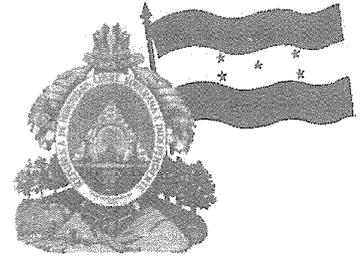


La Gaceta



DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS

La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco, lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.



Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial "La Gaceta".

AÑO CXXVIII TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS, C. A.

JUEVES 24 DE NOVIEMBRE DEL 2005. NUM. 30,852

Sección A

Secretaría de Agricultura y Ganadería

ACUERDO No. 552-05

Tegucigalpa, M.D.C., 08 de noviembre, 2005

EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERIA

CONSIDERANDO: Que mediante Decreto No. 157-94 del 4 de noviembre de 1994, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 27-552 el 13 de enero de 1995, fue promulgada la Ley Fitozoosanitaria; la cual en su Artículo 3, establece que corresponde al Poder Ejecutivo, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la planificación, normalización y coordinación de todas las actividades a nivel nacional, regional, departamental y local relativas a la sanidad vegetal y salud animal.

CONSIDERANDO: Que Honduras es firmante del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Zoosanitarias de acuerdo a técnicas comerciales, que son parte del anexo 1 del Acuerdo, por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, en donde se adquiere el compromiso de armonizar su legislación interna a la internacional.

CONSIDERANDO: Que de conformidad con los Artículos 9, incisos b), c) y f); 20, inciso a) 22 inciso e)

SUMARIO

Sección A Decretos y Acuerdos

	SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA	
552 2005	Acuerda: REGLAMENTO DE LA INSPECCION, SACRIFICIO E INDUSTRIALIZACION DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AVICOLAS.	A. 1-59
	Avance	A. 60
Sección B Avisos Legales		B. 1-20
Desprendible para su comodidad		

de la Ley Fitozoosanitaria, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), será la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de dicha Ley y sus reglamentos, relacionados con la inspección higiénico sanitaria y tecnológica de los productos de origen animal, la inspección y certificación de los productos de origen animal, así como la precertificación de los establecimientos que los elaboran, el control cuarentenario de las importaciones, exportaciones y transito de animales, productos y subproductos de origen animal, de medios de transporte, así como la adopción, normatización y aplicación de las

medidas zoosanitarias para el comercio nacional, regional e internacional de animales, sus productos e insumos agropecuarios.

CONSIDERANDO: Que la Procuraduría General de la República emitió con fecha 30 de octubre y 8 de noviembre del 2005, Dictamen y Resolución favorable al Reglamento de la Inspección, Sacrificio e Industrialización de Productos y Subproductos Avícolas.

POR TANTO: En aplicación de los Artículos 9, 20, 22 y 43 de la Ley Fitozoosanitaria Decreto 157-94; 36 numeral 8, 116, 118, 119 numeral 3 y 122 de la Ley General de la Administración Pública.

ACUERDA:

1.-Aprobar en todas y cada una de sus partes el Reglamento de la Inspección, Sacrificio e Industrialización de Productos y Subproductos Avícolas y que literalmente dice:

REGLAMENTO DE LA INSPECCION, SACRIFICIO E INDUSTRIALIZACION DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AVICOLAS

CAPITULO I OBJETIVOS Y DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Este Reglamento tiene como objetivo el de normar el proceso bajo los cuales se rigen los procedimientos de inspección higiénico sanitarios y tecnológicos de los productos cárnicos de origen avícola en los establecimientos que procesen y comercialicen sus productos y subproductos, y que estén destinados al consumo interno o a la exportación.

Artículo 2. Corresponde a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la supervisión, ejecución y control de

todos los aspectos normativos que contiene el artículo anterior. Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República de Honduras y su aplicación se hará de acuerdo a lo establecido en la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No. 157-94).

Artículo 3. Estarán sujetos a la inspección oficial, todos los establecimientos donde se preparen, transformen, refrigieren, congelen, empaquen, depositen o acopien productos de origen avícola.

Artículo 4. Los productos Avícolas que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: Carne de aves de corral, pavos, aves exóticas para consumo y destinados a la alimentación humana, ya sea que se consuman internamente o se destinen a la exportación. Quedarán además, sujetas a lo dispuesto en el presente Reglamento, los subproductos de los mismos como ser harinas, concentrados, enlatadazos o cualquier producto que contengan arriba del 2 % de carne de origen avícola destinadas a la alimentación humana.

Artículo 5. Solo podrán vender localmente o exportar productos avícolas, aquellos establecimientos que se

La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA
PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES

RAÚL OCTAVIO AGÜERO
Gerente General

MARCO ANTONIO RODRÍGUEZ CASTILLO
Supervisión y Coordinación

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS
E.N.A.G.

Colonia Miraflores
Teléfono/Fax: Gerencia 230-4956
Administración: 230-6767
Planta: 230-3026

CENTRO CÍVICO GUBERNAMENTAL

encuentran registrados y bajo inspección oficial del SENASA.

Artículo 6. Todos los productos avícolas que ingresen y sean procesados en un establecimiento oficial, serán inspeccionados conforme lo especifica o describe este Reglamento y otras normas técnicas que emita el SENASA.

CAPITULO II ORGANO ADMINISTRATIVO

Artículo 7. La aplicación de este Reglamento corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), dependiente de la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, quien en el ámbito de su competencia esta facultado para recibir solicitudes, expedir resoluciones, instructivos, circulares y cualquier otro documento de tipo administrativo para ser efectivo el cumplimiento del mismo.

Artículo 8. El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), a través del Servicio de Inspección Oficial de Productos de Origen Animal (SIOPOA), ejercerá el control de los productos, subproductos y derivados de origen avícola que se procesen en cada una de sus etapas en los establecimientos mediante el Inspector Veterinario Oficial, Veterinario Acreditado, Asistentes de Inspección, así como los Veterinarios Supervisores Regionales y el Supervisor Nacional.

Artículo 9. Para los fines del presente Reglamento, las definiciones constituyen la interpretación oficial de los términos siguientes:

1. **ACREDITACION:** Acto por el cual el SENASA autoriza a un Profesional Veterinario inscrito en el Registro de Veterinarios Acreditables, para realizar las actividades de Inspección Veterinaria en un establecimiento procesador de productos,

subproductos o derivados de origen animal. Además la acreditación se aplica a los Laboratorios para realizar los controles analíticos de productos, subproductos de origen animal o el material (órganos, tejidos, etc.) proveniente de animales declarados sospechosos por la Inspección Veterinaria.

2. **ALIMENTO:** Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre 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 autorizados por este Reglamento.
3. **ALIMENTO APTO PARA CONSUMO HUMANO:** Es todo aquel que habiendo sido inspeccionado, ha sido aprobado por el Inspector Veterinario para el consumo humano sin restricción alguna.
4. **ALIMENTO MANUFACTURADO PARA ANIMALES:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal destinado para la alimentación de los animales y que ha recibido un procedimiento por calor directo, indirecto, u otro procedimiento aprobado por el SENASA. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
5. **ALIMENTO PARA ANIMALES:** Es todo producto, subproducto o derivado de origen animal para la alimentación de los animales, que no han sido sometidos a tratamientos térmicos durante su elaboración. En ningún caso podrá ser destinado al consumo humano.
6. **ALIMENTOS ALTERADOS Y ADULTERADOS:** Son aquellos que no responden a su composición

química y características organolépticas, a su nomenclatura, a las denominaciones legales y reglamentaciones establecidas.

7. **ANIMAL:** Para este Reglamento el animal es la unidad viva de cualquier especie aprobada por el SENASA para su industrialización con destino al consumo humano o animal.
8. **AOAC:** Asociación Oficial de Química Analítica.
9. **EXAMEN ANTE – MORTEN:** Es el examen e inspección que se realiza a todos los animales vivos que son ofrecidos a un establecimiento para su faenamiento.
10. **ASISTENTE DE INSPECCION OFICIAL:** Es el empleado del SENASA idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario Acreditado. Dicho personal debe cumplir con las obligaciones previas en el Artículo 10 de este Reglamento.
11. **ASISTENTE DE INSPECCION ACREDITADO:** Es el empleado contratado por el Establecimiento para secundar en sus tareas al Inspector Veterinario Oficial o al Veterinario Acreditado. Dicho personal debe cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 10 de este Reglamento.
12. **AUDITORIAS DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP):** Es la comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en la documentación del sistema HACCP y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos.
13. **CARNE:** Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de la res sacrificada, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina.
14. **CENTRO DE ACOPIO:** Es el lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen avícola.
15. **CONDICIONES O REQUISITOS:** Son las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y vehículos de transporte para ser autorizados por el SENASA.
16. **CONDENADO:** Es todo producto, subproducto o derivados de origen animal y sus materias primas que habiendo sido inspeccionado es declarado impropio para la alimentación humana y debe ser eliminado para tankaje o para incineración. Inclúyase en esta definición a los animales en pie.
17. **CONTAMINACION:** Es la transmisión directa o indirecta de microorganismos, sustancias químicas y materias extrañas a los productos y subproductos cárnicos.
18. **CORTE:** Es la parte del animal de fácil identificación anatómica.
19. **CUADERNO DE BITACORA:** Son las hojas de control por escrito autorizado por el SENASA, en el cual el Jefe de Servicio el Inspector Veterinario Responsable, consigna el movimiento total de las actividades que se realizan en el establecimiento, siendo el principal medio de comunicación entre el Servicio de Inspección Veterinaria y los propietarios o responsables del establecimiento.
20. **DESINFECCION:** Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ellos eliminar los microorganismos.

21. **EMPACADORA:** Es el establecimiento donde se elabora el despiece de los diferentes trozos en que se dividen los animales provenientes de las especies bovinas, porcinas, equinas y aviar.
22. **ESTABLECIMIENTO:** Es el predio con sus instalaciones declaradas y autorizadas por el SENASA, para el proceso de productos y subproductos de origen avícola.
23. **FABRICA:** Es el establecimiento en el cual se realiza cualquiera de las operaciones siguientes: preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación y venta o suministro de materias primas o alimentos de origen animal.
24. **FRIGORIFICO:** Es un establecimiento que posee cámaras frías.
25. **FUNCIONARIO:** Es el empleado del SENASA, que efectúa trabajos de inspección de productos de origen animal.
26. **HIGIENE:** Es el conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de los alimentos, para garantizar su seguridad e inocuidad.
27. **INDUSTRIALIZACION:** Son las operaciones a que se someten los animales faenados, sus partes, fluidos y las materias primas para obtener alimentos.
28. **INSPECCION:** Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anatomo-patológica, que el Médico Veterinario utiliza para examinar con el olfato, vista y tacto, las condiciones y las propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal o sus materias primas.
29. **INSPECTOR VETERINARIO OFICIAL:** Es el profesional veterinario, que perteneciendo al SENASA, se encuentra asignado a un establecimiento para realizar tareas de inspección. Dicho profesional debe cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 9 de este Reglamento.
30. **INSPECCIONADO:** Es la palabra que se inscribe en las carnes, productos alimenticios y otros, para indicar que se han cumplido las acciones de control fijadas por este Reglamento.
31. **LIMPIEZA:** Es la eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros.
32. **LOTE DE ALIMENTOS:** Conjunto de alimentos fabricados en un establecimiento industrial autorizado, bajo las mismas condiciones de proceso, durante un período determinado de tiempo e identificado bajo la misma numeración.
33. **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.
34. **MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION:** Es el producto impermeable atóxico y resistente al agua de mar, al hielo, a las sustancias liberadas por el producto u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie será lisa y resistente a la acción repetida de los medios de limpieza aprobados por el SENASA.
35. **MEDIO DE TRANSPORTE:** Es el sistema utilizado para el traslado de animales, carnes, productos, subproductos y derivados, fuera del establecimiento. Los medios de transporte serán aprobados por el

- SENASA, para su uso, para lo cual deben reunir las condiciones higiénicas sanitarias establecidas en el presente Reglamento.
36. **MENUDOS:** Es el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos; y en las aves son el conjunto integrado por hígado, corazón, cuello y estómago muscular desprovisto de la mucosa.
37. **NUMERO DE LOTE:** Es la identificación numérica al lote de alimentos, que debe de estar señalado en cada una de las unidades que lo componen, de manera que permita reconocer el lote de procedencia.
38. **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 garantizar la seguridad de los alimentos.
39. **PRODUCTOS CARNICOS:** Son los preparados basándose en carne, sangre, vísceras, u otros subproductos de origen animal que hayan sido autorizados para el consumo humano adicionando o no aditivos y especies aprobadas. Estos productos se denominarán según su especie.
40. **PRODUCTOS AVICOLAS:** Cuando procedan de las aves (carne, huevos).
41. **POST-MORTEN:** Es el examen que se realiza en los animales que se han faenado en el establecimiento aprobado por el SENASA, dicho examen o inspección corresponde desde la canal hasta sus órganos.
42. **RECHAZADO:** Es todo producto, subproducto, derivados, envasado o, vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido en este reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.
43. **RETENIDO, DETENIDO O INTERVENIDO:** Es todo producto, subproducto, derivado, envasado o vehículo que por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a que sea condenado.
44. **SALMUERA:** Es la solución de cloruro de sodio grado alimenticio, preparada con agua potable y otros ingredientes permitidos para uso humano que se utilizan para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.
45. **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria.
46. **SIOPOA:** Servicio de Inspección Oficial de Productos de Origen Animal.
47. **SISTEMA DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir las fábricas, mataderos, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por el SENASA, para manipular alimentos de origen animal, con el fin de garantizar la seguridad de dichos alimentos.
48. **SISTEMA APPCC (HACCP):** Es un proceso sistemático, en el cual se van a identificar, evaluar y controlar los peligros en cada una de las etapas de la línea de proceso, dando seguridad a los alimentos y protegiendo la salud del consumidor.
49. **SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:** Es cualquier parte apta para usarse como alimento que no sea carne, siendo subproductos elaborados o sin elaborar, comestibles y no comestibles.

50. **SUPERVISOR VETERINARIO REGIONAL:** Es el Profesional Veterinario que perteneciendo al SENASA, realiza las auditorias de los servicios de Inspección Veterinaria de los establecimientos ubicados en la Región que les sea asignada. Dicho Profesional debe cumplir con sus obligaciones en el Artículo 11 de este Reglamento.
51. **SUPERVISOR VETERINARIO NACIONAL:** Es el Profesional Veterinario que, perteneciendo al SENASA, realiza la coordinación general de los servicios de Inspección de los establecimientos y de las actividades a desarrollar por los Supervisores Regionales.
52. **TANKAJE:** Es el Sistema de destrucción de una res, órganos y cualquier otro tejido de un animal faenado que ha sido condenado por la Inspección Veterinaria.
53. **TIEMPO DE CONSERVACION:** Es el período en el cuál el alimento mantendrá todas sus características organolépticas propias, así como de higiene y calidad nutritiva.
54. **TROZO:** Es el pedazo, parte o recorte del animal que no es corte.
55. **UFC /ml:** unidades Formadoras de colonias por mililitro.
56. **VERIFICACION DEL SISTEMA APPCC (HACCP):** Es la comprobación periódica efectuada por el SENASA, al Sistema APPCC, adoptado por los establecimientos mediante auditorias del Sistema.
57. **VETERINARIO ACREDITADO:** Es el Profesional Veterinario contratado por un establecimiento para realizar tareas de Inspección. Dicho profesional debe

cumplir con las obligaciones previstas en el Artículo 9 de este Reglamento y será seleccionado por la firma de un Registro de Profesionales Veterinarios que ha tal efecto llevará el SENASA. El SENASA, realizará la acreditación de los Profesionales de acuerdo a lo establecido en la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No 157-94), y las regulaciones que ha dicho efecto se emitan.

58. **VISCERAS:** Son los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

CAPITULO III DEL PERSONAL

Artículo 10. La inspección higiénica-sanitaria de los establecimientos será ejercida por profesionales veterinarios y sus asistentes idóneos, en los establecimientos donde sea necesaria una inspección permanente y donde se requiera más de un inspector veterinario, el SENASA designarán un Jefe de Servicio.

Artículo 11. Son obligaciones del Jefe del Servicio las siguientes:

1. Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y dedicación necesaria para obtener una inspección eficiente.
2. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
3. Distribuir el personal a sus ordenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que ha su juicio deben aplicarse.
4. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo

responsable de todas las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por sí mismo, si ello entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quién corresponda.

5. Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.
6. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros y formularios que sean obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y firma de los certificados.
7. Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fijan los formularios, reportes y toda otra documentación que tenga ese destino.
8. Presentar anualmente a la superioridad, antes del 31 de enero de cada año, los informes de los trabajos realizados en el año anterior, así como de las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la inspección.
9. Recibir y entregar la inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, y siendo responsable de la conservación de libro de inventarios y demás elementos asignados a la inspección bajo custodia.
10. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
11. Disponer la extracción y el envío al Laboratorio de las muestras de los productos elaborados para análisis, como también las materias primas que entran en su elaboración.
12. Disponer, cada sesenta (60) días como mínimo el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada

por el establecimiento en todas sus etapas operativas debiendo ser éste realizada en el Laboratorio Oficial o Acreditado por el SENASA. Las muestras deben ser extraídas por el personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento.

13. Disponer la toma y envío al Laboratorio Oficial de muestras de los animales sospechosos de padecer enfermedades cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades.
14. Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, etiquetados, envases y pesos declarados.
15. Establecer la vigilancia en los transportes de la carga y manejo de los productos bajo su control, así como el acondicionamiento de los productos destinados al comercio.
16. Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
17. Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago

Artículo 12. El Supervisor Nacional, será designado por la jefatura del SIOPOA, dependiendo directamente de esa Jefatura. El cual tendrá la jefatura de la sección o Unidad de Productos Carnícol. Serán funciones del Supervisor Nacional:

1. Verificar el cumplimiento de la Ley Fitozoosanitaria (Decreto No.157-94), en todos los establecimientos autorizados por el SENASA y ubicados dentro de la Sección a la cual fue asignado.

2. Mantener el control sanitario de los establecimientos a su cargo y los circuitos de supervisión regional que le competen en su sección, siendo responsable de las deficiencias para las cuales no tome acciones correctivas., ya sea por ellos mismos, si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
 3. Asegurarse que se realicen las supervisiones mensuales a los establecimientos bajo su cargo, dejando por escrito cada supervisión.
 4. Elaborar los informes mensuales, trimestrales, semestrales y anuales que se le soliciten.
 5. Supervisar y controlar los inspectores y supervisores bajo su cargo, manteniendo la información sobre producción, condenas y decomisos al día de forma mensual de los establecimientos bajo su cargo.
 6. Reportar y dar seguimiento a cualquier anomalía que se presente.
 7. Realizar las auditorías correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos por medio de planes de autocontrol, que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema HACCP para la validación oficial del sistema.
 8. Revisar los expedientes recibidos de los establecimientos bajo su sección, para solicitar al Supervisor Regional o inspector que se solicite la inspección, para emitir el dictamen para su registro o denegación de registro, en el tiempo estipulado para ello.
 9. Asegurarse que los libros, expedientes, bitácoras, formularios, reportes, informes y cuadros sean elaborados y entregados en el tiempo estipulado para ello.
 10. Dar seguimiento y respuesta a todas las solicitudes presentadas en su sección.
 11. Solicitar visto bueno a su jefe inmediato de las actividades, giras y reuniones a las que asista.
 12. Mantener una comunicación de todas las acciones, solicitudes y irregularidades a el jefe inmediato.
 13. Y otras que se le asignen de acuerdo a las prioridades y necesidades de inspección de productos de origen animal.
- Artículo 13.** Son obligaciones de los Supervisores Regionales, las siguientes:
1. Verificar el cumplimiento de la Ley Fitozoo-sanitaria (Decreto No.157-94), en todos los establecimientos autorizados por el SENASA y ubicados dentro de la región a la cual fue asignado.
 2. Verificar el control sanitario en todas las dependencias de los establecimientos ubicados en su región, siendo responsable de las deficiencias que le fueran comunicadas por el Supervisión Nacional o el Jefe del Servicio o Inspectores Veterinarios a cargo y para las cuales no arbitre los medios a su alcance para subsanarlas, ya sea por él mismo si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
 3. Verificar la normal concurrencia del personal afectado del Servicio de Inspección Veterinaria de los establecimientos a su cargo, de acuerdo a las fechas y horas previstas para los mismos.

4. Informar al Supervisor Nacional sobre las anomalías verificadas en los establecimientos a su cargo.
5. Informar al Supervisor Nacional sobre la existencia de establecimientos no autorizados por el SENASA, y que desarrollen actividades industriales contempladas en la Ley Fitozoosanitaria y su reglamentación.
6. Elevar a la superioridad los informes que oportunamente le sean solicitados.
7. Realizar las auditorías correspondientes a los procedimientos de seguridad de alimentos por medio de planes de autocontrol, que los establecimientos pongan en funcionamiento, bajo el Sistema HACCP.

Artículo 14. El Inspector Veterinario Oficial o Acreditado, designados en los establecimientos autorizados por el SENASA, estarán bajo la dirección de los Jefes del Servicio o del Supervisor Regional, rigiéndose por las siguientes obligaciones:

1. Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del presente Reglamento.
2. Mantener el control sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de las deficiencias para las cuales no tome las acciones correctivas, ya sea por ellos mismos, si entra en sus facultades, o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
3. Prestar servicio en el establecimiento en el horario que se les asigne.
4. 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.
5. Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto-contagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio o al Supervisor Regional a fin de la intervención correspondiente.
6. Son responsables por la matanza de todo animal o lote de animales que esté destinado al consumo humano.
7. Proceder al examen Post-Mortem de las aves sacrificados en el establecimiento debiendo investigar en el sitio en que se constituya la inspección, el estado sanitario e intervenir en el destino de las mismas, resolviendo en casos dudosos.
8. Realizar junto con los Asistentes el examen de las vísceras, carcasas y toma de muestras con los Inspectores Veterinarios quienes son los responsables del procedimiento.
9. Verificar el rotulado de los productos, e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar la documentación sanitaria.
10. Asistir diariamente al establecimiento de acuerdo al horario establecido.
11. Supervisar y controlar a los Asistentes Oficiales o Acreditados cuando lo hubiese.

12. Tener a su cargo y al día el cuaderno de bitácora, los libros, formularios y reportes que sea obligación llevar en cada establecimiento.

13. Emitir la Certificación Zoosanitaria correspondiente.

Artículo 15. Los Asistentes de los Veterinarios Oficiales o Acreditados, tendrán como obligaciones las siguientes:

1. Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne el Jefe del Servicio o el Inspector Veterinario a cargo del mismo.
2. Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.
3. En caso de encontrar y comprobar alguna anomalía deberán comunicarla a sus superiores.

Artículo 16. Todos los integrantes de Servicio de Inspección Veterinaria, Oficiales o acreditados, así como también sus superiores en línea directa, tendrán el libre acceso a todas las dependencias del establecimiento autorizado por el SENASA, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

Artículo 17. Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo custodia y responsabilidad exclusiva del Jefe del Servicio de Inspección Veterinaria o del Inspector a cargo del mismo.

Artículo 18. 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.

Artículo 19. Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiese medios regulares de comunicación, será por cuenta de la empresa proporcionar adecuado traslado al personal de inspección sanitaria, así como acceso a una línea telefónica.

Artículo 20. El SENASA creará un Registro de Veterinarios Acreditables, con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule para ser acreditado a un establecimiento autorizado. Los profesionales aspirantes a ser incorporados al registro deben de:

1. Ser miembro activo en el Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras y cumplir con las exigencias que establezca este organismo.
2. Haber realizado los cursos de capacitación que el SENASA organice para tal fin, aprobando los exámenes correspondientes.
3. No tener vinculo directo o indirecto de índole familiar o comercial con los propietarios o directivos de la empresa donde desempeñe sus funciones.
4. No tener causa penal pendiente o problemas con la administración pública de Honduras.
5. Solicitar al SENASA, mediante los formularios correspondientes, su incorporación al Sistema de Veterinarios Acreditables. La incorporación del profesional al Registro de Veterinarios no implica su acreditación automática.

Artículo 21. De la acreditación de los Profesionales Veterinarios:

1. EL SENASA notificará a los establecimientos autorizados, o que solicitan nueva autorización, la

necesidad de incorporar un Inspector Veterinario Acreditado cuando las necesidades del servicio de inspección así lo justifique. En dicha notificación se adjuntará el Registro de Veterinarios Acreditables.

2. El responsable del establecimiento comunicará por nota al SENASA, un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, el nombre y apellido del profesional veterinario seleccionado del Registro y solicitará su acreditación.
3. EL SENASA a través de la Jefatura del SIOPOA realizará una entrevista y solicitará documentación que lo acredite como un Médico Veterinario titulado, activo para ejercer su profesión en el país y otros documentos y responderá dentro de los diez (10) días hábiles siguientes, al profesional si ha sido seleccionado para ser acreditado, indicando los datos del establecimiento solicitante.
4. El SENASA comunicará su conformidad para la acreditación en el establecimiento solicitante, para lo cual el profesional notificado recibirá una copia del documento que lo acredite como tal y de sus funciones y deberes.
5. EL SENASA acreditará oficialmente al profesional veterinario dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la recepción de su conformidad y cursará la notificación correspondiente al interesado, quien debe hacerse cargo de sus funciones en un plazo no mayor de quince (15) días consecutivos, desde la recepción de dicha notificación.
6. El Jefe del Servicio Veterinario, o el Supervisor Nacional o Regional en su ausencia, es el responsable de poner en funciones al Inspector Veterinario Acreditado.

7. La Acreditación del Inspector Veterinario implica su adhesión al Servicio de Inspección Veterinaria del Establecimiento, estando imposibilitado de cumplir otras funciones en dicho establecimiento. El incumplimiento de esta obligación será causa suficiente para cancelar la acreditación y sancionar al establecimiento si correspondiera.

Artículo 22.- El Veterinario Acreditado que incumpliere sus obligaciones, el SIOPOA analizará la falta pudiendo ser cancelada su acreditación, e incluso, dado de baja del REGISTRO. Tal circunstancia será notificada al interesado, a la empresa y al Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras. Si la falta cometida por el veterinario acreditado fuera compartida por la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad de ésta y la eventual aplicación de las penalidades correspondientes.

Artículo 23.- Personal de la Empresa. Para el personal de los establecimientos se requiere que cumplan con lo siguiente:

1. Los empleados deben proveerse de un Certificado Médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el que debe ser extendido por la autoridad oficial que determine el SENASA, y tendrá una validez máxima de seis (6) meses.
2. 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 de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa, dérmicas, se exigirá una Certificación Médica del estado de salud del empleado cuestionado.
3. Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas

- ficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, debe estar vestido con bota u otra prenda de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas serán de tela blanca, u otro color autorizado por el SENASA y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.
4. Las prendas usadas como ropa de trabajo, deben estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Veterinario Oficial o Acreditado o sus Asistentes de Inspección como autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deben ser descontaminadas, y luego lavadas.
 5. El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta con gorras o cascos, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.
 6. Es obligatorio el uso de calzado de goma u otro material impermeable autorizado por el SENASA. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado debe estar perfectamente limpio.
 7. A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera que sea su cargo o condición, le está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deben estar equipados con la indumentaria reglamentaria.
 8. Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los empleados pasarán obligatoriamente por los baños y deben lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua y jabón. Los mismos deben hacer cada vez que por exigencias fisiológicas, concurren a las dependencias sanitarias.
 9. Todo el personal destinado a las tareas de corte, despiezado o deshuesado de carne, así como a la elaboración de productos y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo y cuando se requiera el uso de guantes. El personal femenino y masculino debe llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo y sin pintura, no portar alhajas de ningún tipo, y no se permitirá el uso de maquillaje durante su labor.
 10. Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos alimenticios o sus materias primas.
- Artículo 24.** Los empleados de los establecimientos, deben contar con un local apropiado para vestuarios y baños, el cual estará separado por sexos y construidos de acuerdo con las normas establecidas en el presente Reglamento.

CAPÍTULO IV PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Artículo 25. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos avícolas,

son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto avícola ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente Reglamento. Por tal motivo deben definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los procedimientos de seguridad adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que a continuación se detallan.

1. Identificación de los peligros, análisis de riesgos y determinación de las medidas necesarias para su control.
2. Localización, dentro de los procesos antes mencionados, de los puntos críticos e identificación de aquellos cuyo control resulta crítico para la seguridad de los alimentos (puntos críticos de control).
3. Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico.
4. Definición y aplicación de procedimientos eficaces de vigilancia y control en cada punto crítico.
5. Establecimiento de las medidas correctivas que se tomarán en caso necesario.
6. Establecimiento de los procedimientos de comprobación y revisión periódica del sistema.
7. Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.

Artículo 26. Para determinar el punto crítico para la seguridad de los alimentos, contemplado en el apartado,

se tendrán en cuenta la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado y envasado y cualquier otra operación a la que fuera sometido antes de ser entregado al consumidor, como así también los posibles usos a que fuera sometido por el usuario y los grupos de consumidores a los cuales está destinado el producto.

Artículo 27. Cada establecimiento deberá, además, definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los Procedimientos Operacionales Estándares de sanitización (POES) y Buenas Practicas de Manufactura (BPM), que aseguren la efectiva limpieza y desinfección de todas las instalaciones y equipos utilizados en el proceso de los productos avícolas. El conjunto de los procedimientos higiénicos estándar de la empresa constituirá su manual y deberá ser actualizado en forma permanente, describiendo los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar, la persona responsable de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.

Artículo 28. Documentación del Sistema de Autocontrol de Los Establecimientos.

La Empresa deberá presentar ante el SENASA, junto con la Solicitud de aprobación del establecimiento, una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización de los autocontroles y su comprobación de acuerdo al siguiente detalle:

1. Descripción del producto (composición, estructura y características físico-químicas, tratamientos, envasado y embalaje, condiciones de almacenamiento y distribución, duración o vida útil del producto, instrucciones de uso, criterios microbiológicos o químicos oficiales que puedan aplicarse, etc.).
2. Descripción de la utilización esperada (uso normal o previsto que el consumidor hará del producto,

- grupos específicos de consumidores a los que el producto está destinado indicando grupos sensibles).
3. Descripción del procedimiento de fabricación indicando los puntos críticos, desde la llegada de las materias primas hasta la comercialización del producto terminado (tiempos de espera entre las etapas del proceso, preparaciones, tratamientos de fabricación, envasado, almacenamiento y distribución, especificando los datos técnicos concretos).
 4. Para cada punto crítico deben indicarse los peligros probables (biológicos, químicos y físicos), evaluarse los riesgos y señalarse las medidas previstas para controlarlos haciendo expresa mención de los procedimientos y especificaciones detalladas para garantizar su aplicación efectiva.
 5. Descripción de los métodos de vigilancia y control de cada punto crítico (sistema de vigilancia y control), indicando claramente quién es el responsable de realizarlo, los métodos utilizados, las frecuencias de las observaciones, el procedimiento de registro, los límites críticos de cada parámetro que debe controlarse y las medidas correctivas previstas en caso de pérdida del control.
 6. Metodología de comprobación y revisión del sistema de autocontrol donde se expone claramente los procedimientos de comprobación a realizar (inspección de las operaciones, validación de límites críticos, examen de desviaciones, de las medidas correctivas aplicadas, de las disposiciones tomadas con los productos afectados, auditoría del sistema de autocontrol, examen de los registros, etc.) y la periodicidad con que se realizarán.
 7. Manual de Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES) donde se especifiquen claramente los datos técnicos de los procedimientos a realizar, la frecuencia, los productos a utilizar los responsables de su ejecución, la metodología de verificación de su eficiencia y las medidas a adoptar en caso de un resultado desfavorable.
- Artículo 29.** Cuando el sistema de autocontrol (HACCP) corresponda a una empresa que se encuentra autorizada para su funcionamiento, y por lo tanto se encuentra en funcionamiento, deberá adjuntarse además:
- 1) Registro de las observaciones o medidas correspondientes a la vigilancia y control de los puntos críticos.
 - 2) Resultados de las operaciones de comprobación que demuestran que el sistema de autocontrol responde eficazmente de acuerdo a lo previsto.
 - 3) Informe de las medidas correctivas aplicadas y el destino de las partidas de producto elaborado mientras el sistema de producción estaba fuera de control.
 - 4) Descripción del sistema de gestión de documentos que asegura encontrar fácilmente los registros de un lote o partida.
- Artículo 30.** Toda la documentación debe estar disponible, en el establecimiento, para ser verificada por el Servicio de Inspección Veterinario o las autoridades de SENASA que lo soliciten, de por lo menos de dos (2) años anteriores.
- Artículo 31.** Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación

de todo el personal que participe en el sistema de auto control.

Artículo 32. Se establecerán programas de rastreabilidad del producto desde la granja donde se produzca el pollo y sus orígenes, perfectamente documentados por el establecimiento de que se trate para establecer una relación entre la actividad de producción y la de proceso hasta su distribución final a través de la empresa que lo realiza oficialmente. SENASA mantendrá una base de datos confidencial para el mantenimiento de la información de unidades de producción hasta el proceso del producto terminado.

Artículo 33. La asignación de las tasas por servicios de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la autorización por el importe que establezca el Reglamento de Cobro de Tasas Por Servicios (vigente) y sobre la base de la constancia de la capacidad anual máxima de procesamiento, depósito y elaboración del establecimiento detallado por actividades.

Artículo 34. Las personas naturales o jurídicas titulares de los establecimientos deben constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que el SENASA estime. Para ser eximidos del depósito de garantía los interesados deben acreditar ante el SENASA, mediante documentación, su carácter de propietario del inmueble.

Artículo 35. Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

Artículo 36. Las Secciones de elaboración e industrialización que funcionen en los establecimientos procesadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección,

siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

Artículo 37. Las autorizaciones serán conferidas y revocadas por el SENASA. Acordada la aprobación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere, el SENASA o la dependencia competente que éste faculte, se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y reponerlo a petición del interesado, o de oficio, según corresponda.

Artículo 38. Las autorizaciones o registro de los establecimiento para su aprobación de funcionamiento se emitirán con carácter definitivo y por un lapso no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el SENASA hubiese ratificado la citada aprobación, quedará sin efecto la misma.

Artículo 39. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento durante la aprobación y dictada la disposición correspondiente por el SENASA, la aprobación pasará a tener carácter definitivo. El SENASA elaborará y mantendrá actualizada, una lista de los establecimientos autorizados donde conste el producto para el cual se otorga dicha autorización.

Artículo 40. Las aprobaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter definitivo. La adecuación de los establecimientos ya aprobados, a las disposiciones de este Reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SENASA, debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

Artículo 41. La asignación que pague por servicios de inspección sanitaria, deberá cancelarse por adelantado

del 1 al 10 de cada mes en el SENASA o en la entidad bancaria que se le indique. En el casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieran inspeccionado y de la forma antes mencionada.

Artículo 42. Los establecimientos autorizados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de elaboración e industrialización.

Artículo 43. La transferencia de la autorización se acordará a petición del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de traspaso del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización. Junto a la solicitud de transferencia de la autorización se deberá acompañar el documento probatorio de haber depositado una nueva garantía.

Artículo 44. En los establecimientos donde se ejerzan actividades en más de uno de los rubros gravados con tasa fija de inspección veterinaria, la asignación se determinará sobre la base del rubro con la tasa más alta.

Artículo 45. En los establecimientos donde se ejerzan actividades correspondientes a rubros gravados con tasa fija y tasa por unidad, la determinación de las primeras deberá ajustarse a lo indicado en el punto anterior, abonándose además las que correspondan por cada uno de los rubros sujetos a las tasas por unidad inspeccionada.

Artículo 46. Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recabados en el lapso comprendido entre el

1° de enero y el 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1° de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto de depósito en garantía. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de un (1) año de funcionamiento, e reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquellos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.

Artículo 47. Para efecto de modificación o traslado de instalaciones, deberá solicitarse autorización al SENASA previo a:

- 1) El traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local. Se requiere la aprobación previa del nuevo local.
- 2) La introducción de modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos.
- 3) La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, desde el punto de vista de la organización de la empresa revisten el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

Artículo 48. La aprobación de los establecimientos caducará automáticamente, cuando la inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda de los dos(2) años ininterrumpidos.

Artículo 49. La nueva autorización en todos los casos solo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la autorización original.

Artículo 50. El SENASA o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en las siguientes circunstancias:

- 1) Ante cualquier trasgresión e incumplimiento a los artículos de este Reglamento.
- 2) Falta de Veterinario de Inspección o Acreditado a cargo de la inspección del establecimiento.
- 3) Cualquier trasgresión a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones, disposiciones dictadas con fines de inspección veterinaria.

Artículo 51. Las autoridades civiles y de orden público (departamentales o municipales) prestarán a los funcionarios del SENASA la colaboración necesaria para el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 52. Las autorizaciones de los establecimientos se acordarán en base a una estimación de su capacidad productiva, entendiéndose como tal la máxima cantidad de producto que puede ser elaborado en relación con la capacidad útil de las instalaciones, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de las salas de elaboración, superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, provisión de agua, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

Artículo 53. Para los establecimientos elaboradores de productos de la avicultura "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

Artículo 54. Todos los productos y subproductos avícolas que se elaboren y utilicen en los establecimientos autorizados, deben contar con la aprobación del SENASA, teniendo en cuenta que:

- 1) El SENASA determinará las normas para la aprobación de productos y subproductos avícolas, así como el lapso de validéz de dichas aprobaciones.
- 2) El SENASA podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.
- 3) El SENASA determinará la documentación que deberá acompañar a toda solicitud de aprobación de los productos y subproductos avícolas. Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un profesional veterinario, según las condiciones que determine el mencionado servicio.
- 4) Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como limpieza y conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de su embalaje y leyendas. El SENASA, toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el numeral 1 del presente artículo.

Artículo 55. Los establecimientos están obligados a:

- 1) Cumplir y hacer cumplir en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
- 2) Solicitar al SENASA, anualmente, la renovación de la autorización para procesar productos y subproductos avícolas. El SENASA podrá, en casos

especiales, prorrogar dicho período hasta por dos (2) años.

- 3) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
- 4) Proporcionar a la inspección veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días calendario del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización avícolas. Asimismo deberá presentar recibo de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento
- 5) Dar aviso con anticipación de setenta y dos (72) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor, cuando esta sea fuera del horario o actividades normales del establecimiento.
- 6) Avisar con suficiente antelación, la llegada de los animales, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.
- 7) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la inspección veterinaria.
- 8) El SENASA, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determinará el tiempo para realizar el control higiénico sanitario

del establecimiento por parte del Veterinario de Inspección Acreditado o sus Asistentes de Inspección.

Artículo 56. También son obligaciones de los establecimientos las siguientes:

1. Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el SENASA.
2. Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la inspección veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el SENASA.
3. Proveer el material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SENASA o que éste determine.
4. Proveer a la inspección veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios y vestuarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material de oficina, así como de equipo de trabajo técnico como termómetros, equipo de medición de desinfectantes, lámparas, medidores de luz y todo aquel equipo necesario para el desempeño de la función de la inspección veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el SENASA.

5. Proporcionar locales adecuados, a juicio de la inspección veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser reinspeccionadas.
6. Proveer de las sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso no comestible.
7. Mantener al día la documentación de recepción de materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.
8. Deberá suministrar a la inspección veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.
9. Debe proveer al personal de la inspección veterinaria del vestuario y equipo apropiado para realizar su trabajo de inspección.

Artículo 57. Los establecimientos adoptarán y documentarán un sistema de control de insectos y roedores, el cual deberá estar aprobado por el Servicio de Inspección Veterinaria y tendrá en cuenta los siguientes aspectos:

- 1) La documentación correspondiente a dicho sistema (metodología, formatos de vigilancia, etc.) debe estar a disposición del Servicio de Inspección Veterinaria.
- 2) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y en los materiales.
- 3) Los productos químicos utilizados (cebos, insecticidas, etc.) deben ser aprobados por el SENASA.

- 4) Los raticidas, insecticidas desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deben almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán en forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

CAPITULO V REQUISITOS DE CONSTRUCCION DE LOS ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS AVICOLAS

Artículo 58. Los establecimientos autorizados para la elaboración de productos y subproductos avícolas, deben reunir los siguientes requisitos de construcción e higiénico sanitarios, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemple el presente Reglamento:

- 1) Estar contruidos en terrenos firmes, normalmente no inundables. El SENASA considerará aquellos casos especiales que por razones de producción deben estar próximos al mar, o zonas destinadas a la piscicultura.
- 2) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- 3) Distantes dos (2) kilómetros como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residenciales.
- 4) Contar con abastecimiento abundante de agua potable y servicios de electricidad.
- 5) Estar situados en las proximidades, sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.
- 6) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.

- 7) No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.
- 8) Todos los caminos interiores del establecimiento deben ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de grama.
- 9) Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias de la planta procesadora. Deberá ser construido con materiales aprobados por el SENASA. Cuando no sea totalmente de bloques de concreto o ladrillos reforzados, deberá poseer un muro de este material de por lo menos 50 centímetros sobre el nivel del piso a los efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de 2 metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco.
- 10) El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendida entre una y media a tres y media unidades Lux.
- 11) Autorización de Licencia Ambiental emitida por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.

Artículo 59. Para asegurar un correcto funcionamiento los establecimientos tendrán:

- 1) Como mínimo tres ambientes bien diferenciados para las operaciones de recepción, manipulación y empaque, además de las cámaras de almacenamiento y otras dependencias o depósitos que sean necesarias para su actividad.

- 2) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos deben cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deben estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

Artículo 60. Los locales autorizados para la industrialización de productos y subproductos avícolas deben reunir los siguientes requisitos:

- 1) Estar contruidos con materiales autorizados por el SENASA.
- 2) La disposición de los locales, su diseño, construcción y medidas deben:
 - 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 indeseables sobre las superficies de los equipos o de los alimentos.
 - c. Facilitar las prácticas de higiene de los alimentos y las de prevención de la contaminación cruzada debidas a equipos, utensilios, alimentos, personal, materiales, agua, materias primas o fuentes externas de contaminación (insectos, roedores, etc.).
 - d. Asegurar las condiciones de temperatura adecuadas para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas.
 - e. Contar con dispositivos o instalaciones para la vigilancia de las condiciones adecuadas de la

temperatura ambiental, ubicados en lugares accesibles y visibles.

- 3) Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de proceso y la circulación del personal, materiales y equipos se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada.
 - 4) Las salas de proceso estarán separadas de los lugares o locales de carga o distribución y la circulación del personal, materiales y equipos se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada.
 - 5) En los locales existirá un número suficiente de lavamanos individuales convenientemente distribuidos y señalizados, los cuales deben poseer las siguientes características:
 - a. Estarán contruidos con acero inoxidable, resistentes a la corrosión y deben tener un diseño que facilite su limpieza.
 - b. Dispondrán de agua fría y/o caliente. El Servicio Oficial de Inspección podrá autorizar la omisión del agua caliente en aquellos locales que por razones de producción lo justifiquen y siempre que no representen un detrimento de los aspectos higiénico-sanitarios.
 - c. La salida del agua estará colocada aproximadamente a 30 centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionado por pedal a rodilla o por sistema automático.
 - d. Estarán provistos de jabón líquido, toallas de un sólo uso y descartable, se proveerá de un depósito, con tapa de abertura automática, para la recolección de las toallas al ser desechadas.
 - e. La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico.
 - f. 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 para uso exclusivo de la misma con uno de estos lavamanos y equipos de desinfección.
 - g. Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas o alimentos.
- 6) Los pisos de los locales estarán contruidos con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y debén mantenerse en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del 2% hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección.
 - 7) Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón de cierre hidráulico.
 - 8) Las paredes de los locales estarán contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. Su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para la actividad que en ella se realiza, nunca menor a los 2 metros, y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que

permitan el depósito de suciedades. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Serán de color blanco o claro. La parte superior de las paredes, desde la zona lisa hasta el encuentro con el techo, será revocada en fino con cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro autorizada por el SENASA.

- 9) En el encuentro de las paredes con los pisos y con los techos y de las paredes entre si, el ángulo que forman éstos será redondeado para facilitar la limpieza y desinfección y evitar el depósito de suciedad.
- 10) Cuando en las paredes existieran salientes provocados por columnas, mochetas, etc. todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados (cóncavos).
- 11) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, construidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan impidan la condensación y la formación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.
- 12) Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar construidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos, debidamente autorizados por el SENASA. Deben ser lisas, para facilitar su limpieza y desinfección, y mantenerse en buen estado de conservación.
- 13) Las salas 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. Los extractores de aire mecánicos estarán provistos con persianas de cierre automático.

- 14) Las puertas metálicas 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, etc., deben contar con sistemas de protección antiinsectos (mallas metálicas inoxidables, cortinas de aire, otros dispositivos aprobados por el SENASA). Los sistemas deben impedir el acceso de insectos incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás huecos deben estar construidos de manera que impidan la acumulación de suciedad.
- 15) Deberá contarse con luz artificial de color blanco. La intensidad será de 220 unidades Lux como mínimo en los puestos de trabajo; de 600 unidades Lux en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación y de un nivel equivalente a 150 unidades Lux como mínimo en todos los demás puntos. La luz de los sectores de inspección será de tipo localizada. Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que evite la diseminación de vidrios en caso de rotura.
- 16) Las instalaciones eléctricas para luz y para los equipos estarán diseñados y construidos con materiales aprobados por el SENASA, respetando las medidas de seguridad industrial correspondientes y asegurando que se impida la diseminación de vidrios, o cualquier otro material o componente de su estructura, en caso de rotura. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable expofeso.
- 17) Los equipos de frío dispuestos en las salas de elaboración serán ubicados de forma que no queden

encima de las mesas de trabajo y, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.

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

Artículo 61. Los equipos, utensilios e instalaciones accesorias utilizados para industrializar los productos y subproductos avícolas, en particular aquellos que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Estar contruidos con acero inoxidable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
- 2) El diseño e instalación de las maquinarias y equipos facilitará 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.
- 3) Queda prohibido el uso de madera en las salas donde se procesa y manipulan alimentos o materias primas sin envasar.
- 4) Los equipos o fregaderos destinados al lavado de productos y subproductos avícolas estarán provistos de agua potable fría y/o caliente, si es necesaria. Estarán contruidos con acero inoxidable aprobados por el SENASA y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento del agua o líquidos. La descarga de estos fregaderos podrá ser directa a la red de desagües, mediante interposición de cierre sifónico, cuando a juicio del SENASA no resulte necesario un tratamiento previo de los líquidos y materiales vertidos.

- 5) Las plataformas de trabajo en las que actúen los empleados serán:

- a. A plano inclinado, escalonada o levadiza a efectos de facilitar un buen desempeño en la actividad a realizar.
- b. Estarán contruidas con materiales inoxidables autorizados por el SENASA.
- c. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes.
- d. El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de 10 centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo.
- e. La escalera de acceso no podrá ser de madera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo galvanizado.

- 6) Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a contener o transportar productos y subproductos avícolas serán de acero inoxidable u otro material autorizado por el SENASA y responderán a los siguientes requisitos:

- a. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
- b. Todos sus ángulos interiores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.
- c. No podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas contruidas con materiales autorizados por el

SENASA, destinadas a ese único fin, y a una altura entre 12 y 15 centímetros del suelo.

d. Se mantendrán siempre limpios y se evitará el depósito de residuos líquidos o sólidos en su interior.

- 7) Los materiales y la construcción de los carros para materiales condenados serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa, bisagra y una identificación especial con la palabra condenado visible, pintada en color violeta y una franja del mismo color para indicar sanidad veterinaria.
- 8) Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico (frío/calor) sobre el alimento, deben contar con instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento (temperatura/tiempo), ubicados en lugares accesibles y visibles.
- 9) Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.
- 10) Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en unas bodegas con depósitos sobre estanterías o tarimas.

Artículo 62. Los vestuarios para el personal se diseñarán en base a una capacidad suficiente de 1 metro cuadrado por persona como mínimo y deben cumplir los siguientes requisitos constructivos:

- 1) Ubicación: Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de industrialización o elaboración y sus accesos estarán pavimentados.

- 2) Materiales: Deben estar contruidos con materiales aprobados por el SENASA.

- 3) Pisos: Estarán contruidos con materiales impermeables con un declive del 2% hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sinfónico, directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin baches, pozos, ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.

- 4) Las paredes estarán recubiertas con materiales impermeables hasta 2 metros de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran cubiertas por azulejos deben estar cubiertas con repellos y afinado de cemento si el SENASA lo considera adecuado.

- 5) Cuando el zócalo no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes, estas con el piso y el techo será redondeado.

- 6) Techo: Será de material impermeable y antitérmico.

- 7) Aberturas: Estarán protegidas con telas antiinsectos y provistas con cierre automático.

- 8) Ventilación: Cada 60 metros cúbicos deberá contar con ventanales de 2 metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de 10 veces por hora como mínimo.

- 9) Iluminación: La iluminación artificial será como mínimo de 150 unidades Lux.

- 10) Mobiliario: En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta 20% de los usuarios de esta dependencia.

Artículo 63. Anexo a los vestuarios estarán los baños, los cuales, además de los requisitos de construcción mencionados para los vestuarios, deben estar:

- 1) Provistos de agua fría y/o caliente.
- 2) En comunicación directa con los vestuarios pero serán independientes de los sanitarios.
- 3) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deben tener una dimensión no menor de 40 centímetros de ancho y 20 centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada 30 personas.
- 4) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y/o caliente con o sin mezcladores.
- 5) Los grifos serán por lo menos de 12 milímetros y estarán colocados con su boca de descarga a no menos de 30 centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de los grifos será por pedal a rodilla o automático.
- 6) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente. Cuando se utilicen toallas de papel se proveerá de un recipiente, con tapa automática, para recogerlas cuando sean desechadas.
- 7) Los lavabos o piletas, deben ser limpiados cada cambio de turno.

- 8) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sinfónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

Artículo 64. Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:

- 1) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un urinario por cada 30 empleados o fracción, 1 inodoro por cada 15 empleados o fracción, 1 lavabo por cada 15 empleados o fracción y 1 ducha por cada 18 empleados o fracción.
- 2) Para el personal femenino se instalará 1 inodoro por cada 15 empleadas o fracción e igual cantidad de lavabos y duchas que para los hombres.
- 3) En ambos casos los sanitarios formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de 1.50 metros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los sanitarios no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.
- 4) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de ingeniería sanitaria contempladas en éste Reglamento.
- 5) En sitios donde se crea necesario según el flujograma de proceso se colocarán filtros sanitarios de acuerdo a los requerimientos de cada planta.
- 6) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

Artículo 65. Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo establece el SENASA, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

1) Ordenamiento por Líquidos, Gases o Accesorios:

Agua caliente:	Verde con franjas color naranja.
Agua fría:	Verde.
Aire comprimido:	Azul.
Amoniaco:	Gris con franjas naranja. Se recomienda escribir la palabra Amoniaco.
Bocas de incendio:	Rojo.
Elementos de lucha contra incendio:	Rojo.
Cloaca:	Gris con franja violeta.
Combustibles (Líquidos y gases):	Amarillo.
Electricidad:	Negro.
Productos comestibles:	Blanco.
Productos condenados:	Violeta.
Productos no comestibles:	Gris.
Vacío:	Castaño.
Vapor de agua:	Naranja.

2) Ordenamiento por Color de las Tuberías:

Amarillo:	Combustibles (Líquidos y gases).
Azul:	Aire comprimido.
Blanco:	Productos comestibles.
Castaño:	Vacío.
Gris:	Productos peligrosos.
Gris con franja Violeta:	Cloaca.
Gris con franjas Naranja:	Amoniaco; se recomienda, escribir la palabra "Amoniaco".

Naranja:	Vapor de agua.
Negro:	Electricidad.
Rojo:	Bocas de incendio.
Rojo:	Elementos de lucha contra incendio.
Verde con franjas color naranja:	Agua caliente.
Verde:	Agua fría.
Violeta:	Productos incomedibles.

Artículo 66. Evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

- 1) Los establecimientos habilitados por el SENASA, deben ajustarse permanentemente a las reglamentaciones sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deben presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.
- 2) Será responsabilidad de las empresas y autoridades nacionales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.
- 3) Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SENASA, el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del servicio de inspección y la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.
- 4) La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente Capítulo,

sin perjuicio del cumplimiento de otras reglamentaciones complementarias en materia de protección ambiental.

- 5) Cuando las actividades que en ellos se desarrollan lo requieran, los establecimientos habilitados para la industrialización de los productos y subproductos avícolas deben disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.
- 6) La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües. La Solicitud de autorización de todo nuevo establecimiento deberá ir acompañada del dictamen favorable del organismo competente en la materia.
- 7) En las jurisdicciones municipales donde no existan reglamentaciones que fijen las condiciones a cumplir por los desagües industriales, para que su descarga sea admisible, el SENASA determinará provisionalmente las exigencias que corresponden.
- 8) El SENASA determinará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagües, dentro de los establecimientos.
- 9) El SENASA determinará los plazos dentro de los cuales deben cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

Artículo 67. Desagües de los Establecimientos:

- 1) El SENASA, exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.

- 2) Los desagües de los establecimientos deben separarse en tres sistemas de canalización independientes, los cuales podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pre-tratamiento.
 - a) Desagües pluviales y de calles interiores ajenos a los procesos industriales.
 - b) Desagües grasos.
 - c) Desagües no grasos.
- 3) Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para canalizar residuos provenientes de los procesos industriales 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 el organismo a cargo del control del cuerpo de agua o canalizaciones receptoras de los desagües.
- 4) Las aguas provenientes de los desagües grasos serán pre-tratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
- 5) Las aguas provenientes de los desagües no grasos serán pre-tratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.
- 6) El agua proveniente de los desagües de todos los establecimientos, deberá ser sometida como mínimo a un pre-tratamiento de tamices mecánicos, debiendo presentar ante el SENASA y en el plazo que este organismo fije, los planos y especifica-

ciones de los equipos que proyecten instalar para el pre-tratamiento de desagües.

- 7) El sistema de desagües de las salas de producción se diseñará de forma que el recorrido de los líquidos sea siempre de las zonas limpias hacia las zonas sucias.

Artículo 68. Régimen de afluentes:

- 1) El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos y retretes deberá 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.
- 2) Los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable cuando así lo establezca la inspección veterinaria. La concentración de cloro residual libre será como mínimo el exigido para el agua potable de consumo. El Servicio de Inspección Veterinaria controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al Servicio de Inspección Veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro.
- 3) Cada sesenta (60) días como máximo, el establecimiento deberá realizar un análisis bacteriológico y cada seis (6) meses mínimo para físico químico, que permita apreciar al SENASA, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.
- 4) El agua potable deberá reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en las

reglamentaciones respectivas y aquellas equivalentes requeridas por los países importadores cuando correspondiera.

- 5) Los análisis químicos y microbiológicos se realizarán en los laboratorios oficiales o en aquellos que el SENASA acredite oficialmente para tal efecto.
- 6) Cuando se utilicen agua no potable para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.
- 7) No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potable o residual a través de los ambientes de industrialización donde se elaboren o manipulen productos comestibles, cualquiera que sean estos o el tipo de industria que los elabore.
- 8) La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. Para el cálculo de estimación para los establecimientos que elaboran productos avícolas como disponibilidad mínima de agua potable para las necesidades del establecimiento 25 litros por Kg. de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el SENASA de acuerdo a las condiciones de trabajo.
- 9) Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el presente Reglamento.

Artículo 69. El hielo y vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o

pueda contaminar al producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua potable.

Artículo 70. Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos, en cuyo diseño y funcionamiento se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

- 1) Se evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de insectos o roedores.
- 2) La evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descargan, almacenan o procesan los productos, debe ser un proceso continuo empleando agua clorada y los utensilios necesarios para que los lugares se mantengan limpios y se reduzca el peligro de contaminación.
- 3) Queda prohibido el depósito de los elementos y utensilios de limpieza en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.
- 4) Los elementos de limpieza deben estar fabricados con materiales inoxidables aprobados por el SENASA. Queda prohibido el uso de madera para ese fin.

Artículo 71. La denominación de cámara frigorífica se aplicará a todo local construido con material aislante térmico y destinado a la conservación por medio del frío de los productos y subproductos avícolas. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos de construcción e higiénico-sanitarios:

- 1) La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el Servicio de Inspección (SIOPOA), según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las

condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

- 2) El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán redondeados (cóncavos) y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.
- 3) Las paredes 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 del SENASA.
- 4) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.
- 5) Cualquier material aislante atérmico que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.
- 6) Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera curada revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debidamente autorizado por SENASA. 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. Las puertas deben permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

- 7) Las columnas deben reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.
- 8) Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquellas.
- 9) Todas las cámaras deben estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de 40 a 60 unidades Lux.
- 10) Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas de material no oxidable o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.
- 11) La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.
- 12) Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.
- 13) Queda permitido 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.
- 14) Las características y especificaciones técnicas completas de dichos sistemas, indicando tipos de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deben ser aprobados por el SENASA, para lo cual los interesados deben suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.
- 15) Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.
- 16) La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SENASA, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados anteriores y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.
- 17) Para el acondicionamiento de los productos avícolas, sus materias primas y derivados en las cámaras frigoríficas, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:
 - 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 el SENASA y que faciliten la aireación. Queda prohibido el uso de madera.
 - b) El cuarto de enfriamiento (cooler) deberá tener una temperatura entre medio grado centígrado bajo cero y dos grados centígrados bajo cero (-0.5 °C a -2 °C; 31.1 °F a 28.4 °F).
 - c) El cuarto de congelamiento deberá tener una temperatura no superior a veinticinco grados centígrados bajo cero (-25 °C ó -13 °F).
 - d) El cuarto de almacenamiento del producto congelado deberá tener una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados bajo cero (-18 °C ó -0.4 °F).

- e) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la inspección veterinaria. Exceptuase de esta exigencia las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.
18. El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios o higiénico-sanitarios.
19. Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SENASA. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la inspección veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deben encontrarse vacías.
20. Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros de máxima y mínima para el control de la temperatura ambiental los que estarán a disposición de la inspección veterinaria. Cuando dicho servicio lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del Servicio de Inspección y deben ser archivados por el período que el SENASA oportunamente indique.
21. Las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero grados centígrados (0°C ó 32 °F) en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de 4 horas. Cuando se trate de variedades de volumen de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras deberá permitir que la temperatura de cero grados centígrados (0°C ó 32 °F) en la parte más profunda se logre antes de las 24 horas.
22. La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un grado centígrado bajo cero (-1 °C ó 30.2°F).
23. La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de los productos y subproductos avícolas, será tal que se logre la congelación de la masa interior de una carcasa de tamaño mediano en 8 horas a una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados bajo cero (-18 °C ó -0.4). La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el SENASA cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a la exportación.
24. La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.
25. En el caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio de Inspección Veterinaria a efectos de adoptar las medidas que estime el caso.
26. Los equipos de frío dispuestos en las cámaras frigoríficas serán ubicados de forma que no queden encima de los productos en ella depositados y,

además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.

Artículo 72. Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

Artículo 73. La sala destinada al descanso y refrigerio del personal deberá reunir, además de las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento, los siguientes requisitos:

- a) En el acceso al mismo, no tendrá comunicación directa con la sala de elaboración.
- b) Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.
- c) Su capacidad estará de acuerdo con la cantidad de empleados y los turnos de trabajo.

Artículo 74. Cuando el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria, deben contar con un laboratorio capacitado para efectuarlos exámenes químicos, físicos y microbiológicos que se juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

Artículo 75. El SENASA, a través del Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR), reglamentará las condiciones que deben reunir los laboratorios de las empresas, realizará las inspecciones previas, emitirá el dictamen final para la autorización y efectuará las auditorías periódicas para la verificación del funcionamiento y los controles de calibración.

CAPITULO VI

EL REGISTRO Y RENOVACIONES DEL REGISTRO DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 76. Todo establecimiento donde se procesen animales, o elaboren productos, subproductos o derivados de origen avícola, comprendidos en la Ley Fitozoosanitaria, no podrán funcionar sin la aprobación oficial de la Secretaría de Estados en los Despachos de Agricultura y Ganadería, a través del SENASA.

Artículo 77. Las solicitudes del registro serán presentadas ante la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería mediante Apoderado Legal, conteniendo la siguiente documentación:

1. Carta Poder del Representante Legal debidamente autenticada.
2. Fotocopia autenticada de Constitución de Sociedad o Comerciante Individual.
3. Fotocopia autenticada de Permiso de Operación extendida por la Municipalidad respectiva.
4. Copia autenticada de la Licencia Sanitaria emitida por la Secretaría de Salud Pública
5. Copia Autenticada de la Licencia o Auditoría Ambiental o Permiso Ambiental de la Autoridad de la Municipalidad respectiva, según el caso extendida por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.
6. Dictamen emitido por un laboratorio oficial, o acreditado oficialmente por el SENASA, sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de noventa (90) días de emitido.

Además la solicitud del registro deberá contener los datos de la empresa y la actividad a que se dedica la siguiente documentación:

1. Constancia del volumen presumible de materia prima a procesar durante un año.
2. Constancia de la capacidad anual máxima de faena, depósito o elaboración del establecimiento, detallada por actividad.
3. Copia del recibo de pago de tasa por derecho de aprobación del establecimiento y servicio de inspección.
4. Permiso definitivo de construcción del establecimiento, otorgado por la autoridad local o comprobante de pagos según corresponda.

Artículo 78. También deberá presentarse lo siguiente:

1. Relación descriptiva del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.
2. Relación descriptiva operativa de la planta, por especialidad y acompañada del diagrama del flujo general.
3. Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.
4. Un juego de planos de toda la planta en escala 1:100, aprobados por un Ingeniero o Arquitecto colegiado, 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.

5. Un juego de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación de los recorridos de los rieles para la res 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 Unidades Lux.
6. Un juego de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto colegiado, 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.
7. Descripción del sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito debe acompañarse también un Certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, departamentales o municipales, competentes.
8. Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.

Artículo 79. Un profesional veterinario solvente del Colegio de Médicos Veterinarios de Honduras, fungirá como regente que evaluará lo referente a los procesos higiénico-sanitarios del establecimiento, siendo el

responsable técnico del establecimiento. La información técnica que presenten los interesados, si el SENASA lo solicita debe ser ampliada.

Artículo 80. El SENASA podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionamiento a juicio de la autoridad de aplicación.

Artículo 81. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos de origen avícola son los responsables de garantizar la higiene de los alimentos que produzcan o comercialicen. Por tal motivo, deben cumplir con la validación con oficial cada año calendario de los procedimientos de calidad e inocuidad, de acuerdo al Plan HACCP ya definido en el artículo 25 del presente reglamento.

Artículo 82. Para determinar el peligro de la seguridad de los alimentos mencionados en el artículo anterior, se tendrán en cuenta; la naturaleza del producto, la forma en que es manipulado, envasado y cualquier otra operación a la que fuese sometido antes de ser entregado al consumidor.

Artículo 83. Se presentará ante el SENASA una copia de los aspectos más importantes del Sistema HACCP, así como la solicitud de aprobación y validación oficial del HACCP del establecimiento.

Artículo 84. El establecimiento sólo podrá operar después de la inspección y aprobación para el funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como establecimiento autorizado.

Artículo 85. El número de cada establecimiento, debe ser usado siempre en la identificación de los productos elaborados que han sido aprobados por el Servicio de Inspección Veterinaria. No se asignará más de un número

a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse.

Artículo 86. Las tasas por servicio de inspección y cualquier otra que se origine por causa del siguiente reglamento, son definidas en el Reglamento de Tasas aprobado para tal fin. La asignación de las tasas por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita la autorización, por el importe que establezca el Acuerdo vigente y sobre la base de Constancia a que se refiere el artículo 77, numeral 8 del presente Capítulo de este Reglamento.

Artículo 87. Las autorizaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el SENASA hubiese ratificado la citada aprobación, quedará sin efecto la misma.

Artículo 88. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por el SENASA, la aprobación pasará a tener carácter definitivo.

Artículo 89. La adecuación de los establecimientos ya aprobados a las disposiciones de este reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SENASA, debiéndose presentar la documentación que la misma exige.

Artículo 90. Los establecimientos autorizados están obligados a comunicar inmediatamente 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.

Artículo 91. El traspaso de la autorización de un establecimiento se acordará a pedido conjunto del titular del mismo y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de traspaso del establecimiento.

Mientras no se haya concedido la transferencia, subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la autorización. Junto a la solicitud de transferencia de la autorización se debe acompañar el documento probatorio de haber depositado una nueva garantía.

Artículo 92. En los establecimientos donde se ejerzan actividades en más de uno de los rubros gravados con tasa fija de inspección veterinaria, la asignación se determinará sobre la base del rubro con la tasa más alta.

Artículo 93. Cuando un establecimiento aprobado modifique o traslade las instalaciones, requerirá de la autorización del SENASA previo a:

1. El traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local. Se requerirá de la aprobación previa del nuevo local.
6. Las modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, cumplirán lo establecido en este reglamento.
3. La construcción o modificación de locales anexos o independientes de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

Artículo 94. Caducará automáticamente la aprobación de un establecimiento por:

1. Solicitud de los dueños o administradores del establecimiento.

2. Por retiro de la inspección sanitaria.
3. Inactividad del establecimiento por un período de dos años ininterrumpido.
4. Por disposición de la autoridad competente al incumplimiento de las normas técnicas legales de operación.

Artículo 95. EL Registro o Renovación de Registro de un establecimiento donde se sacrifiquen aves, depositen o se elaboren productos, subproductos o derivados de origen avícola; sólo podrán operar cuando la Secretaría de Agricultura y Ganadería emita la Resolución correspondiente.

Artículo 96. La solicitud de Renovación de registro de establecimiento deberá presentarse ante la Secretaría General de la Secretaría de Agricultura y Ganadería mediante Apoderado Legal debiendo acompañar además de los requisitos comprendidos en el artículo 77 numerales 1 al 6 del presente reglamento la siguiente información:

- a. Solicitud de Renovación realizada en los treinta (30) días anteriores al vencimiento del registro anterior.
- b. Declaración del tipo de actividad a que se dedicará el establecimiento, así como el volumen presumible de cada producto a producir durante un año.
- c. Solicitud para la asignación del servicio Médico Veterinario de Inspección.
- d. Comprobante de pago por servicios de inspección.

Artículo 97. La nueva autorización en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, previstos para la autorización original.

Artículo 98. La suspensión del Servicio de Inspección a efectuará el SENASA a través del SIOPOA inmediatamente, adoptando las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento por las siguientes situaciones:

1. Por no cumplir con la implementación del plan HACCP como una regulación obligatoria.
2. Por no haber cumplido lo relativo al pago de las tasas según el Reglamento respectivo o no haber informado a la autoridad correspondiente el aumento en el volumen de sus actividades.
3. Por carencia del veterinario acreditado a cargo de la Inspección del Establecimiento.
4. Cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, Decretos, Resoluciones, Disposiciones, dictadas por la Inspección Veterinaria.

Artículo 99. Las autoridades civiles y del orden público, así como las departamentales o municipales, prestarán a los funcionarios del SENASA la colaboración necesaria para el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 100. Las autorizaciones de los mataderos se acordarán en base a una estimación de su capacidad productiva, entendiéndose como tal, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faenas, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación, al mismo tiempo, se tendrá en cuenta la receptividad de los corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de las áreas, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

Artículo 101. Se aplicará un criterio semejante para la autorización de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: superficies de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secadores, cocinas, depósitos.

Artículo 102. Para los establecimientos elaborados de productos cárnicos "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

Artículo 103. La aprobación de los rastros artesanales será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

1. Que la planta se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda o pozo séptico.
2. Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario o asistente de inspección, de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento.
3. Que la población del lugar no puede ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

Artículo 104. Para los casos no previstos y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, se faculta al SIOPOA para reglamentar por petición y en acuerdo con las autoridades comunales sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos para su autorización.

Artículo 105. Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se elaboren o se utilicen en los establecimientos autorizados, deben contar con la aprobación del SENASA.

Artículo 106. El SENASA determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.

Artículo 107. El SENASA dispondrá la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.

Artículo 108. El SENASA determinará la documentación que debe acompañar a toda solicitud de aprobación de productos, subproductos y derivados avícolas.

Artículo 109. Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como despiece, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de su uso, embalaje y leyendas.

CAPITULO VII DEL SISTEMA DE INSPECCION Y APROBACION EN LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 110. Se clasificarán los establecimientos en tres clasificaciones:

Artesanales o pequeños mataderos: Son operaciones de matanza manual, sin cadena automática.

De velocidad baja: Aquellos mataderos con sistema automatizado, pero con una velocidad de sacrificio menor a noventa (90) pollos por minuto.

De velocidad alta: Aquellos mataderos con sistema automatizado, pero con una velocidad de sacrificio mayor de noventa (90) pollos por minuto.

Artículo 111. Toda ave que se destine al sacrificio, debe ser sometida, previamente a Inspección sanitaria ante

mortem, para lo cual se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

1. Las aves que presenten síntomas de enfermedad que puedan determinar su decomiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.
2. La faena de las aves con signos de enfermedad, debe realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la inspección.
3. Las aves caídas y muertas no se faenaran, serán decomisadas y destinadas al digestor.
4. Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, debe ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se les efectúe una inspección post-mortem minuciosa.
5. Se dispondrá al decomiso con destino a digestor de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido un escaldado excesivo; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pintura, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósicos, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonellosis (con la inclusión tífus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de newcastle, diftero viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los

tejidos musculares y coccidiosis con emaciación manifiesta.

Artículo 112. La Inspección Postmortem. Se realizará en todos los establecimientos de sacrificio de aves los cuales pueden clasificarse según su naturaleza, velocidad de sacrificio y equipamiento, ningún proceso podrá realizarse si la respectiva inspección veterinaria oficial.

La Estación de Inspección será aquella donde se tendrá colocada a una altura visible y completamente presentado la carcasa y vísceras de cada pollo o ave al inspector, se determinará que aves están aptas para el consumo, cuales deben ser enviadas a reproceso, condenadas, retenidas, aquellas carcasa con defectos en partes que no requiera condena completa, podrá señalarla o marcarla para que el ayudante o el mismo inspector corte la parte afectada o removerla de la carcasa o de la víscera.

Artículo 113. La estación de reinspección será aquella colocada al final de la línea antes del enfriamiento, ésta asegurará que ninguna carcasa o vísceras puedan pasar con partes dañadas o con defectos o carcasas o vísceras no aptas para el consumo o para reproceso, esto se realizará por inspección visual, llevando registros de hallazgos, tomando muestreos.

Podrán colocarse cuantos puestos de reinspección se creen necesarios para productos de valor agregado como deshuese, marinadas, molido troceado o cualquier área de otros productos, las cuales deberán cumplir con los mismos requisitos de equipo que se solicitan.

Artículo 114. Para establecimientos Artesanales: Se puede contar con un puesto circulante de inspección donde se revise toda la operación y se tomen 10 muestras de pollo para su inspección durante la faena diaria cada mil pollos.

Contarán con los siguientes equipos:

1. Una tabla de al menos de 1 pie de ancho, 2 pies de profundo diseñada para ser fácilmente aseada y colada para la reinspección de aves de muestra, de material aprobado por el SENASA.
2. Un lavamanos con jabonera y toallas desechables y un basurero en un área de fácil acceso para el inspector.
3. Sobre la tabla ganchos para colgado de pollo, serán provistos y colocadas para fácil acceso a los ayudantes de los establecimientos.
4. Un depósito de condena colocada al alcance del inspector visiblemente identificado y con los colores autorizados para ello.
5. Un depósito para colocar hasta 10 carcasas para su muestreo o revisión, el cual no podrá estar colocado sobre el piso o suelo de la plataforma.
6. Un mínimo de iluminación de 600 unidades LUX libres de sombra donde las aves inspeccionadas se facilita su inspección.

Artículo 115. Para establecimientos de Velocidad Baja: Se contará con un puesto de inspección colocado después del eviscerado y un puesto de reinspección.

a) El puesto de inspección contará con el siguiente equipo:

1. Área de trabajo sobre la línea de cadena después del eviscerado del pollo donde se presente el pollo y las viseras de cada uno, a una altura correcta para su visibilidad por el inspector. Contará con un ayudante de la empresa para su presentación.

2. Una tabla de al menos de 1 pie de ancho, 2 pies de profundo diseñada para ser fácilmente aseada y colada para la inspección de aves de muestra, de material aprobado por el SENASA.
 3. Un lavamanos con, jabonera y toallas desechables y un basurero en un área de fácil acceso para el inspector.
 4. Sobre la tabla ganchos para colgado de pollo, serán provistos y colocadas para fácil acceso a los ayudantes de los establecimientos.
 5. Un depósito de condena colocada al alcance del inspector visiblemente identificado y con los colores autorizados para ello.
 6. Un depósito para colocar hasta 10 carcasas para su muestreo o revisión, el cual no podrá estar colocado sobre el piso o suelo de la plataforma.
 7. Un mínimo de iluminación de 600 unidades LUX libres de sombra donde las aves inspeccionadas se facilita su inspección.
- b) Para el puesto de Reinspección: Será colocado antes del prechiller o chiller para asegurar la cero tolerancia a suciedad o presencia de residuos de heces fecales, contenido gástrico o partes no considerables comestibles.

Contará el puesto de reinspección con el siguiente equipo:

1. Área de trabajo sobre la línea de cadena después del eviscerado del pollo donde se presente el pollo antes de entrar al enfriamiento (Chiller o prechiller).

2. Una tabla de al menos de 1 pie de ancho, 2 pies de profundo diseñada para ser fácilmente aseada y colada para la inspección de aves de muestra, de material aprobado por el SENASA.
3. Un lavamanos con jabonera y toallas desechables y un basurero en un área de fácil acceso para el inspector.
4. Sobre la tabla ganchos para colgado de pollo, serán provistos y colocadas para fácil acceso a los ayudantes de los establecimientos.
5. Un deposito de condena colocada al alcance del inspector visiblemente identificado y con los colores autorizados para ello.
6. Contarán con un depósito para colocar hasta 10 carcasas para su muestreo o revisión, el cual no podrá estar colocado sobre el piso o suelo de la plataforma.
7. Un mínimo de iluminación de 600 unidades LUX libres de sombra donde las aves inspeccionadas se facilita su inspección.

Artículo 116. Para los establecimientos de Velocidad Alta: Se contará en los establecimientos para líneas de producción continuas con (3) Estaciones de Inspección:

Dos (2) Estaciones en la línea inmediatamente después de la evisceración donde estar expuesto al inspector la carcasa y las vísceras correspondientes a cada ave sacrificada.

Una (1) Estación de reinspección la cual estará uno (1) localizada al final de la línea antes de entrar al prechiller para la carcasa y podrá contarse con un puesto de inspección adicional antes de enviar a limpieza las vísceras sea ésta automática o manual.

Artículo 117. Cada Estación de Inspección deben contar con: un ayudante o presentador de la carcasa y las vísceras, para ordenar o seccionar las aves que se presenten y cortar las partes que el inspector asigne como condena, o separar el ave completa.

Se aplicará a cada Estación de Inspección:

1. Área de trabajo sobre la línea de cadena después del eviscerado del pollo donde se presente el pollo y las vísceras de cada uno, a una altura correcta para su visibilidad por el inspector. Contará con un ayudante de la empresa para su presentación.
2. Cuando la línea de la cadena de sacrificio esté suspendida estará a un mismo nivel en línea con la entrada de la estación de inspección.
3. Selectores colgantes o "kickouts" se instalarán en los locales con dos (2) estaciones de inspección en línea para que cada inspector reciba aves en centros de 12 pulgadas. El selector moverá el ave al frente del inspector y ayudante del establecimiento. Los selectores serán suaves, rígidos y consistentes en mover las aves paralelamente y a través de la estación de inspección. Las aves serán seleccionadas y soltadas suavemente para evitar el mecerlas cuando accedan a la estación de inspección.
4. Cada estación de inspección estará colocado en una área o una plataforma a prueba de deslices a la cual pueda acceder de forma segura el inspector. La plataforma tendrá un largo de al menos 4 pies de largo y un ancho mínimo de 2 pies.
5. La plataforma de inspección tendrá acceso del enchufe de encendido/apagado que se ubicará cerca del inspector.

6. El área debe ser lo suficientemente ancho para evitar los cortes, chorreo y escombros acumulándose en el suelo o plataformas. La limpieza entre los carcasas suspendidos y evitar la contaminación de los carcasas al salpicar.
7. Un mínimo de iluminación de 600 unidades LUX libres de sombra donde las aves inspeccionadas se facilita su inspección.
8. Un lavamanos con continuo flujo de agua deberá proveerse de fácil acceso de cada inspector y ayudante de establecimiento.
9. En la Tabla estarán ganchos para colgado de pollo para fácil acceso a los ayudantes de los establecimientos.
10. Cada estación de inspección estar provista de contenedores para condena o decomiso claramente identificados.
11. Una tabla de al menos de 1 pie de ancho, 2 pies de profundo diseñada para ser fácilmente aseada y colada para la reinspección de aves de muestra, de material aprobado por el SENASA.
12. Un espejo libre de distorsión de al menos 3 pies de ancho y 2 pies de alto, se fijará en cada estación de inspección para que pueda ser ajustado El espejo se posicionará en relación a la plataforma de inspección para que el inspector pueda observar la parte contrapuesta del pollo en la línea.
13. Un depósito para colocar hasta 10 carcasas para su muestreo o revisión, el cual no podrá estar colocado sobre el piso o suelo de la plataforma.

Artículo 118. Las siguientes se aplicarán al establecimiento en las estaciones de reinspección:

1. Espacios de piso o plataforma que consistirán de un mínimo de 3 pies a lo largo de la línea de colgado permitiendo que las carcasas puedan ser removidas para su evaluación. El espacio se nivelará y protegerá de todo el tráfico y obstrucciones.
2. Una tabla de al menos de 1 pies de ancho, 2 pies de profundo diseñada para ser fácilmente aseada y colocada para la reinspección de aves de muestra de material aprobado por el SENASA.
3. Un mínimo de 600 unidades lux libres de sombra para iluminación en la superficie de la tabla o el la línea de la cadena serán provistas.
4. Una tabla para sostener será provista para el sostenimiento de hojas de archivo.
5. Un lavamanos y desinfectante serán provistos y accesibles a las personas que trabajan en las estaciones.
6. Sobre la tabla colocar ganchos para colgado de pollo para sostener hasta 10 carcasas se colocarán para el alcance de las personas de la estación.
7. Cada estación de reinspección estar provista de contenedores para condena o decomiso claramente identificados.
8. Contarán con un depósito para colocar hasta 10 carcasas para su muestreo o revisión, el cual no podrá estar colocado sobre el piso o suelo de la plataforma.

Artículo 119. Las carcasas o vísceras retenidas para una revisión , análisis, se mantendrá claramente identificada y separada de otros productos hasta su liberación o condena, manteniéndolas en condiciones

adecuadas ya que si el producto se determina por el inspector que es apto para el consumo o reproceso no se altere. Únicamente el inspector oficial puede liberar o definir el destino de este producto.

Artículo 120. La condena de partes, vísceras o carcasa de aves en la inspección o reinspección, son aquellos que se encuentran con adulteración o daños que no puedan ser considerados aptos para un reproceso o lotes de pollo o aves que se sospeche de una contaminación de residuos biológicos o químicos, todas las ves o partes de aves serán retenidos para un análisis posterior o condenadas directamente o cuando se obtengan resultados positivos, las cuales serán retenidas, o llevadas a su desnaturalización o destrucción bajo la supervisión de la inspección oficial. En ningún momento se permite que están se encuentren mezcladas con producto apto para el consumo.

Artículo 121. Las aves afectadas por enfermedades trasmisibles al humano procesos infectocontagiosos no estarán aptas para el consumo humano. No serán aptas para el consumo aves o partes que estén afectadas con Tuberculosis, Leukosis, Septicemia, Toxemia, procesos inflamatorios, tumores, parásitos, hematomas o animales recibidos muertos.

Artículo 122. Serán condenadas las aves contaminadas con aceites volátiles, pinturas, venenos, gases u otras sustancias que adulteren el ave serán condenables.

Artículo 123. Las carcasas contaminadas durante el proceso con contenido gastrointestinal serán enviadas a reproceso siempre que sea bajo control y supervisión de inspección, cuando las partes afectadas directamente sean separadas y condenadas. Partes internas contaminadas que no puedan ser cortadas podrán ser sanitizadas en una línea fuera del proceso.

Artículo 124. Las carcasas sobre escaldadas que resulten de apariencia cocida serán rechazadas o enviadas a reproceso las partes aptas.

Artículo 125. Aquellas carcasas que presenten síntomas de descomposición o cambios postmortem como putrefacción, hedor, fermentación, golpes color verde serán condenadas.

CAPITULO VIII DEL PROCESAMIENTO DE AVES

Artículo 126. Los establecimientos donde se realicen operaciones de procesamiento de aves, deben cumplir normas de construcción e ingeniería sanitaria mencionadas en el Capítulo V de este Reglamento y las condiciones constructivas especiales que a continuación se detallan, sin perjuicio de otras disposiciones contempladas en el presente Reglamento:

1. El cerco perimetral del área confinada encerrará todas las dependencias del establecimiento, incluido dependencias utilizadas para descarga y manejo de las aves destinados al sacrificio, las instalaciones destinadas al procesamiento de subproductos no aptos para el consumo humano y las obras para el control de aguas negras.
2. Todas las instalaciones destinadas a alojamiento de los animales previo a su sacrificio deben poseer iluminación artificial en una intensidad mínima de entre cien (100) unidades lux.
3. Fuera del cerco perimetral del área confinada y a una distancia de separación mínima de cincuenta (50) metros, debe existir otro cerco perimetral de alambre, u otro material aprobado por el SENASA, que encierre el área total destinada al establecimiento. Entre los dos cercos perimetrales está

prohibida la instalación de cualquier tipo de construcción.

Artículo 127. Todo establecimiento que reciba animales transportados deberá contar con una rampa de recibo y de estacionamiento, las cuales estarán techadas con sistemas de ventilación y humidificación apropiados al tamaño y cantidad de aves en espera la cual no debe ser mayor de 6 horas para su colgado a la línea de sacrificio. Todos los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y aprobados por el SENASA. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección.

Artículo 128. La zona de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe tener buena ventilación y hallarse protegida del sol y la lluvia.

Artículo 129. Las aves al ser recibidas se documentarán a la inspección veterinaria su procedencia, cantidad, estado físico, tratamientos recibidos, vacunaciones aplicadas durante la vida de las aves y especificará el ayuno recibido que será no menor a seis (6) horas.

Artículo 130. La rampa una vez finalizada el proceso de recibo y que las aves pasen a la línea de sacrificio, inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión tanto en los pisos como en el vallado y los cercos. 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 sesenta (60) libras por pulgada de presión. Después del lavado, debe desinfectarse con un desinfectante aprobado por el SENASA.

Artículo 131. Toda ave que se destine al sacrificio, debe ser sometida, previamente a Inspección sanitaria ante mortem.

Artículo 132. El digestor para destrucción o proceso de subproductos, desechos o condenas serán destinados a este procesamiento el cual deberá contar con:

1. Un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.
2. En el digestor debe producirse la reducción de los productos condenados a una presión no menor de una media atmósfera y una temperatura no menor de 125° C, para cuyo control debe estar provisto de manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material debe estar libre de gérmenes patógenos.
3. Cuando por razones bien fundamentadas resulte imposible la instalación de un digestor, se debe contar con horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros o fosas sépticas selladas para destinar los productos condenados y material no aprovechable para consumo humano, el cual debe estar construido con materiales y un diseño aprobado por el SENASA.

Artículo 133. Las áreas de procesamiento del sacrificio de aves será según el tipo de establecimientos, teniendo dos clasificaciones: artesanales y tecnificados.

Artículo 134. Los establecimientos de sacrificio de aves contarán con las siguientes áreas definidas o separadas físicamente:

Rampa de recibo
 Área de aturcido
 Área de desangrado
 Área de desplume
 Área de evisceración y lavado
 Área de enfriamiento de canales y vísceras
 Área de inyección y empaque
 Área de refrigeración
 Área de congelación
 Área de despacho

Área de lavado de cestas y equipo
 Área de bodegas de químicos, empaque, materiales y repuestos.
 Área de máquinas y mantenimiento
 Área de baños y vestidores
 Área de lavandería

Artículo 135. Establecimientos artesanales serán aquellos con sacrificios manuales los cuales deben contar con dos áreas físicamente separadas en el interior del establecimiento, cumpliendo con los requerimientos establecidos para este fin en el capítulo V, estas áreas serán:

1. **Área Sucia:** Desde el recibo, aturcido, degollado, desangrado, desplume y eviscerado hasta antes del lavado final antes del enfriamiento de carcasa y vísceras.
2. **Área Limpia:** Será el área ubicada desde el lavado final antes del enfriamiento, empackado, refrigeración, congelación y despacho.

Artículo 136. Establecimientos Tecnificados: Serán aquellos con procesos combinados de equipo automático y manual o aquellos instalados automáticamente, contarán con una estructura definida internamente con área sucia, limpia e intermedia.

1. **Área Sucia:** Del recibo, aturcido, degollado, desangrado, desplume y eviscerado hasta el lavado final.
2. **Área Intermedia:** Área de enfriamiento o prechiller, chiller de carcasas y vísceras.
3. **Área Limpia:** Inyectado, empaque, deshuese, cortes, refrigeración, congelación y despacho.

Artículo 137. Las condiciones de operaciones en el área de proceso en la zona sucia se realizarán de las siguientes formas:

1. **Recibo y colgado:** Las jabas que contienen las aves, las cuales deben contener un número que asegure el bienestar de los animales en su transporte y que sea aprobado por el SENASA. El personal desplaza las jabas hacia al personal de colgado y éstos colocan las aves en los ganchos de la línea de producción, se procede al colgado de aves, con mucho cuidado para evitar aleteos y lesiones. Se saca el ave de la jaba para colgarla manualmente en el gancho, colocando el ave con la cabeza hacia abajo y las patas en los ganchos. Toda anomalía deberá ser comunicada al Inspector.
2. **Aturdido:** El ave debe recibir una descarga que va de 40 a 60 voltios con duración de 8-10 segundos., el tiempo de transportación del ave desde el aturridor al degollado será de 8-10 segundos.
3. **Degollado:** Se realiza haciendo un corte en la yugular, que debe hacer correctamente para evitar pollos con sangría defectuosa. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna. El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la piletta de escaldado. Este corte se hace manualmente con un cuchillo de acero inoxidable o automáticamente, haciendo un corte en la vena yugular con poco o ningún contacto con el hueso del cuello. No se debe cortar la tráquea ni la espina dorsal, para que el ave continúe respirando y continúe el sangrado apropiado.

El cuchillo debe ser constantemente desinfectado en un recipiente con desinfectante apropiado (yodo, cloro, amonio cuaternario al 10%).

4. **Desangrado:** El sangrado de la carcasa debe ser suficientemente completo para asegurar que las aves no estén respirando cuando entren en la escaldadora. Esto previene que el agua caliente de la escaldadora entre en los pulmones y causen contaminación del producto. El tiempo del sangrado será de 60 a 150 segundos, pudiendo variar dependiendo de los efectos del aturridor, el tiempo entre el aturrido y el sacrificio, el tipo de corte y la temporada del año. En tiempo de frío, el tiempo de sangrado puede extenderse de hasta 15 segundos adicionales.
5. **El escaldado:** La operación de escaldado se hará con agua caliente y al entrar a la piletta, ésta debe ser bacteriológicamente pura. La temperatura estará entre 60°C y 70°C. El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deben ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la inspección veterinaria. Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, éste debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.
6. **El desplume:** Se puede realizar manualmente o mecánicamente o mediante las desplumadoras, que son hileras de dedos de hule en tambores que giran rápidamente. Debiendo remover las plumas de las alas, torsos, el cuello y el cuerpo. Cuando el desplume es demasiado agresivo, puede desgarrar la piel y romper los huesos, por lo que deberá ajustarse. En el desplumado las aves deberán ajustarse constantemente de acuerdo al peso de los pollos, la velocidad que sea no mayor de 45 pollos por minuto, como máximo.

7. **Cortes:** Se pueden realizar cortes manuales, semiautomáticos o automáticos para corte de pescuezo, arranque de la cabeza, corte de la piel del cuello, corte de la cloaca, corte de patas y otros. Se realiza con una tijera neumática, manual, sierra circular o cualquier equipo que sea de material de acero inoxidable.
8. **Extracción de buches y tráqueas:** Se remueve el buche y la tráquea mediante tracción manual y/o corte con cuchillo de material de acero inoxidable, los cuchillos en ningún momento podrán tener mando de madera en ninguna parte del procesamiento de las aves.
9. **Evisceración:** Todas las aves sacrificadas, deben ser sometidas a un proceso de evisceración que tenga en cuenta lo siguiente:
- Los cortes para realizar esta operación, deben limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.
 - Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído la molleja, tráquea, esófago, estómagos ganglionar y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca.
 - Las patas serán cortadas a la altura de la articulación tibiometatarsica.
 - Previo lavado, limpieza y enfriamiento, se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa.
 - Puede introducirse también el cuello sin cabeza.
- Estas menudencias deben previamente a su introducción ser acondicionadas en papel encerado, plástico u otro material aprobado por el SENASA.
 - El servicio de inspección podrá autorizar la introducción de las patas, previamente envasadas por separado en una bolsa impermeable y correctamente cerrada, cuando las condiciones de proceso aseguren que la higiene del ave y las vísceras no será afectada.
10. Eviscerada el ave pasará inmediatamente a las estaciones de inspección donde se determinará su destino, luego será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea será sometida a un baño de agua clorada (50 ppm de cloro residual) con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, pasará la estación de reinspección veterinaria para su aprobación.
11. La temperatura de las aves se debe disminuir una vez que salen del proceso de evisceración, para reducir el crecimiento de bacterias y cumplir con los objetivos de reducción del desperdicio y del crecimiento de bacterias patógenas. Esto se hace por medio de la inmersión en agua, hasta llevar el ave a una temperatura de menor o igual $\leq 40^{\circ}\text{F}$. podrá realizarse en dos pasos el enfriamiento:
- Prechiller o preenfriamiento. Es donde realiza un enfriamiento inicial de la carcasa, en un tanque de acero inoxidable u otro material que el SENASA tenga aprobado para tal fin, el cual empujará manualmente o automáticamente el pollo. Se utilizará agua a temperatura menor a 60°F y clorinada entre 25 – 50 ppm total. En esta etapa el pollo deberá estar tiempo no menor

de 10-15 minutos. Se debe realizar un cambio de agua de por lo menos del total del agua 2 veces al día de proceso.

b) Chiller o Enfriamiento: Este es un tanque de acero inoxidable u otro material que el SENASA tenga aprobado para tal fin, el cual es utilizado para el enfriamiento de la carcasa y retardar el crecimiento de bacterias. La temperatura del agua debe ser menor o igual $\leq 41^{\circ}\text{F}$ y contener el agua de 25 – 50 ppm de cloro total; las carcasas saldrán con una temperatura interna menor $<40^{\circ}\text{F}$. Dependiendo del equipo estará el pollo un tiempo no menor de 40 minutos o cuya duración máxima no podrá exceder de 6 horas.

12. Los desperdicios resultantes de la faena, deben ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la inspección veterinaria.

Artículo 138. Finalizando el proceso indicado, las aves inspeccionadas y aprobadas se procederán al empaque el cual podrá ser:

1. Empaque primario con material plástico, papel encerado u otros aprobados por el SENASA.
2. El empaque secundario se realizará en una sala acondicionada para tal fin, fuera de la zona limpia. Cuando se utilicen sacos, cajones, canastas o cajas, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente por papel impermeable, encerado, plástico u otros aprobados por el SENASA para proteger el empaque primario.

Artículo 139. El empaque primario y secundario deberá incluir el sello autorizado para tal fin según el Reglamento de Inspección de Carnes y Productos Carnicos Acuerdo 078-00 en su anexo I y anexo II.

Artículo 140. Durante todas las operaciones realizadas en el área de proceso, las carcasas serán manipuladas de forma que se evite el contacto con el piso o equipo no destinado a contenerlas. De la misma forma se deben acomodarse dentro de las cámaras de refrigeración o congelación.

Artículo 141. Los equipos para el transporte de vísceras deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán construido con un sistema que asegure su manipulación correcta sea ésta manual o automática el equipo utilizado estará de acuerdo a los estipulado en el Capítulo V correspondiente.

Artículo 142. Los soportes y la estructura metálica cortante de todo el sistema de rieles deben respetar las siguientes condiciones especiales:

1. No estar pintados y si algún país importador admite la pintura, ésta debe estar hecha con materiales que no alteren, desprendan olores o descascaren.
2. Los rieles serán totalmente metálicos, libre de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.
3. Los rieles en general, deben estar instalados o una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared.

Artículo 143. El equipo destinado al corte o deshuese de las carcasas debe respetar las siguientes condiciones especiales:

1. Salvo autorización especial, las sierras deben ser de tipo motorizado.
2. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material

impermeable, a fin de recoger el los sobrantes y hueso proveniente de esta tarea.

3. En el lugar próximo de trabajo, debe colocarse un esterilizador para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra, sea ésta mecánica o manual.
4. Todo el equipo conos, mesas, cuchillos serán de materiales aprobados por el SENASA para tal fin.

Artículo 144. Los recipientes destinados al transporte de productos no comestibles deben estar identificados con la palabra “No comestibles”, pintada de color violeta y provistos de tapa. Los materiales y la construcción de los recipientes para productos condenados serán similares a los de uso general debiendo contar con una identificación especial con la palabra “Condado” bien visible, pintada en color violeta y una franja del mismo color para indicar “Sanidad Veterinaria”.

Artículo 145. Los establecimientos procesadores que no dispongan de cámaras frigoríficas para el enfriamiento del producto deben poseer un área donde la temperatura debe mantener el producto a menos de 50°F o 10°C.

Artículo 146. La ventilación del establecimiento debe estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos. La abertura al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deben contar con protección de malla antiinsectos de material inoxidable.

Artículo 147. Las procesadoras que no procesen la sangre de los animales sacrificados deben eliminarla mediante alguno de los procedimientos siguientes:

1. Secado de la misma, utilizando medios mecánicos.
2. Cocción para consumo animal que en ningún caso penetrarán en la planta Procesadora.

3. Recolección de depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores.

4. Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el SENASA.

CAPITULO IX DE LA INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE DE AVES

Artículo 148. Son los establecimientos en el cual se realizan las siguientes operaciones: preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, manipulación y venta de productos avícolas.

Artículo 149. Los requisitos de construcción especiales y las normas higiénicas sanitarias de las empacadoras, además de las condiciones generales establecidas en el Capítulo V, deben reunir los siguientes requisitos específicos, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia de construcción e higiénico sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento:

1. Deben estar aisladas de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.
2. Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de recipientes para transporte u otro medio que, a juicio de la inspección veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.
4. Durante la labor, deben mantenerse a una temperatura ambiente no superior a diez (10°C) centígrados o 50 grados F., mientras que la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los 7 grados, 55 grados F. (12°C) centígrados.

5. La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
6. No se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados en forma continua durante la tarea.
7. No se permite arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo. Su transporte se realizará en bandejas o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos, para este tipo de equipamiento, en el Capítulo V del presente Reglamento.
8. Las carcasas, cuando no provengan de otra sección del mismo establecimiento, pero de otro aprobado por el SENASA, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de cinco (5°C) centígrados.
9. Los envases y envoltorios utilizados para cubrir los cortes, deben estar autorizados por el SENASA. Scrán de primer uso y estarán acondicionados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.
10. El sector destinado al empaque secundario debe estar separado de la zona de procedimiento de la carne. No se permite la presencia de material de empaque en la sala de elaboración.
11. En la sala de elaboración se dispondrá de áreas o recipientes para la desinfección periódica de manos y equipo que tenga contacto con el producto. Además grifos de agua para limpieza en cantidad suficiente,

los cuales estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros y a no más de cincuenta (50) centímetros del suelo.

Artículo 150. La sala de aditivos debe cumplir con los siguientes requisitos especiales:

1. Estará instalada en local independiente de otras dependencias de la procesadora.
2. Debe disponer de una estantería con cajones, o recipientes, para clasificación y depósito de los aditivos. Estos recipientes deben ser de fácil lavado.
3. Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico y el diseño facilitará su limpieza.

Artículo 151. El local destinado al lavado de utensilios y elementos laborales debe contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.

Artículo 152. Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la inspección veterinaria.

Artículo 153. El local destinado a rotulado, embalaje y expedición debe llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Artículo 154. Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de doce grados (12°C) centígrados y las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo V.

Artículo 155. Los elementos que se utilizarán en la elaboración integral de las materias primas, serán:

1. Carros, bandejas, moldes, mesas y máquinas, deben ser de fácil esterilización y no desprender sustancias extrañas a la materia prima.
2. Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar o embutir los productos cárnicos en elaboración, deben tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles de material inoxidable y responder a las exigencias consignadas en el Capítulo V de este Reglamento.
3. Los metales u otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más que uno (1%) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de cero punto uno (0.01%) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.
4. 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 aparato anterior.
5. Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa, de acuerdo a lo establecido en el Capítulo V. Sus desagües deben estar conectados a la red general.

Artículo 156. A las materias primas y los productos elaborados se le realizarán exámenes microbiológicos para verificar la composición de los mismos. Los métodos de análisis estarán recomendados por el SENASA y de acuerdo a las recomendaciones de normas internacionales.

Artículo 157. Los resultados de los exámenes para verificar la composición de los productos, deben responder a los criterios establecidos por el fabricante en la monografía presentada para la aprobación del producto.

CAPITULO X PROGRAMA NACIONAL DE RESIDUOS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS DE LOS PRODUCTOS AVICOLAS

Artículo 158. Se ha establecido la elaboración anual de un programa nacional de residuos químicos y microbiológicos en productos avícolas, el cual es de carácter obligatorio su cumplimiento por los establecimientos aprobados por el SENASA. El incumplimiento dará efecto a una falta grave. Se elaborará en el mes de enero de cada año para su publicación con los resultados del año anterior, cumpliendo con los requisitos que se tienen contemplados en los acuerdos internacionales para este fin.

Artículo 159. Los criterios microbiológicos para la los productos avícolas son los siguientes:

- | | |
|---|--|
| 1. <i>Listeria monocitógenes</i> | Negativo. |
| 2. <i>Escherichia coli</i> : cada 22,00 carcacas: | 0 – 100ufc/cm ²
Negativo
100 – 1,000ufc/cm ²
Marginal
Mayor de 1,000 ufc/cm ² Inaceptable |
| 3. <i>Escherichia coli</i> : 01:57H7 | Negativo. |
| 4. <i>Escherichia coli</i> fecal | Ausente |
| 5. <i>Salmonella</i> : n=5, c=0, ausencia en 10 gramos. | |
| 6. <i>Staphylococcus aureus</i> : n=5, c=1, M=5x10 ³ /gramo, m=5x10 ² /gramo. | |

Artículo 160. La interpretación de los resultados mencionados en el artículo anterior, se realizará de acuerdo a lo siguiente:

1. "M" es el límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados dejan de considerarse satisfactorios; "m" es el límite por debajo del cual todos los resultados se consideran satisfactorios; "n" es el número de unidades que componen la muestra, "c" es el número de unidades de la muestra que manifiestan valores situados entre "m" y "M".
2. Para los gérmenes aerobios mesófilos, Escherichia coli y Staphylococcus aureus se realizará un plan de tres clases: Una clase inferior o igual al límite "m", una clase comprendida entre el límite "m" y el límite "M" y una clase superior al límite "M". Los resultados serán satisfactorios cuando todos los valores observados sean inferiores al límite "m", aceptables cuando, siendo c/n igual a 2/5 (o 1/5) para Staphylococcus aureus en productos cárnicos, los valores observados estén comprendidos entre los límites "m" y "M" establecidos y resultarán insatisfactorios cuando al menos uno de los valores observados supere el límite "M" o c/n sea superior a la relación antes mencionada.
3. Para Salmonella se realizará un plan de tolerancia, es decir que los resultados serán satisfactorios o insatisfactorios ante la presencia del mismo.

Artículo 161. Criterios para verificar el proceso de control de E. Coli:

- 1) Cada local aprobado que realice matanza de aves deberá realizar pruebas para Escherichia coli Biotipo I.
- 2) Los locales deberán:
 - a) Colectar muestras de acuerdo a las técnicas de muestras, metodología y frecuencia de requerimientos aprobados por el SENASA. Cada local prepara procedimientos de recolección de

muestras por escrito, donde se identifican los empleados designados a coleccionar las muestras y mostrarán el lugar de la toma de las muestras, como se obtiene las muestras al azar, y el manejo de las muestras para asegurar la integridad. El procedimiento escrito será accesible al SENASA en todo momento.

- b) Las muestras serán coleccionadas enjuagando todo el esqueleto en la cantidad de buffer aprobada para este análisis por el SENASA y de acuerdo al tipo de aves. Muestras de pavos u especies señaladas para ello también serán coleccionadas esponjando el esqueleto en la parte posterior y muslos.
- c) El establecimiento deberá mantener registros de resultados analíticos, requerimientos de muestras y procedimientos del análisis.
- d) Frecuencia de Muestras. Locales de matanza, deberán tomar muestras a una frecuencia proporcional al volumen de producción del establecimiento en los rangos siguientes:
 - 1) Pollos: 1 muestra por 22,000 aves sacrificadas, pero un mínimo de una muestra durante cada semana de operación.
 - 2) Pavos, Patos, Gansos, Guineas y codornices: 1 muestra por 3,000 carcasas, pero un mínimo de una muestra por semana de operación.

Artículo 162. El local debe notificar por escrito, respecto a su frecuencia y tipo de muestreo que se realizará la cual será aprobada por escrito por el SENASA.

Artículo 163. Los establecimientos de volúmenes muy bajos de sacrificio o menores a 1,000 aves por sacrificio

muestras semanales y pruebas son opcionales, a menos que los cambios se realicen en las facilidades del local, equipo, personal o procedimientos que puedan afectar las medidas adecuadas del proceso de control existente, como se determina por el local o por el SENASA, determinando que se mantendrán muestreos por una semana al mes obligatoria según esté prevista.

Artículo 164. Las técnicas de análisis laboratoriales que se pueden utilizar son métodos cuantitativos para el análisis de E. coli que han sido aprobados por la AOAC Internacional o por el SENASA.

Los establecimientos deben registrar los resultados de las pruebas realizadas manteniendo los registros exactos

de todos los resultados de las pruebas, en términos de UFC/ml de fluido de enjuague.

Artículo 165. Los resultados estarán registrados en una tabla o cuadro de proceso de control mostrando al menos los 13 resultados recientes de las pruebas, por un tipo de ave sacrificada. Los registros se retendrán en el local por un periodo de 12 meses y estarán disponibles para el SENASA cuando éste lo solicite.

Artículo 166. Criterios de evaluación del resultado de pruebas. Un local es operado bajo los criterios de la más reciente resultado de la prueba E. coli y no exceda el límite superior (M), y el número de muestras, si alguno, resulte positivo en niveles arriba (m) es tres o menos de las más recientes trece muestras (n), como sigue:

Evaluación de la Prueba E. Coli resultados

Tipos de Aves Muestras	Límite Menor / Límite Superior		Número Máximo Numero de Muestras	
	Rango Marginal (m)	(M)	Pruebas Examinadas (n)	Permitidas (c)
Pollos	1\ 100	1\ 1,000	13	3
Pavos.....	*NA	*NA	*NA	*NA
Patos.....	*NA	*NA	*NA	*NA
Ganso.....	*NA	*NA	*NA	*NA
Guineas.....	*NA	*NA	*NA	*NA
Codornices.....	*NA	*NA	*NA	*NA

1\ CFU/ml.

* Valores serán agregados bajo terminación de la recolección de programa de información.

Artículo 167. Para tipos de aves que aparecen en el cuadro del artículo anterior, que no tienen criterio m/N, locales deben evaluar el resultado de la prueba E. coli utilizando técnicas estadísticas del proceso de control.

Artículo 168. Fallos en los resultados de las pruebas que no reúnen los criterios descritos en el cuadro del artículo 166, son una indicación de que los locales no están manteniendo procesos de control suficientes para

prevenir contaminación fecal. El SIOPOA deberá aplicar acciones apropiadas para asegurar que todas las aplicaciones de provisiones de ley se cumplan.

Artículo 169. Se encuentran fallas de registro y pruebas, se procederá suspendiendo la inspección en el establecimiento, por nota escrita de que no se han cumplido los requerimientos establecidos de este reglamento.

Artículo 170. Criterios para verificar el proceso de control de Salmonella.

Los productos de aves crudos de los establecimientos, cuando son examinados y muestreados por el SENASA para Salmonella estarán en un rango de aplicación de los siguientes estándares.

Estándares para Salmonella

Clase de producto	Estándar porcentaje positiva para (salmonela)	Numero de muestras revisadas (n)	Máximo número de positivas a cumplidos estándar (c)
Asados.....	20.0%	51	12
Pollo molido.....	44.6	53	26
Pavo molido.....	49.9	53	29
Pavos y codornices.....	b NA	NA	NA

a) Estándares son cálculos de la prevalencia nacional de Salmonella de los productos crudos indicados basados en la información de consulta.

b) El SIOPOA tomará muestras y examinará productos de aves crudos en los establecimientos en muestreos no anunciados, para determinar la prevalencia de la Salmonella en tales productos para determinar el mantenimiento de los estándares. La frecuencia y

tiempos de dichos exámenes se basará en determinaciones tomadas oficialmente concernientes a la ejecución del programa en cada establecimiento.

Artículo 171. La Colecta de muestras será por dos vías, por cada establecimiento y toma de muestras oficiales únicamente a través de personal capacitada para este fin por el SIOPOA, como muestras oficiales tomadas al azar.

Artículo 172. Las técnicas de muestras, metodología y frecuencia de requerimientos aprobados por el SENASA que se encuentran descritas en el Programa Nacional de Residuos para Productos Avícolas. Cada establecimiento prepara procedimientos de recolección de muestras por escrito, donde se identificando los empleados designados a coleccionar las muestras, y mostrarán el lugar de la toma de las muestras, como se obtiene las muestras al azar, y el manejo de las muestras para asegurar la integridad. El procedimiento escrito será accesible al SENASA en todo momento.

Artículo 173. Las muestras serán colectadas enjuagando todo el esqueleto en la cantidad de buffer aprobada para este análisis por el SENASA y de acuerdo al tipo de ave.

Artículo 174. El establecimiento deberá mantener registros de resultados analíticos, requerimientos de muestras y procedimientos del análisis de los resultados oficiales que se elaboren por el laboratorio oficial.

Artículo 175. Frecuencia de Muestras. Los locales de matanza, deberán tomar muestras a una frecuencia proporcional al volumen de producción del establecimiento en los rangos siguientes:

Pollos: 1 muestra por 22,000 aves sacrificadas, pero un mínimo de una muestra durante cada semana de operación.

Pavos, Patos, Gansos, Guineas y codornices: 1 muestra por 3,000 aves sacrificadas, pero un mínimo de una muestra por semana de operación.

Muestreos oficiales están descritos en la tabla del artículo 170, establecidos como estándares de control para *Salmonella* en los establecimientos.

Artículo 176. El local debe notificar por escrito, respecto a su frecuencia y tipo de muestreo que se realizará, la cual será aprobada por el SENASA.

Artículo 177. Colección de muestras para análisis de *salmonella* en pollos y pavos.

- a. Las carcasas de los pollos deben ser muestreadas después del enfriamiento. Si las carcasas son deshuesadas en caliente, deben ser muestreadas después del último lavado y antes de llevarlas al tanque de enfriamiento.
- b. Las carcasas de las gallinas deben ser muestreadas por completo con técnicas de lavado, usando 400 ml de agua peptonada esterilizada. Una porción de al menos 30ml del líquido del lavado, debe ser enviada al laboratorio para análisis de *Salmonella*.

- c. Las carcasas de pavo deben ser muestreadas enteras, usando las técnicas de lavado y tomando 600 ml de agua peptonada esterilizada o por el método de la esponja, similar al descrito para bovinos y cerdos. Usando una sola esponja para un área de 50cm², deben ser muestreados 2 sitios para obtener una muestra compuesta de 100cm².

Artículo 178. Técnica de números aleatorios para la selección de la muestra que se va a analizar para determinación de *salmonella*.

Las carcasas que se van a analizar se deben seleccionar al azar de todas las carcasas disponibles que salen después del enfriamiento, pueden emplearse distintos métodos de selección, pero todos requieren el uso de números al azar pudiendo ser de tablas, selección electrónica o con tarjetas.

TRANSPORTE DE MUESTRAS AL LABORATORIO

- a. Todas las muestras deben permanecer refrigeradas inmediatamente después de colectadas hasta el tiempo de análisis.
- b. Si las muestras son analizadas fuera de las instalaciones, deben ser analizadas tan pronto sea posible, después de la toma. Estas muestras deben ser transportadas inmediatamente y empacadas con

- suficiente material refrigerante para mantener una temperatura de cero a diez grados centígrados (0– 10 °C) durante el traslado al Laboratorio.
- c. Las muestras que requieran ser analizadas fuera de la planta de proceso deben ser remitidas al laboratorio el mismo día que son colectadas y deben ser analizadas en un lapso no mayor de 24 horas después de su colecta.
 - d. Enfríe previamente por lo menos 24 horas antes, la nevera que transportará las muestras hacia el laboratorio.
 - e. Colocar las muestras en posición para evitar derrame de líquidos, de ser necesario se puede usar papel periódico para amortiguar las muestras y asegurar su posición horizontal.
 - f. Coloque un cartón encima de las muestras y posteriormente coloque encima del cartón los paquetes de hielo seco, de esta manera evitamos que el hielo seco entre en contacto directo con las muestras. Utilice suficiente hielo seco para mantener las muestras con temperatura de refrigeración.

ANÁLISIS DE MUESTRAS DE SALMONELLA Y REPORTES

- a. Si las carcasas y las muestras no pueden ser analizadas después del día de que son tomadas, entonces las carcasas deben mantenerse refrigeradas hasta que sea posible el análisis.

- b. El procedimiento de análisis, será un método validado oficialmente.
- c. Los resultados del reporte de análisis de Salmonella serán positivos o negativos.

ESTANDAR DE EFICIENCIA PARA SALMONELLA EN LAS PLANTAS EMPACADORAS DE CARNE.

Para pollos el estándar de eficiencia será del 20 % de las desviaciones positivas de los resultados en una muestra base de muestras de 51, lo que representaría un máximo de 12 muestras positivas en el rol del año.

PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS EN EL ANÁLISIS DE SALMONELLA

- a. Si los resultados de los primeros muestreos se desvían del límite permitido, los establecimientos deben tomar una acción correctiva inmediata y después se hará un segundo muestreo aleatorio, para verificar que no existen desviaciones.
- b. Si los segundos muestreos tomados aleatoriamente para verificar la eficiencia fallan, se debe hacer una revisión del plan del Sistema HACCP y posteriormente se hará una tercer colecta.
- c. Si el tercer muestreo estándar de eficiencia, es tomado aleatoriamente y éste se desvía del límite establecido, el Gobierno debe suspender los servicios de inspección hasta que el establecimiento verifique satisfactoriamente y se envíe por escrito al Inspector Oficial, que las deficiencias han sido corregidas.

Artículo 179. Los controles microbiológicos para otros contaminantes estarán establecidos en el Programa Nacional de Residuos según los requerimientos que se acuerden en el SIOPOA.

Artículo 180. Las sustancias prohibidas para uso animal son las siguientes:

Cloranfenicol

Clembuterol

Diethylstilbestrol (DES)

Dimetridazole

Ipronidazole

Nitromidazoles

Furazolidona (excepto para uso tópico)

Nitrofurazona (excepto para uso tópico)

Fluoroquinolonas

Glicopeptidos

Artículo 181. Niveles de tolerancia de los residuos químicos aplicados para productos avícolas estarán establecidos en el Programa Nacional de Residuos Químicos los que se encontrarán estipulados de acuerdo a las necesidades de las exigencias internacionales para su comercialización y de los órganos de consulta nacionales de acuerdo a los productos químicos aprobados o prohibidos en el país.

COMPUESTO	CARNE	GRASA
Arsénico	0.5 ppm	
Chlortetraciclina	2 ppm	
Neomicina	1.2 ppm	
PCB's		3 ppm
Streptomycin	0.5 ppm	
Tetraciclina	2 ppm	
PLAGUICIDAS		
Aldrin		0.3 ppm
Clorpirrifos methyl	0.5 ppm	
Chlordano		0.3 ppm
Coumaphos	1. ppm	
DDT y metabolitos		5 ppm
Diclorvos	0.05 ppm	
Dieldrin	0.3 ppm	
Endrin	0.3 ppm	
HCB	0.5 ppm	
Heptaclor Epoxide		0.2 ppm
Lindano		4. ppm
Malathion	4 ppm	

CAPITULO XI

SELLOS Y ETIQUETAS

Artículo 182. Los sellos oficiales que se apliquen a este reglamento para el control de los productos avícolas serán los establecidos en el Reglamento de Inspección de Carnes y Productos Cárnicos Acuerdo No. 078-2000 en sus Anexos I y II.

Artículo 183. Para la retención oficial y etiquetas de rechazo oficialmente para este uso en la inspección post-

nortem e identificación de productos adulterados, equipo in sanitario y facilidades son:

1. Etiqueta de papel con la leyenda de retenido o rechazado y los datos de información del producto o equipo.
2. Cinta de retenido o rechazado, en la que se establecerá que los productos, áreas o equipos no podrán ser removidos o utilizados hasta que la etiqueta y la cinta sean removidas por el inspector oficial.

CAPITULO XII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 184. Las violaciones a los preceptos de este reglamento y demás disposiciones que emanen del mismo, serán sancionadas por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), sin perjuicio de lo que corresponde a los tribunales de justicia, cuando sean constitutivos de delito.

Artículo 185. De acuerdo a la severidad de las faltas éstas se clasifican en: Leves, Menos Graves y Graves.

Artículo 186. Se considerarán faltas leves:

- a. Aquellas faltas cometidas en un establecimiento oficial que no interfiera con el proceso o la manipulación de los productos inspeccionados y aprobados para consumo humano.

- b. Estándar de eficiencia para salmonella mayor del 20%
- c. Equipos y utensilios con algunas deficiencias visibles.
- d. Falta de información suministrada al Auditor Nacional o Regional.
- e. Falta de limpieza en la planta, que no esté directamente en contacto con los alimentos.
- f. El incumplimiento de lo establecido en el artículo 65 numerales 1 y 2 del presente reglamento.
- g. Otras que por su naturaleza pongan en peligro al alimento.

Artículo 187. Se considerarán faltas Menos Graves:

- a. La reincidencia de una falta leve.
- b. La interrupción en el sistema de inspección oficial por parte de algún empleado de la planta y que influya en la manipulación de los productos cárnicos o de sus subproductos, convirtiéndolos en no aptos o que viole los preceptos del presente Reglamento.
- c. Marcado deficiente superior al 20%.
- d. Cuando un punto crítico no está bajo control, o los controles no son los adecuados.

- e. Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida.
- f. La pérdida de eficiencia de varios equipos que significan peligro directo al alimento.
- g. El no acatamiento de las disposiciones emanadas del Servicio de Inspección Oficial.
- h. El incumplimiento de alguna de las obligaciones comprendidas en los artículos 55 y 56 del presente reglamento.
- i. Otras que por su naturaleza afectan directamente al alimento.

Cuando en las infracciones Menos Graves, se dejará una constancia por escrito a la Empresa, la cual en un término no mayor a cuarenta y ocho (48) horas, debe hacer sus descargos ante la Autoridad competente. En este caso no se procederá al cierre del establecimiento.

Artículo 188. Se considerarán Faltas Graves:

- a. El incumplimiento en la aplicación de los procedimientos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y prerrequisitos (POES y BPM) en los establecimientos procesadores, mencionados en el artículo 25 del presente Reglamento.
- b. El incumplimiento del cualquier artículo o numeral contemplados en el Capítulo V del presente Reglamento.

- c. La retirada de la etiqueta colocada por el Inspector Oficial de "RETENIDO" "RECHAZADO" o "CONDENADO" en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros sin previa autorización.
- d. Cuando haya interferencia en el sistema de inspección oficial o se envíen al consumo, productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
- e. La presencia de organismos patógenos en los productos que se elaboran en niveles que afecten la salud del consumidor.
- f. La pérdida del control de las medidas de mantenimiento del medio ambiente.
- g. La violación a las normas sanitarias establecidas, anteponiendo argumentos de índole económica.
- h. La remoción no oficial o autorizada de las etiquetas y sellos.
- i. La reincidencia en la comisión de una falta menos grave.
- i. Las persona que expendan o transporte para el consumo interno o internacional, productos avícolas que no hubieren sido autorizados para el consumo humano.
- j. La adulteración o falsificación de una marca, sello, etiqueta o membrete, o de cualquier otro medio que sirva para identificar los productos avícolas.

- k. El no registro del establecimiento ante la Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- l. La no renovación oportuna del registro del establecimiento.
- m. Otras que por su naturaleza específica se consideren graves en la calidad e inocuidad de los alimentos. En este caso se procederá al cierre del establecimiento.

Artículo 189. Por las infracciones a las faltas establecidas en los artículos 186, 187 y 188 del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a. Por las Faltas Leves cometidas, se aplicará un llamado de atención por escrito, más una multa de Cinco Mil a Diez Mil Lempiras (Lps.5,000.00 a 10,000.00).
- b. Por Faltas Menos Graves cometidas se aplicará suspensión temporal, más una multa de Diez Mil Uno a Veinte Mil Lempiras (Lps. 10,001.00 a 20,000.00).
- c. Por las Faltas Graves cometidas, se aplicará suspensión definitiva, más una multa de Veinte Mil Uno a Cincuenta Mil Lempiras (Lps. 20,001.00 a 50,000.00).
- d. Los reincidentes de las Infracciones indicadas en los artículos precedentes, pasarán de a la falta inmediata superior.

CAPITULO XIII DISPOSICIONES FINALES

Artículo 190. En todo lo que se refiere a los productos cárnicos de origen avícola para consumo humano SENASA, a través del SIOPOA, mantendrán

mecanismos efectivos de cooperación y coordinación con la Secretaría de Salud Pública, Ministerio Público y otros, través de las instancias correspondientes.

Artículo 191. Los establecimientos oficiales sufrirán cambios inmediatos en el proceso de inspección sanitaria de acuerdo a las innovaciones o solicitudes de los países importadores de productos avícolas, que deben ser atendidas inmediatamente, previa aprobación de la Jefatura del SIOPOA.

Artículo 192. Las normas y convenios Internacionales ratificados por Honduras, la Ley General del Medio Ambiente y la Ley de Protección al Consumidor se aplicarán como complemento a este Reglamento en las especificaciones no contempladas en el mismo.

Artículo 193. El SENASA, a través del SIOPOA, debe elaborar manuales técnicos e higiénico sanitarios sobre construcción de establecimientos, plan de muestreo estadístico para reinspección de productos, establecer niveles de tolerancia de residuos físico-químicos y bacteriológicos.

Artículo 194. El presente Reglamento entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación, en el Diario Oficial La Gaceta.

2. Hacer las transcripciones de Ley.

COMUNIQUESE:

MARIANO JIMENEZ TALAVERA
Secretario de Estado en los Despachos de
Agricultura y Ganadería

DIONICIO CRUZ
Secretario General