No. 512.- Se autoriza a la sociedad Servicios de Transporte de Pasajeros de Soyapango, Sociedad Anónima de Capital Variable, para que construya un tanque para almacenar combustible.	14	ORGANO JUDICIAL	
		CORTE SUPREMA DE JUSTICIA	
		Acuerdos Nos. 2130-D, 453-D, 503-D y 662-D.- Autorizaciones para el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas.	40

MINISTERIO DE SALUD
RAMO DE SALUD

ACUERDO No. 1169

San Salvador, 25 de junio de 2013.

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE SALUD**CONSIDERANDO**

- I. Que de conformidad a lo prescrito en los Artículos 40 del Código de Salud y el 42 del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, corresponde al Ministerio de Salud, la emisión de Normas Técnico Sanitarias.
- II. Que el Art. 81 del Código de Salud, regula lo relativo a la crianza y explotación de animales domésticos, de tal forma que corresponde al Ministerio de Salud, establecer las condiciones sanitarias de estos establecimientos.
- III. Que el Artículo 86 del Código de Salud, prescribe en los literales "a", "b" y "ch", la inspección y control de mataderos, así como la autorización, instalación y funcionamiento de dicho locales, e igualmente de los sitios de crianza y encierro de animales domésticos.
- IV. Que con base a lo prescrito en los considerando anteriores y tomando en consideración la importancia que tiene el saneamiento ambiental, es de imperiosa necesidad regular técnicamente lo relativo a la crianza y matanza de animales, a fin de proteger la salud de la población en general.

POR TANTO en uso de las facultades legales conferidas.

ACUERDA emitir la siguiente,

NORMA TÉCNICA PARA ESTABLECIMIENTOS DE CRIANZA Y MATADEROS DE ANIMALES DOMÉSTICOS.**TÍTULO I**
DISPOSICIONES FUNDAMENTALES**CAPÍTULO ÚNICO**
Objeto, Ámbito de aplicación, Autoridad competente y Terminología**Objeto.**

Art. 1.- La presente Norma tiene por objeto establecer las disposiciones legales y sanitarias, que deben cumplir los establecimientos destinados a la crianza y matanza de animales domésticos, a fin de obtener la autorización de funcionamiento.

Ámbito de Aplicación.

Art. 2.- Están sujetas al cumplimiento de la presente Norma, todas las personas naturales o jurídicas, públicas y privadas que se dediquen a la crianza y matanza de aves, tales como pollos, gallinas, pavos, patos y cualquier otra ave utilizada para fines lucrativos, y mamíferos, tales como bovinos, porcinos, caninos, cunículos, equinos, ovinos, felinos y cualquier otro animal utilizado para fines lucrativos.

Autoridad Competente.

Art. 3.- Corresponde al Ministerio de Salud, en adelante MINSAL, a través de la Dirección Regional de Salud, SIBASI y Dirección de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar, en adelante UCSF, aplicar y dar cumplimiento a la presente Norma; así como aquellos que de manera legal designe el Titular del MINSAL.

Terminología.

Art. 4.- Para efectos de la presente norma se entenderá por:

Animal de abasto: Es todo animal de la especie bovina, porcina, avícola y otras especies autorizadas por los Ministerios de Agricultura y Ganadería, en adelante MAG, y el MINSAL, de las que se obtienen productos cárnicos, vísceras y sub productos destinados al consumo humano, animal o de uso industrial.

Animal muerto: Aquel que ha fallecido en áreas interiores o exteriores de las instalaciones del matadero por causas diferentes a la actividad, sólo podrá ingresar a la planta de rendimiento, sub producto o consumo humano, previa autorización del inspector médico veterinario de planta.

Animal sospechoso: Aquellos animales a los que se detecte cualquier signo o síntomas, lesión o condición que pueda representar un riesgo para la salud humana o animal y que requiera de reinspección sanitaria, o bien, de pruebas diagnósticas para decidir su destino final.

Áreas de riesgos: Son en las que se manipulan sus cuerpos, órganos con sus contenidos, según sea el caso; comprendiendo desde el área de baño antemortem hasta el área de lavado de las vísceras.

Áreas limpias: Son aquellas en las que se efectúa la manipulación de los productos que se destinan al consumo humano, en la matanza y faenado de animales de abasto iniciando en el área de inspección postmortem, y en aves a partir del proceso de evisceración, hasta el área de refrigeración de las canales en ambos casos.

Animal doméstico: Todo aquel que es criado en confinamiento o semi confinamiento, para fines de consumo humano.

Canal: Animal sacrificado, desollado y abierto sin vísceras, ni demás despojos. En el caso de las aves, es el cuerpo desprovisto de plumas y despojos no comestibles que comprenden el conjunto de cabeza, pico, tráquea, pulmones, intestinos, bazo, y residuos provenientes del beneficio y corte del ave.

Condena: Rechazo total o parcial de la canal, vísceras, carne o producto adulterado, insalubre o afectado por proceso patológico, no apto para el consumo humano o animal, y que únicamente debe ser utilizado para uso industrial.

Despojos: Vísceras y otras partes de los animales que se utilizan para alimentación humana u otros fines.

Embalaje: Material o recipiente que envuelve, contiene y protege los productos pre envasados para efectos de su almacenamiento, transporte y expendio.

Escaldado: Procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente, con el fin de facilitar el depilado o el desplumado, según la especie que se trate.

Faenado: Etapa posterior a la matanza de los animales para abasto, y según la especie, para eliminación de la cabeza, patas, piel, cerdas, plumas y vísceras, así como la limpieza del canal, vísceras y cabeza.

Inspección antemortem: Procedimiento de observación y revisión que se realizan a los animales dentro de los corrales, para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su matanza.

Inspección postmortem: Procedimiento por el cual se efectúa el examen visual de las canales, vísceras, cabeza y patas de los animales faenados, para decidir si son o no aptos para el consumo humano.

Médico Veterinario Inspector: Médico Veterinario asignado al establecimiento responsable de la inspección y supervisión del proceso, ya sea oficial, acreditado o cualquier otra figura que en su momento existiere.

Menudos de aves: Comprenden el hígado sin la vesícula biliar, el corazón y la molleja de la que se ha eliminado la membrana y el contenido, pescuezo, patas sin epidermis y sin uñas.

Pediluvio: Depósito fijo o móvil dotado de una solución desinfectante a una concentración mínima a doscientos cincuenta miligramos por litro de producto activo de cloro o su equivalente.

Planta de rendimiento: Instalación equipada para la industrialización de los productos rechazados, condenados o subproductos.

Matadero o Rastro: Es el establecimiento utilizado para la matanza y faenado de animales para abasto, incluyendo el seccionamiento y deshuesado de canales.

Rechazo parcial: separación de canales, vísceras o sus partes, que presentan alteraciones patológicas o características indeseables en forma localizada, de tal manera que las partes que no presenten dicha alteración pueden ser aprovechadas para consumo humano.

Rechazo total: es la separación de animales, canales, carne, vísceras, que una vez inspeccionados, ha sido determinado que presentan un peligro para la salud humana.

Registro del animal: Documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de la procedencia del animal.

Retención: Medida preventiva consistente en la separación de animales, canales o sus partes que se consideren sospechosos de padecer alguna enfermedad infecciosa, hasta determinar su destino final.

Sub Producto: Son aquellas materias que se obtienen de la matanza y faenamamiento de los animales y que no están comprendidos en los conceptos de canal o de vísceras comestibles.

TÍTULO II DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE CRIANZA

CAPÍTULO I DE LAS AVES

Ubicación.

Art. 5.- Las granjas para la crianza y explotación de aves deben ubicarse en la zona rural, a una distancia mínima de mil metros, a partir de la colindancia del área urbana.

Las aves a controlar son las siguientes: Pollos, gallinas, pavos, patos y cualquier otra ave utilizada para fines lucrativos.

Categorización.

Art. 6.- Considerando la cantidad de aves para subsistencia o explotación, se dividen en tres categorías:

- a. Categoría uno: Conformado por la existencia de cinco a cien aves.
- b. Categoría dos: Conformado por la existencia de ciento uno a diez mil aves.
- c. Categoría tres: Conformado por la existencia de diez mil una en adelante.

Requisitos para la tenencia.

Art. 7.- Los requisitos de cada una de las categorías de la cantidad de aves a explotar, son los siguientes:

Categoría uno: Las aves deben mantenerse dentro del lindero de la vivienda o de la propiedad, para lo cual se debe construir una cerca perimetral que evite la salida de las aves. La cerca debe estar separada de la vivienda a una distancia no menor a diez metros lineales como zona de protección sanitaria.

Categoría dos: Las aves deben estar separadas de las viviendas y a las colindancias del terreno, a una distancia no menor de cien metros lineales como zona de protección sanitaria o la que establezca el estudio del formulario ambiental, la cual debe ser arborizadas con especies odoríferas y deben mantenerse en una infraestructura que dispongan de; techo, piso impermeable, con ventilación e iluminación natural, comederos y bebederos de fácil limpieza y desinfección,

Categoría tres: El establecimiento utilizado para la crianza y explotación de aves, debe ubicarse a una distancia de cien metros lineales como mínimo a las colindancias del terreno y a las viviendas más próximas o una distancia mayor que establezca el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, en adelante MARN, con base al estudio de impacto ambiental, como zona de protección sanitaria.

De la infraestructura.

Art. 8.- La infraestructura donde se mantienen las aves de las categorías dos y tres, debe ubicarse de tal manera que los vientos predominantes impacten en los extremos del mismo, así también el techo, paredes y estructura deben mantenerse limpios.

De otros animales.

Art. 9.- Para las categorías dos y tres no debe existir presencia de otros animales domésticos dentro del establecimiento, salvo los que sean utilizados para la protección de las instalaciones.

Del manejo de la gallinaza.

Art. 10.- Cuando la gallinaza sea retirada del establecimiento, debe recolectarse en seco y almacenarse en un lugar cubierto que evite la infiltración del agua.

Para transportarse, debe realizarse en depósitos que no permitan derrame durante el traslado, y ser autorizado por el MINSAL.

La disposición final de la gallinaza debe ser a través de enterramiento, compostaje u otro método, el cual debe ser aprobado por el MINSAL.

CAPÍTULO II DE LOS MAMÍFEROS

Ubicación.

Art. 11.- La crianza y explotación de mamíferos deben ubicarse en la zona rural, a una distancia mínima de mil metros a partir de la colindancia del área urbana.

Los mamíferos a controlar son los siguientes: bovinos, caninos, cunículos, equinos, ovicaprinos, porcinos, felinos y otros mamíferos utilizados para fines lucrativos.

Categorización.

Art. 12.- Considerando la cantidad de animales a explotar en la zona rural, se divide en dos categorías.

- a. Categoría uno, de cinco a veinticinco animales.
- b. Categoría dos, de veintiséis en adelante.

Requisitos.

Art. 13.- Los requisitos de cada una de las categorías tomando en cuenta la cantidad de mamíferos a explotar, son los siguientes:

Categoría uno: Los animales deben mantenerse dentro del lindero del terreno, para lo cual se debe instalar una cerca perimetral, separada una distancia mayor o igual a veinticinco metros lineales a la vivienda y a la colindancia del terreno como zona de protección sanitaria.

Categoría dos: Los animales deben mantenerse en corrales, establos o jaulas, con área techada cuando sea necesario y deben ubicarse a una distancia mayor o igual a cien metros lineales a las viviendas y a las colindancias del terreno, como zona de protección sanitaria o la distancia mayor que establezca el MARN en base al estudio de impacto ambiental realizado. El techo, paredes y estructura deben mantenerse limpios.

Aguas residuales.

Art. 14.- Las aguas originadas del lavado diario de los pisos deben ser canalizadas y tratadas a través de un sistema sanitario.

Cuando el sistema de tratamiento es primario; conformado por las unidades siguientes: tanque séptico y pozo de absorción o campo de riego, deben ser aprobados por el MINSAL, y si es secundario; conformado por las unidades siguientes: desharenador, sedimentador, digestor de lodos y patios de secado de lodos, deben ser aprobados por MARN, en ambos casos la calidad del agua debe cumplir con los parámetros de calidad establecidos en el instrumento técnico jurídico correspondiente.

De la calidad de agua para consumo animal.

Art. 15.- La calidad de agua para consumo de los animales, debe ser incolora e inodora.

CAPÍTULO III**CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS DE CRIANZA DE AVES Y MAMÍFEROS****De los pisos.**

Art. 16.- El piso donde permanecen los mamíferos, debe ser impermeable mantenerse limpio y libre de cualquier objeto ajeno a la actividad.

Del manejo de las excretas.

Art. 17.- Las excretas deben recolectarse diariamente en seco y ser enterradas en fosa, agregando una capa de cinco centímetros de cal o ceniza, y luego otra capa de tierra de igual espesor, otro método utilizado debe tener la aprobación del MINSAL.

La fosa debe construirse a una distancia horizontal de quince metros lineales a la colindancia del terreno, al pozo de abastecimiento de agua y de las viviendas más próximas,

La distancia entre el manto freático y el fondo de la fosa, debe ser como mínimo de tres metros de profundidad medidos en época de invierno.

Disposición final de animales muertos.

Art. 18.- La disposición final de animales muertos debe realizarse de inmediato, por medio de enterramiento y cumplir los siguientes aspectos:

- a. La profundidad de la fosa dependerá de la especie y la cantidad considerando una distancia vertical mínima a partir del nivel suelo: dos metros para los mamíferos y un metro para las aves.
- b. En el proceso de enterramiento, se debe agregar en el fondo de la fosa una capa de cal de cinco centímetros aproximadamente, seguidamente se dispondrá el o los cadáveres, luego agregar otros cinco centímetros de cal y por último rellenar con tierra hasta el nivel del suelo.
- c. El fondo de la fosa debe estar separada a una distancia no menor de tres metros lineales del nivel freático, medidos en forma vertical y quince metros de distancia hacia un pozo de abastecimiento de agua, medidos en forma horizontal.
- d. Cualquier otro método de disposición final debe ser aprobado por el MINSAL.

Animales muertos por enfermedades de notificación obligatoria.

Art. 19.- Cuando se trate de muerte por enfermedad de notificación obligatoria, el MAG y MINSAL deben coordinar, para el manejo y disposición final de los cuerpos.

Animales no incluidos en las categorías.

Art. 20.- Para los animales no incluidos en las categorías establecidas en la presente Norma, los problemas de tenencia y aspectos sanitarios ocasionados por los mismos deben resolverse a través de la municipalidad respectiva en coordinación con la Asociación Comunal de su jurisdicción.

**TÍTULO III
DE LOS MATADEROS****CAPÍTULO I
ASPECTOS GENERALES PARA MATADEROS DE BOVINOS, PORCINOS Y AVES****Ubicación.**

Art. 21.- Las instalaciones de los mataderos de animales de abasto, deben estar ubicadas a una distancia mayor o igual a mil metros del radio urbano, en oposición al viento de cualquier asentamiento humano en terreno compacto y que no sean sujetos a inundaciones o deslaves.

Zona de protección sanitaria.

Art. 22.- Las instalaciones internas de los mataderos, considerando sistemas de tratamiento de desechos sólidos y líquidos deben disponer de una zona de protección sanitaria como mínimo de cien metros hacia la colindancia perimetral.

Muro perimetral.

Art. 23.- El perímetro de las instalaciones de los mataderos debe estar dotado de un muro perimetral de dos metros de altura de construido de material mixto, y completado a tres metros con malla ciclón y con accesos restringidos.

Instalaciones externas.

Art. 24.- Fuera del perímetro de los mataderos no deben existir instalaciones de instituciones de servicio público y privado las cuales se deben ubicar a una distancia no menos de quinientos metros.

Agua para proceso.

Art. 25.- Todo matadero debe disponer de agua en cantidad y calidad, para matanza y faenado, estimando un volumen promedio de mil litros/día/bovino, quinientos litros/día/porcino y veinticinco litros/día/ave, la cual puede ser proporcionada a través de la red pública, pozo o de un sistema de almacenamiento. La calidad de agua debe cumplir con el instrumento técnico jurídico correspondiente.

Agua para consumo humano.

Art. 26.- La cantidad y calidad de agua para consumo humano debe cumplir con los parámetros establecidos en los instrumentos técnicos jurídicos respectivos.

De utilizar agua envasada para consumo humano, ésta debe cumplir los parámetros establecidos en los instrumentos técnicos jurídicos respectivos.

En caso que la fuente de abastecimiento fuese de pozo, debe conectarse a un tanque, el cual debe ser lavado y desinfectado cada seis meses, e incorporar cloro que mantenga una concentración de cero punto tres a uno punto tres miligramos por litro.

Aguas residuales.

Art. 27.- Las aguas originadas por la actividad de matanza, faenado y limpieza de los mataderos deben cumplir con lo establecido en el Artículo 14 de la presente Norma.

Transporte del producto.

Art. 28.- Los vehículos utilizados para transportar las carnes y subproductos deben disponer con autorización sanitaria vigente emitida por MINSAL.

Aspectos sanitarios de los corrales.

Art. 29.- Los corrales para bovinos y porcinos exceptuando aves, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) Pisos de concreto con superficie antideslizante, con desnivel de dos por ciento hacia los drenajes,
- b) Bebederos, contruidos de material de fácil limpieza.
- c) Cerca perimetral, contruido de material que garantice la permanencia de los animales en el sitio.
- d) Puertas de acceso, contruidas de material resistente.
- e) Los corrales deben mantenerse limpios, techados en un cien por ciento del área total para bovinos, y para porcinos.

Condiciones para limpieza del animal.

Art. 30.- Los mataderos para bovinos y porcinos, deben disponer de sistema de baño a presión y aspersion en los corrales, previo a la cámara de aturdimiento, además deben disponer de pediluvio sin solución desinfectante, con un área de un metro cincuenta centímetros cuadrado y una profundidad de quince a veinte centímetros.

Instalaciones sanitarias para el personal operador.

Art. 31.- En las instalaciones de los mataderos se debe disponer de vestidores, servicios sanitarios y guardarropa en buen estado, separados por sexo para personal operario, sin acceso directo al área de proceso, según la siguiente relación:

- a) Vestidores dotados con bancas; debe disponer de guarda ropa con separadores para vestimenta y calzado en proporción de uno por trabajador.
- b) Inodoro y ducha, uno por cada veinticinco trabajadores, y en el área de servicio de hombres debe existir un urinario tipo canaleta.
- c) Lavamanos de pedal, uno por cada quince trabajadores, con dispensadores dotados de papel toalla, jabón líquido sin olor y su respectivo depósito para basura con tapadera de pedal.
- d) El personal responsable de la matanza debe lavar y desinfectar las botas con detergente inodoro, previo al paso por el pediluvio y la sala de matanza.

Del área de descanso para empleados.

Art. 32.- Todo matadero debe disponer de una área de descanso para sus empleados, la cual debe ser techada; disponer de mesas, sillas o bancas, lavamanos con servicio de agua potable, jabón, papel toalla y depósitos para basura.

Bodegas.

Art. 33.- Los mataderos deben disponer de una bodega exclusiva para resguardar los productos químicos utilizados en las operaciones de limpieza, desnaturalización y sanitización los cuales deben de estar debidamente identificados y aprobados por la autoridad competente.

Infraestructura interna de la sala de matanza.

Art. 34.- Los mataderos deben disponer de una sala de matanza conformada por:

- a) Pisos impermeables, antideslizante de fácil limpieza y desinfección, sin grietas ni uniones de dilatación irregular, deben tener un desnivel del dos por ciento hacia los desagües. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser convexas.
- b) Paredes internas, construidas de material mixto, liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, revestido y afinado con cemento blanco o pintura epóxica color claro. En caso de contar con pilares o similares, también deberán cumplir estos requisitos.
- c) Techos de material resistente y libres de grietas, provistos de canales para evacuar aguas lluvias de fácil limpieza.
- d) Puertas de material resistente a la corrosión no absorbente, lisa y de fácil limpieza que abran hacia fuera; protegidos con barreras físicas.
- e) Ventanas y otras aberturas deben estar provistos de malla número diez o número doce, fácil de desmontar. Los quicios de las ventanas deben del ancho de la pared, y con una inclinación de cuarenta y cinco grados.
- f) Los pasillos o espacios de trabajo entre el equipo y las paredes, no deben ser obstruidos y tendrán espacio que permita a los empleados realizar sus tareas y la limpieza en forma correcta.
- g) Ventilación e Iluminación, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo, del Ministerio de Trabajo.
- h) Las estructuras aéreas para soporte como rieles y ganchos utilizados en áreas productivas, deben ser de superficies lisas, fácilmente lavables y resistentes a la corrosión. Se debe contemplar un riel de desviación en esta área para las canales retenidas.
- i) En la entrada a la sala de matanza debe ubicarse un pediluvio, el cual debe contener una concentración mínima de doscientos cincuenta miligramos por litro de cloro activo.

Plan de limpieza y desinfección.

Art. 35.- El administrador o propietario del matadero debe elaborar e implementar un plan de limpieza y desinfección para las áreas siguientes: matanza (sacrificio), depósitos de los desechos sólidos, cuartos de enfriamiento, sala de desposte, sanitarios, bodega y otras áreas de importancia sanitaria, dicha actividad debe realizarse después de finalizada cada jornada.

Los desinfectantes y detergentes utilizados deben ser de uso industrial sin olor, autorizado por la autoridad competente, y debe mantener una concentración de acuerdo a lo establecido por el fabricante y almacenarse en un lugar exclusivo para ello.

Desposte y deshuese.

Art. 36.- La actividad de desposte y deshuese debe realizarse en una área separada de la sala de matanza y disponer de mesas de acero inoxidable.

Conservación de las carnes.

Art. 37.- La carne de bovino y porcino que será comercializada de inmediato no debe permanecer más de ocho horas a temperatura ambiente.

Las carnes que no sean comercializadas de inmediato deben mantenerse en cuarto frío a una temperatura de cuatro a siete grados centígrados.

Equipo y utensilio.

Art. 38.- El equipo y utensilios destinados a la actividad la matanza y faenado de animales deben ser de acero inoxidable, o de cualquier otro material resistente a la corrosión. Los cuchillos utilizados para el degollado deben ser esterilizados a una temperatura no menor de cien grados centígrados.

Prácticas higiénicas del personal.

Art. 39.- El personal responsable de la matanza y faenado debe cumplir con las medidas higiénicas siguientes:

- a) Bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores;
- b) Mantener uñas limpias, recortadas y sin pintura;
- c) Lavado de manos frecuente;
- d) Cabello cubierto con redecillas.

El personal que realiza la actividad de matanza debe utilizar el siguiente equipo de protección:

- a) Casco.
- b) Redecilla.
- c) Mascarilla o cubre boca.
- d) Gabacha blanca y pantalón blanco.
- e) Delantal impermeable.
- f) Porta cuchillos de material de fácil limpieza.
- g) Botas de hule.
- h) Guantes, dependiendo de la actividad a realizar será el tipo a utilizar.

En las áreas de matanza y proceso se establecen las siguientes restricciones:

- a) Fumar;
- b) Comer;
- c) Hablar por teléfono;
- d) Escupir;
- e) Uso de joyas, relojes y maquillaje;
- f) Consumo de bebidas alcohólicas y estupefacientes.

Restricciones al interior del matadero:

- a) Ventas ambulantes;
- b) Animales domésticos diferentes a los destinados a la matanza;
- c) Viviendas;
- d) Cafetines;
- e) Trabajo a niños, niñas y adolescentes;
- f) Presencia de personas ajenas a la actividad.

Control de la salud.

Art. 40.- El personal que realiza actividad de matanza debe tener exámenes clínicos vigentes cada seis meses, entre los que se encuentran: heces, orina y otros que el personal médico previa evaluación considere pertinente, una copia de los resultados de los exámenes debe permanecer en la oficina del matadero.

Se restringe el acceso a las áreas de matanza y proceso a personas de las que se sabe o se sospecha que padecen de alguna enfermedad transmisible o lesiones.

Control de insectos y roedores.

Art. 41.- El administrador o propietario del matadero debe elaborar e implementar el Plan de control de insectos y roedores, o contratar una empresa autorizada por la autoridad competente. El Plan debe permanecer accesible en las oficinas del matadero.

Capacitación.

Art. 42.- El administrador o propietario del matadero debe elaborar e implementar el Plan de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, dirigido al personal que labora en el mismo, cada año debe actualizarse y evaluar la implementación de dicho Plan.

Manejo del producto terminado.

Art. 43.- Para el manejo de carne en piezas en el área de matanza, debe utilizarse recipientes de acero inoxidable o material de fácil limpieza y desinfección resistente a la corrosión, los cuales deben ser compatibles para estar en contacto con productos comestibles, estos recipientes deben colocarse sobre estructura metálicas de material resistente y que cuenten con un sistema de rodaje.

Empacado de canales.

Art. 44.- Las canales y sus partes deben ser empacados para su transporte, lo cual debe realizarse en el mismo matadero y a presencia del inspector del MAG, quien lo marcará con un sello y debe definir ruta de conducción final.

CAPÍTULO II**Aspectos específicos para matadero de bovino y porcino****Área de circulación del ganado.**

Art. 45.- El área de acceso a la sala de matanza debe mantenerse libre de residuos sólidos y líquidos.

Aturdimiento.

Art. 46.- Para la insensibilización del animal, debe utilizarse el método de pistola aturdidora de émbolo cautivo u otro sistema autorizado por el MAG.

Zona de matanza.

Art. 47.- Los animales después de ser aturridos se les debe atar el ducto anal y se deben atarse las patas traseras con cadena, elevarse a través de un teclé y colocarse en el riel aéreo para su faenado.

Manejo de pieles.

Art. 48.- Las pieles como producto de la matanza deben ser colocadas en depósitos y trasladadas a una área separada de la misma para ser tratadas con cal, sal o refrigeración, las cuales no deben permanecer más de veinticuatro horas dentro de las instalaciones del matadero, caso contrario deben ser refrigeradas.

Manejo y disposición final de desechos sólidos.

Art. 49.- Los mataderos deben disponer de una caseta exclusiva para el almacenamiento temporal de los desechos originados en el proceso de matanza. La caseta debe ser de construcción mixta, piso impermeable con desnivel de dos por ciento hacia los drenajes, y fácil acceso para el vehículo que trasladará los desechos al relleno sanitario autorizado.

Los desechos incluyendo las partes no comestibles, tales como: condena, placentas, fetos y vísceras, los cuales, deben ser desnaturalizados y manejados en depósitos de fácil limpieza y desinfección con tapadera previamente identificados para tal fin, dichos desechos no deben permanecer más de veinticuatro horas en la caseta.

Cualquier otro sistema de disposición final de los desechos debe ser autorizado por MINSAL y MARN.

CAPÍTULO III**Aspectos específicos para matadero de aves****Área de recepción de aves vivas.**

Art. 50.- Se debe disponer de área de recepción, la cual debe cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Área techada con altura mínima de dos metros cincuenta centímetros, a partir del nivel de piso;
- b) Piso impermeable, resistente y con una pendiente del dos por ciento hacia los drenajes;
- c) Ventilación e iluminación, se debe cumplir, según lo establecido en el Artículo 34, inciso g de la presente Norma;
- d) Disponer con cantidad y calidad de agua para la limpieza y desinfección del área de recepción y jabas.

Área de matanza.

Art. 51.- El área de matanza debe ser lavada y desinfectada después de cada jornada de trabajo.

Infraestructura en el área de matanza.

Art. 52.- La infraestructura en el área de matanza debe cumplir lo establecido en el Artículo 34, de los literales "a" hasta la "g" de la presente Norma.

Empacado del producto.

Art. 53.- De acuerdo a las formas de comercialización, el producto debe cumplir con los instrumentos técnicos jurídicos respectivos de empaque y etiquetado de los alimentos pre envasados.

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

Almacenamiento y conservación del producto.

Art. 54.- El almacenamiento de los productos terminados debe cumplir con los instrumentos técnicos jurídicos correspondientes.

Uso de colorante.

Art. 55.- En todo producto cárnico de aves no se permitirá el uso de colorantes químicos, utilizados con fines de mejor presentación del producto para su comercialización.

Transporte del producto.

Art. 56.- Los vehículos utilizados para transportar la carne y sub productos, deben cumplir lo establecido por los instrumentos técnicos jurídicos respectivos, relacionados al tema de alimentos.

Aspectos legales a cumplir.

Art. 57.- Para la extensión de la autorización de instalación y funcionamiento sanitario por el MINSAL, el propietario debe cumplir con lo establecido en la presente Norma y contar previamente con los permisos oficiales requeridos para su actividad, extendidos por MARN y MAG. Además otros exigidos por otras leyes vigentes en el país.

**TÍTULO IV
DISPOSICIONES FINALES****Infracciones.**

Art. 58.- Las infracciones a las disposiciones de la presente Norma, se sancionarán de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud.

Registros.

Art. 59.- Los diferentes niveles de atención en salud, deben tener actualizado anualmente el registro de los establecimientos normados en el presente instrumento técnico jurídico y reportarlos en el mes de febrero de cada año al Nivel Superior.

Autorización sanitaria.

Art. 60.- La autorización extendida por el MINSAL, no exime al propietario de obtener los permisos de otras instituciones que tengan competencia sobre la materia.

Suspensión de la autorización.

Art. 61.- La autorización sanitaria emitida por el MINSAL, puede ser suspendida a través del proceso administrativo, por el incumplimiento de las condiciones sanitarias, en el desarrollo de las actividades, previa evaluación de los resultados de la ficha de vigilancia sanitaria.

Dicha suspensión debe ser informada por vía oficial al MARN, MAG y Municipalidad respectiva, para los efectos consiguientes.

Vigilancia en la aplicación.

Art. 62.- Para efectos de vigilar el cumplimiento de la presente Norma, el personal técnico de salud ambiental del establecimiento de salud correspondiente, debe realizar tres inspecciones por año, utilizando para ello la ficha de vigilancia sanitaria establecida en los anexos 1 y 2.

Revisión y actualización.

Art. 63.- La presente Norma y sus anexos podrán ser revisados y actualizados, de acuerdo a la necesidad de la misma o cambios administrativos institucionales.

De lo no previsto.

Art. 64.- Todo lo que no esté previsto en la presente Norma, debe resolverse a petición de parte, por medio de un escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando técnica y jurídicamente la razón de lo no previsto.

Derogatoria.

Art. 65.- Derógase la Norma Técnica para la autorización sanitaria de granjas avícolas, emitida a través de Acuerdo Ejecutivo número 1164, de fecha 15 de Noviembre de 2007, publicada en el Diario Oficial número 227, Tomo número 377, de fecha 5 de diciembre de 2007, y la Norma Técnica para la autorización sanitaria de granjas porcinas, emitida a través de Acuerdo Ejecutivo número 1163, de fecha 15 de Noviembre de 2007, publicada en el Diario Oficial número 227, Tomo número 377, de fecha 5 de diciembre de 2007.

Disposición transitoria.

Art. 66.- En los casos de los establecimientos dedicados a la crianza y explotación de animales, ya existentes, deben adecuarse a lo prescrito en la presente Norma en un plazo máximo de dos años a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

De igual forma, los mataderos ya existentes, disponen de dos años a partir de la fecha de la entrada en vigencia de la presente Norma, para adecuar las instalaciones o construir nuevas instalaciones en sitio autorizado por las instancias competentes.

Vigencia.

Art. 67.- La presente Norma entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE.

MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ,

Ministra de Salud.



ANEXO. I



FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE AVES

Región de Salud _____ SIBASI: _____

UCSF: _____

1. Inspección para:

Renovación

Control

2. Nombre o razón social del establecimiento: _____

3. Ubicación del establecimiento: _____

a. Departamento: _____ Municipio: _____

b. Cantón: _____

c. Caserío: _____ Teléfono: _____

4. Nombre del gerente, administrador o representante legal del establecimiento: _____

5. Autorización número: _____ fecha de vencimiento: _____

6. Total empleados en las instalaciones: __ Mujeres: __ Hombres: __

7. Clase de ave explotada. _____ Cantidad _____

8. Fecha de primera inspección: _____

9. Fecha de segunda inspección: _____

10. Fecha de tercera inspección: _____

ASPECTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LA VIGILANCIA SANITARIA DE GRANJAS AVICOLAS

Aspectos	Chequear en cada caso según inspección						Observación
	Primera Inspección		Segunda inspección		Tercera inspección		
	Si	No	Si	No	Si	No	
Se ubica en la zona rural							
Categoría uno (5-100 aves)							
Dispone con cerca perimetral.							
La cerca se ubica a una distancia mayor o igual a diez metros lineales a las viviendas.							
Categoría dos: (101-10,000 aves).							
Se ubica en la zona rural.							
El establecimiento se ubica a una distancia mayor o igual a cien metros lineales a las viviendas y colindancia del terreno.							
Existen presencia de otros tipos de animales							
Categoría tres: mayores de 10001 aves							
Se ubica en la zona rural.							
El establecimiento se ubica a una distancia mayor o igual a cien metros lineales de las viviendas y colindancias del terreno.							
El manejo de la gallinaza se realiza conforme lo establece el artículo 10 de la presente							

Norma							
El piso es impermeable							
Las excretas se manejan conforme lo establece el artículo 17 de la presenta Norma							
Los animales muertos son dispuestos conforme lo establece el artículo 18 de la presente Norma							

Todos los aspectos sanitarios deben ser cumplidos, para otorgar la autorización de funcionamiento.

Responsable del establecimiento al momento de la inspección:

f. _____

Nombre: _____

Sello

Técnico que realiza la inspección:

f. _____

Nombre: _____

Lugar y fecha: _____



ANEXO. 2

FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE MAMIFEROS

Región de Salud _____ SIBASI: _____

UCSF: _____

1. Inspección para:

Primera vez Renovación Control

2. Nombre o razón social del establecimiento: _____

3. Ubicación del establecimiento: _____

a. Departamento: _____ Municipio: _____

b. Cantón: _____

c. Caserío: _____ Teléfono: _____

4. Nombre del gerente, administrador o representante legal del establecimiento: _____

5. Autorización número: _____ fecha de vencimiento: _____

6. Total empleados en las instalaciones: ___ Mujeres: ___ Hombres: ___

7. Clase de mamífero explotado. _____ Cantidad _____

8. Fecha de primera inspección: _____

9. Fecha de segunda inspección: _____

10. Fecha de tercera inspección: _____

ASPECTOS PARA LA INSPECCIÓN DE LA VIGILANCIA SANITARIA PARA MAMIFEROS

Aspectos	Chequear en cada caso según inspección						Observación
	Primera Inspección		Segunda inspección		Tercera inspección		
	Si	No	Si	No	Si	No	
Se ubica en la zona rural							
Categoría uno (5-25 animales)							
Dispone con cerca perimetral.							
La cerca se ubica a una distancia mayor o igual de veinticinco metros lineales de las viviendas colindancia							
Categoría dos: (101-10,000 aves).							
Se ubica en la zona rural.							
El establecimiento se ubica a una distancia mayor o igual a cien metros lineales a las viviendas y colindancia del terreno.							
El piso es impermeable y se mantiene limpio.							
Las aguas residuales originadas por lavados de corrales son tratadas previas a su descarga.							
El agua para consumo de los animales es incolora							
Las excretas son manejadas conforme lo establece el artículo 17 de la presente norma.							
Los animales muertos son dispuestos conforme lo establece el artículo 18 de la presente Norma							

Todos los aspectos sanitarios deben ser cumplidos, para otorgar la autorización de funcionamiento.

Responsable del establecimiento al momento de la inspección:

f. _____

Nombre: _____

Sello

Técnico que realiza la inspección:

f. _____

Nombre: _____

Lugar y fecha: _____



Anexo 3

MINISTERIO DE SALUD

FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE MATADEROS(BOVINOS, PORCINOS Y AVES)

Región de Salud _____ SIBASI: _____

UCSF: _____

Nombre del matadero:

Privado _____ municipal _____ otro (especificar) _____

Dirección _____

Teléfono: _____ fax: _____

Nombre del propietario:

Nombre de representante legal: _____

Nº total de operarios: _____ hombres _____ mujeres _____

Permisos: MARN. Si _____ no _____ MAG si _____ no _____ MINSAL. Si _____ no _____

Sacrificio: diario _____ total bovino _____ total porcino _____ total aves _____

Total otros animales sacrificados. _____

Horarios de matanza: _____

Nombre de inspector(a) de salud: _____

Fecha de inspección: _____

Fecha 1ª. Inspección: _____

Fecha 2ª. Inspección: _____

Fecha 3ª. Inspección: _____

ASPECTOS PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE MATADEROS

Aspectos	Primera Inspección		Segunda inspección		Tercera inspección		Observación
	SI	No	SI	No	SI	No	
Ubicación de mataderos							
Se ubica a mil metros de distancia del radio urbano.							
Zona de protección sanitaria							
Dispone de zona de protección sanitaria como mínimo de cien metros hacia el muro perimetral.							
Muro perimetral							
Dispone de muro perimetral de dos metros de altura construido de material mixto y completado a tres metros con maya y con accesos restringidos.							
Agua para proceso							
Dispone de agua en volumen promedio de mil litros/día/bovino, quinientos litros/día/porcino y veinticinco litros/día/ave.							
Agua para consumo humano							
El agua para consumo humano cumple con los parámetros establecidos en la Norma de calidad del agua.							
Aguas residuales							
Cumplen con lo establecido en el Artículo							

14 de la Norma técnica para establecimientos de crianza y matadero de animales domésticos.							
Transporte del producto							
Los vehículos utilizados para transportar las carnes y subproductos disponen de autorización sanitaria vigente.							
Aspectos sanitarios de los corrales							
Los corrales para bovinos y porcinos exceptuando aves; deben cumplir con lo establecido en el Artículo 29 de la presente Norma.							
Condiciones para limpieza del animal							
El matadero para bovinos o porcinos, disponen de sistema de baño a presión y aspersion en los corrales, previo a la cámara de aturdimiento y disponer de pediluvio sin solución desinfectante.							
Area de descanso para empleados							
Dispone de mesas, sillas o bancas, lavamanos con servicio de agua potable, jabón, papel toalla y depósitos para basura.							
Instalaciones sanitarias para empleados							
Dispone de vestidores, servicios sanitarios y guardarropa en buen estado.							

Bodegas							
Dispone de bodega exclusiva para resguardar los productos químicos utilizados en las operaciones.							
Infraestructura interna de la sala de matanza							
Dispone de una sala de matanza de acuerdo a lo descrito en el Artículo 34 de la Norma técnica.							
Plan de limpieza y desinfección							
Dispone de plan de limpieza y desinfección para las áreas siguientes: matanza, depósitos de los desechos sólidos, cuartos de enfriamiento, sala de desposte, sanitarios y bodegas, para ser aplicado después de cada jornada.							
Desposte y deshuese							
Se realiza en área separada de la sala de matanza y dispone de mesas de acero inoxidable							
Conservación de las carnes							
Las carnes deben mantenerse en cuarto fríos a una temperatura de cuatro a siete grados centígrados.							
Equipo y utensilio							
El equipo y utensilios son de acero inoxidable, o de cualquier otro material resistente a la corrosión.							
Prácticas higiénicas del							

personal							
El personal responsable de la matanza y faenado cumplen con las medidas higiénicas establecidas en el Artículo 39 de la presente Norma.							
Control de la salud del personal							
El personal dispone de exámenes clínicos vigentes cada seis meses, entre los que se encuentran: heces, orina y otros que el personal médico previa evaluación considere							
Control de insectos y roedores							
Se dispone de un Plan para el control de insectos y roedores,							
Capacitación							
Se dispone de un Plan de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura.							
Manejo del producto terminado							
Los recipientes utilizados son de acero inoxidable o material de fácil limpieza y desinfección resistente a la corrosión.							
Empacado de canales							
Las canales son transportadas empacadas							
Aturdimiento del animal							

Para la insensibilización del animal, utilizan el método de pistola aturdidora de émbolo cautivo u otro sistema autorizado por el MAG.							
Zona de matanza							
Los animales después de ser aturridos, se les ata el ducto anal y son elevados a través de un teclé							
Manejo de pieles							
Las pieles son colocadas en depósitos y trasladadas a una área separada de la sala de matanza y son tratadas con cal, sal o refrigeración							
Manejo y disposición final de desechos sólidos							
Se dispone de una caseta exclusiva para el almacenamiento temporal de los desechos originados en el proceso de matanza.							
Área de recepción de aves vivas							
Se dispone de área de recepción, la cual debe cumplir con lo descrito en el Artículo 50 de la presente Norma.							
Área de matanza para aves							
El área de matanza para aves, se en cuetra limpia							
Infraestructura en el área de matanza de aves							
La infraestructura cumple con lo establecido en el Artículo 34 de los incisos de la a) a la g) de la							

presente Norma.							
Empacado del producto de aves							
Se cumple con los instrumentos técnicos jurídicos respectivos de empaçado y etiquetado de los alimentos pre envasado.							
Uso de colorante							
En el producto cárnico de aves se usan colorantes químicos, utilizados con fines de mejor presentación del producto.							
Transporte del producto							
Los vehículos utilizados para transportar la carne y sub productos, cumplen lo establecido por los instrumentos técnicos jurídicos respectivos, relacionado con el tema							
Aspectos legales a cumplir							
El propietario dispone con los permisos oficiales requeridos para su actividad, extendidos por MARN y MAG. Además otros exigidos por otras leyes vigentes en el país.							

Todos los aspectos sanitarios deben ser cumplidos, para otorgar la autorización de funcionamiento.

Responsable del establecimiento al momento de la inspección:

f. _____

Nombre: _____

Sello

Técnico que realiza la inspección:

f. _____

Nombre: _____

Lugar y fecha: _____
