# DISPOSICIONES SANITARIAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA CARNE BOVINA, PORCINA Y PRODUCTOS DERIVADOS EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EN LA REPÚBLICA DE NICARAGUA

**RESOLUCIÓN N°. 063-2024,** aprobada el 10 de septiembre de 2024

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 171 del 13 de septiembre de 2024

## RESOLUCIÓN EJECUTIVA No. 063-2024 DISPOSICIONES SANITARIAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA CARNE BOVINA, PORCINA Y PRODUCTOS DERIVADOS EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS EN LA REPÚBLICA DE NICARAGUA

Yo, Ricardo José Somarriba Reyes, en mi carácter de Director Ejecutivo del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria según Acuerdo Presidencial No. 01-2017 publicado en La Gaceta Diario Oficial No. 10 de fecha 16 de enero del año 2017.

## CONSIDERANDO

### I

Que es función del Estado establecer medidas higiénicas, sanitarias, ambientales y veterinarias para el sacrificio, faena, deshuese, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de la carne bovina, porcina y sus derivados para el mercado nacional e internacional.

### II

Que corresponde al Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria de acuerdo a su ley creadora desarrollar e implementar actividades en materia sanitaria y de inocuidad mediante la aplicación de las disposiciones legales y técnicas relacionadas con la inocuidad agroalimentaria.

### III

Que la Industria Cárnica de bovino, porcino y sus derivados, es de gran trascendencia en la economía nacional y en consecuencia dicha industria significa un importante factor de desarrollo, con sus incidencias sociales en cuanto la creación de nuevas fuentes de trabajo tan necesaria para el país.

### IV

Que se hace necesario establecer las medidas técnicas pertinentes para garantizar la inocuidad de este rubro, a fin de que su consumo sea seguro para la población.

### V

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Que es importante que las Autoridades Sanitarias de Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria-IPSA, cuenten con un instrumento regulatorio, que permita ejercer una supervisión sobre los sistemas de control e inspección veterinaria en los establecimientos dedicados al sacrificio de bovino y porcino.

**VI**

Que el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria, como Autoridad Competente en todo el territorio nacional realiza la inspección y control sanitario de los Establecimientos autorizados para el procesamiento de productos cárnicos.

**POR TANTO**

En uso de las facultades que me confiere la ley No. 862, “Ley creadora del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria”.

**RESUELVO**

Emitir las Disposiciones sanitarias para la inspección de la carne bovina, porcina y productos derivados en Establecimientos Autorizados en la República de Nicaragua.

## CAPÍTULO I
## OBJETO Y ÁMBITO

**Artículo 1**. La presente disposición tiene por objeto establecer los requisitos físicos, sanitarios, de operación y demás aspectos derivados de la actividad, que deben cumplir los establecimientos dedicados al sacrificio, faena, deshuese, procesamiento, empaque, almacenamiento y distribución de carne bovina, porcina y sus productos derivados, para el correcto funcionamiento en el territorio nacional.

**Artículo 2**. Para los fines de la presente Disposición se entiende por:

**Aditivo alimentario:** cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte ( directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**Adulterado:** Alimentos a los que se les ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico alterando sus características organolépticas, o que

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

contenga residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas, contaminantes ambientales o agentes patógenos por encima de los niveles establecidos.

**Agua potable:** Es toda agua que, empleada para consumo humano, no causa daño a la salud y cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles organolépticos, físicos-químicos, y microbiológicos basados en las normas establecidas.

**Aguas residuales:** Agua que ha recibido un uso y cuya calidad ha sido modificada por la incorporación de agentes contaminantes.

**Alérgenos:** Sustancias que pueden provocar una reacción alérgica.

**Alimento:** Es cualquier producto o subproducto destinado al consumo del humano o de los animales, debiendo responder a su composición química, microbiológica, características organolépticas, su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse únicamente los aditivos autorizados.

**Animales para sacrificio:** Aquellos animales de las especies bovina y porcina que se autorice su sacrificio en un Establecimiento, y que estén destinado para el consumo humano y cumplan con lo establecido en las regulaciones nacionales.

**Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC /HACCP):** Herramienta de trabajo que permite asegurar la inocuidad en los alimentos para consumo humano.

**Área limpia:** Área diseñada para el proceso de productos y sub productos cárnicos comestibles.

**Área sucia:** Área destinada a la manipulación de productos y sub productos cárnicos no comestibles.

**Autoridad Competente (AC):** Médico Veterinario Oficial asignado a un Establecimiento Autorizado, que coordina la inspección veterinaria y certifica los productos cárnicos de origen bovino, porcino y sus derivados como aptos para el consumo humano.

**Autoridad Competente Central (ACC):** Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA).

**Bienestar animal:** Estado en que el animal tiene satisfechas sus necesidades de salud, de comportamiento y fisiológicas frente a cambios en su ambiente, generalmente impuestos por el ser humano.

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Requerimientos establecidos para la

fabricación, producción y procesamiento de alimentos, que garanticen en forma permanente la inocuidad de un alimento.

**Cámaras Frigoríficas:** instalaciones dotadas de equipos de refrigeración para ser usados en la conservación, mantenimiento, congelamiento, almacenamiento y distribución de carnes y sus derivados.

**Canal:** El cuerpo del animal desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.

**Canales refrigeradas:** Es aquella que ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir cuarenta y cinco grados Fahrenheit ( 45 ºF) o siete punto cinco grados centígrados (7.2 ºC) medido en el centro de masa de músculo de mayor volumen veinticuatro horas después del sacrificio y exposición al frío.

**Carne:** Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destina para este fin.

**Carne aprobada:** Toda aquella que haya sido aprobada por la AC como apta para el consumo humano, a través de la inspección de cada una de las etapas del proceso.

**Carne congelada:** Aquella carne que además de las manipulaciones propias de la fresca ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura máxima de cero grados Fahrenheit (0 ºF) o menos dieciocho grados centígrados (-18 ºC) como mínimo.

**Carne marinada:** Aquella carne proveniente de las especies bovinas y porcinas, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de una solución de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos.

**Carne Molida:** Tejido muscular esquelético, exento de cartílagos, huesos, tendones y finalmente molida con o sin aditivos permitidos.

**Carne refrigerada:** Es la carne sometida a la acción del frío industrial, hasta conseguir una temperatura entre veintiocho y treinta y dos grados Fahrenheit (28 ºF - 32 ºF) o menos dos y cero grados centígrados (-2 ºC y 0 ºC), en el centro de la masa muscular.

**Certificado Sanitario Oficial de Inspección de Carnes:** Documento oficial emitido por la AC asignado al Establecimiento, por medio del cual se certifica la inocuidad de los productos cárnicos y sus derivados.

**Comestible:** Todo producto cárnico o derivados de estos, destinados para usarse como alimento para consumo humano.

**Condenado:** Denominación a producto o subproducto cárnico que ha sido inspeccionado y no aprobado por el Servicio de Inspección de Carnes para el

consumo humano o animal.

**Contaminación:** Es la transmisión directa o indirecta de agentes físicos, químicos y microbiológicos, que comprometen la inocuidad del producto cárnico y sus derivados.

**Constancia de traslado interno:** Documento oficial emitido por la AC para el traslado de productos cárnicos de origen bovino, porcino y sus derivados entre establecimientos nacionales debidamente autorizados.

**Coordinador de Inspección a Establecimiento:** Médico Veterinario Oficial que coordina la inspección veterinaria y certifica productos terminados en un Establecimiento autorizado.

**Crematorio:** Es el sistema de destrucción mediante la aplicación de calor de los productos y sus productos que han sido decomisados por el Servicio de Inspección de Carnes.

**Cuarto de canal:** División de la media canal a nivel de la articulación de la última vertebra toráxica con la primera vértebra lumbar.

**Derivados de carne:** Productos elaborados a base de carne, vísceras y subproductos crudos, cocinados, ahumados, madurados, autorizados por el IPSA.

**Descongelación:** Proceso que se lleva a cabo en cámara refrigerada a una temperatura inferior a cuarenta y cinco grados Fahrenheit, ( 45 ºF) o siete punto dos grados centígrados (7,2ºC) con la finalidad de facilitar el fraccionamiento o la elaboración derivados cárnicos.

**Deshuese:** Es la separación de determinadas partes anatómicas de la canal, basada en divisiones establecidas por intereses comerciales.

**Desinfección:** La reducción al mínimo, del número de microorganismos sin menoscabo de la calidad de la carne y mediante agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios y aprobados por la AC.

**Desnaturalizante:** Cualquier producto autorizado por la AC, sea de origen vegetal, animal o químico, que agregado a la carne o subproductos condenados cambia sus características organolépticas.

**Desollar:** Remover la piel del cuerpo de un animal sacrificado en un Establecimiento autorizado.

**DIA:** Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

**Enfermedad:** Estado patológico o anormalidad que presenta un animal, durante la

inspección ante mórtem.

**Embutido:** Producto elaborado en base a una mezcla de carne animal permitida para el consumo humano, adicionado o no de complementos cárnicos, grasa comestible, condimentos, especias y aditivos alimentarios, uniformemente mezclados con agregados o no de sustancias aglutinantes y/o agua o hielo introducidas en tripas naturales o fundas artificiales y sometidas o no a uno o más de los procesos tecnológicos de los curados, cocción, deshidratación y ahumado.

**Especialista en Inocuidad:** Inspector Auxiliar Oficial, que posee conocimientos técnicos de la Industrialización de la carne, sus productos, y demás derivados y que asiste al Médico Veterinario Oficial, a realizar las actividades de Inspección Sanitaria de la Carne.

**Establecimiento:** Instalación que haya sido aprobado por la ACC, destinado para el sacrificio, faenado, deshuese, procesamiento, empaque, almacenamiento de productos cárnicos o derivados de origen bovino y porcino.

**Etiqueta:** Material gráfico escrito o impreso sobre el material de empaque secundario (no incluyendo el material de empaque primario). Debe especificar su contenido, peso, lote, aditivos, código de barras, numero de establecimiento, fecha de elaboración y vencimiento.

**Fotómetro:** Instrumento para medir la luminosidad.

**Flujo luminoso:** Luz en una dirección determinada.

**Ganado enfermo o lisiado:** Todo animal que durante la inspección ante mortem, manifieste o presente síntomas o signos compatibles alusivos a un estado patológico o condición.

**Ganado Condenado:** Aquel ganado que al momento de su inspección ante mortem presenta una condición mortal o se encuentra afectado por otra condición o enfermedad que exigiría la condena del animal.

**Ganado muerto:** Ganado que ha muerto de otra manera que no sea por sacrificio humanitario durante su permanencia en los corrales.

**Ganado rechazado para sacrificio:** Todo ganado que en el examen ante-mortem se considera no apto para el sacrificio, por sus condiciones físicas o por estar afectado de cualquier enfermedad, y que pueda ser sometido a tratamiento, según el criterio del Médico Veterinario Oficial.

**Ganado sospechoso:** Ganado así identificado de estar afectado de una enfermedad o condición que requiera su condena por entero o en parte, al ser sacrificado y está

sujeto a un examen subsiguiente de parte del Médico Veterinario Oficial, para determinar cómo se dispone de él.

**Insensibilización (aturdimiento):** Todo procedimiento que, cuando se aplica a un animal, provoca un estado de inconsciencia inmediato que se prolonga hasta que se produce su muerte.

**Inspección ante-mortem:** Reconocimiento clínico practicado por un Médico Veterinario Oficial a los animales, antes de ser sacrificados.

**Inspección post-mortem:** Procedimientos técnicos que se practican a los animales de matanza durante el procesamiento y que permiten al Médico Veterinario Oficial dictaminar si una canal y sus órganos son aptos o no para el consumo humano.

**Inspeccionado y aprobado:** Leyenda que indica que los productos cárnicos y sus derivados que han sido marcados con esa inscripción son aptos para consumo humano.

**Inspeccionado y condenado:** Leyenda que indica que los productos cárnicos que han sido marcados con esa inscripción deben ser destruidos o destinados a consumo animal previo tratamiento térmico.

**Leyenda de Inspección Oficial:** Cualquier leyenda manifestando que un artículo, animal o instalación fue aprobado, rechazado o condenado de acuerdo con lo prescrito por estas disposiciones.

**Lesión:** Condición no deseable de una canal o un órgano, producto de una patología, que lo hace no apto para consumo humano.

**Lote de producción:** toda la producción de carne y sus derivados identificable mediante un número correlativo.
**Lote Ganadero:** Grupo de animales pertenecientes a una persona natural o jurídica con propiedades y características comunes o uniformes, tales como origen, raza y fin zootécnico, al cual se le asigna un código numérico perpetuo por el establecimiento.

**Marcas:** Todas las etiquetas, sellos o marbetes y otro material gráfico escrito o impreso, sobre cualquier artículo o cualquiera de sus recipientes o envolturas.

**Marinar:** técnica mediante la cual se coloca un alimento en remojo de un líquido aromático durante un tiempo determinado, con el objeto de que tras este tiempo sea más tierno o que llegue a estar más aromatizado.

**Material inalterable:** Material impermeable, liso, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en los procedimientos de limpieza.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Materiales de empaque:** Todos los materiales como láminas de plástico, papel encerado, cajas de cartón y otros utilizados para cubrir y proteger los productos cárnicos y derivados y que han sido aprobados oficialmente.

**Material de Empaque primario:** Material que cubre directa o parcialmente los productos cárnicos de origen bovino, porcino y sus derivados.

**Media canal:** División de la canal en dos partes iguales a través de un corte longitudinal de la columna vertebral.

**"Nicaragua Inspeccionado y Aprobado para Cocción":** Leyenda que significa que la carne o producto derivado de la carne así identificado ha sido inspeccionado y aprobado con la condición de que sea convertido en manteca, grasa de cerdo clarificada o sebo o cocinado por cualquier otro método previamente aprobado por el supervisor como lo prescribe la presente disposición.

**"Nicaragua Inspeccionado y Condenado"** (o cualquier abreviatura autorizada de la misma): Leyenda que significa que el animal, la canal, vísceras, otra parte de la canal u otro producto así identificado ha sido inspeccionado, se le ha encontrado adulterado y se ha condenado de acuerdo a esta disposición.

**"Nicaragua Retenido"**: Leyenda que significa que la canal, las vísceras, otra parte de la canal u otro producto o articulo así identificado esta "RETENIDO", por habérseles practicado muestreo para análisis de laboratorio y se encuentra a la espera de resultados para determinar cómo se dispone de los mismos o porque ha sido enviado a un proceso de saneamiento.

**No comestible:** Todo artículo adulterado, inspeccionado y declarado no apto para consumo humano.

**Objeto Oficial:** Cualquier objeto prescrito por estas disposiciones para su uso en la aplicación de cualquier marca oficial.

**Pediluvio:** Pileta dotada de una solución desinfectante utilizada para desinfección de botas.

**Pesticidas:** Sustancias químicas utilizadas para el control de plagas en el sector agropecuario.

**Planta de Sub Productos (Rendering):** Conjunto de instalaciones y equipos utilizados para el aprovechamiento industrial de decomisos y desechos destinados a la alimentación de animales mono gástricos.

**Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento: (POES/SSOP):** Procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar las tareas de limpieza

y desinfección, de la mejor manera posible, antes y durante la elaboración de alimentos.

**Preparado:** Producto proveniente de ganado de abasto sacrificado, destazado, enlatado, salado, clarificado, deshuesado, cortado, ahumado, refinado, curado o de otra manera manufacturado o procesado.

**Producto derivado de la carne:** Cualquier parte que pueda usarse como alimento humano o animal que haya sido obtenido del ganado bovino y porcino.

**Productos procesados:** Alimentos tratados o modificados mediante algún proceso químico o físico, con el fin de mejorar su conservación o sus características organolépticas.

**Recipiente de empaque externo:** El recipiente exterior (caja, bolsa, barril u otro receptáculo o cubierta) que contenga o encierre totalmente cualquier producto empacado en uno o más recipientes primarios. Debe especificar su contenido, código, fecha de elaboración, lote, vencimiento y el número del establecimiento.

**Residuos químicos o biológicos:** Cualquier sustancia incluyendo metabolitos que permanezcan depositados en los tejidos del ganado al tiempo del sacrificio o después como resultado del tratamiento o contacto del ganado con un pesticida, productos veterinarios, material radiactivo u otro agente terapéutico profiláctico.

**Responsable y Sub-Responsable de Sección Inocuidad Carne:** Médico Veterinario que ejerce la supervisión en el aspecto sanitario de las carnes en los establecimientos autorizados.

**Retenido:** Producto cárnico o parte de éste, así identificado y que es separado para una inspección posterior y dictamen final.

**Sacrificio:** Acto de dar muerte a los animales de producción por desangramiento, previo aturdimiento.

**Sala de Sacrificio:** Área del Establecimiento autorizado donde se lleva a cabo los procesos de: insensibilización, sacrificio, degüelle, desollado y eviscerado de un animal de las especies bovinas o porcinas autorizadas para fines de consumo humano.

**Salmuera:** Una solución de sal de calidad alimentaria ( cloruro de sodio) en agua potable, que se emplea en la conservación de los productos cárnicos.

**Sección de Inocuidad Carne (SIC):** Es el área de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria responsable del servicio de Inspección veterinaria de carnes y productos derivados de bovinos o porcinos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Subproducto:** Son aquellas materias que se obtienen de los animales de matanza y que no están comprendidos en los conceptos de canal o de vísceras comestibles.

**Supervisión:** Las actividades ejercidas por El Responsable y Sub Responsable de la Sección de Inocuidad de Carnes en los establecimientos autorizados para asegurar el cumplimiento de estas disposiciones.

**Tiempo de conservación o vida útil:** El tiempo que el producto se mantendrá sano y aceptable como alimento destinado a consumo humano.

**Venta local:** El transporte, distribución y mercadeo de la carne dentro del país.

**Vísceras:** Todos los órganos contenidos en la cavidad torácica, abdominal, pélvica, craneal, bucal y ocular de los animales sacrificados.

## CAPÍTULO II
## DEL PERSONAL DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

**Artículo 3.** La Inspección sanitaria de los establecimientos autorizados será ejercida por profesionales veterinarios y los especialistas en inocuidad, quienes serán nombrados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) del Instituto de Protección y Sanidad Agroalimentaria (IPSA), en base de competencia para el efectivo cumplimiento de estas disposiciones.

**Artículo 4.** El personal del ACC que realice inspección sanitaria, portará una identificación de la que no deberá separarse durante el desempeño de sus labores en el establecimiento autorizado. Esta bastará para darle acceso a través de todas las entradas regulares y a todas las partes de los Establecimientos y locales en los cuales haya sido designado, a toda hora del día y de la noche, ya sea que el Establecimiento esté operando o no.

## CAPÍTULO III

## REQUISITOS HIGIÉNICOS SANITARIOS DE CONSTRUCCIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS BOVINOS, PORCINOS Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS.

**Artículo 5.** Para autorizar Establecimientos que elaborarán o procesarán alimentos de origen bovino o porcino, estos deben de cumplir con los siguientes requisitos de construcción, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad contemplen estas disposiciones:

a) Estar ubicados en terrenos firmes, no inundables.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

b) Alejados de zonas industriales que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.

c) Todo Establecimiento nuevo se construirá a 10 kilómetros de distancia, como mínimo de zonas residenciales.

d) Poseer agua potable abundante.

e) Contar con el dictamen favorable de un organismo competente que certifique que hay un cuerpo receptor de aguas residuales.

f) Ubicados en áreas que posean vías de acceso de todo tiempo.

g) El Establecimiento debe contar con una cerca perimetral con una altura no menor de dos metros y medio que encierre todas las dependencias del mismo y que evite la entrada de perros, gatos y otras especies perjudiciales

h) Los Establecimientos deben encontrarse separados físicamente de cualquier ambiente utilizados como vivienda.

i) El perímetro del Establecimiento debe poseer iluminación artificial.

**Artículo 6.** El Establecimiento debe contar con caminos internos pavimentados.

**Artículo 7.** Los Establecimientos autorizados para la industrialización de alimentos deben estar construidos de tal forma que faciliten la limpieza y desinfección.

**Artículo 8.** La disposición de los locales, su diseño y construcción deben enmarcarse en lo siguiente:

a) Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, utensilios, materiales, evitando la contaminación cruzada por la acumulación o depósito de suciedad.

b) Impedir la formación de condensación y/o mohos en las estructuras.

c) Asegurar las condiciones de temperaturas exigidas en estas Disposiciones para la manipulación o almacenamiento del producto y las materias primas

**Artículo 9.** Los lugares o locales de recepción de materias primas estarán separados de las salas de elaboración, de la circulación de personal, materiales y equipos, con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

**Artículo 10.** Las salas de proceso y elaboración estarán ubicadas de tal manera que eviten la contaminación del producto.

**Artículo 11**. Los locales deben tener un número suficiente de lavamanos individuales:

a) Deben estar bien distribuidos y enumerados.

b) Construidos de acero inoxidable, de manera que faciliten su limpieza.

c) Dispondrán de agua caliente y fría.

d) Deben ser accionados con pedal.

e) Provistos de jabón líquido, con toallas desechables o con sistema generador de calor

f) Deben contar con desagüe y sistema de sifón.

g) Los equipos destinados al lavado de manos no se utilizarán para el lavado de materias primas o alimentos.

**Artículo 12.** Los pisos de los Establecimientos deben de contar con las siguientes características:

a) Construidos con materiales impermeables, lavables no absorbentes y no tóxicos.

b) No tendrán filtraciones al terreno natural

c) Serán antideslizantes

d) Deben mantenerse en buen estado de conservación sin grietas, fisuras ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos.

e) Tendrán una pendiente de menos del dos (2%) por ciento hacia las bocas o canales de drenaje.

f) Su diseño debe facilitar su limpieza y desinfección.

g) Debe existir una boca de drenaje con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro cada cincuenta (50) metros cuadrados.

**Artículo 13.** Los desagües de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de un sifón de cierre hidráulico.

**Artículo 14.** Las paredes de los Establecimientos deben de reunir las siguientes características:

a) Deben de estar construidas de materiales impermeables, lavables, no absorbentes y no tóxicos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

b) Su superficie debe ser lisa, en buen estado de conservación, de manera que no permita la acumulación de suciedades.

c) Serán de color blanco o claro.

d) Su diseño debe facilitar su limpieza y desinfección.

**Artículo 15.** El ángulo que se forma en el encuentro de las paredes con los pisos, techos y paredes entre sí, debe ser redondeado en forma cóncava para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad.

**Artículo 16.** Los techos, falsos techos y demás instalaciones deben de reunir las siguientes características:

a) Deben ser diseñados, construidos y acabados de forma que impidan el ingreso o acumulación de suciedad.

b) Reduzca e impida la acumulación de condensación.

c) Evitar la formación de mohos indeseables y el desprendimiento de partículas.

**Artículo 17.** Las puertas y ventanas deben de presentar las siguientes características:

a) Deben ser de material inalterable.

b) Superficies lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar.

c) Las aberturas que den al exterior deben contar con sistemas de protección contra insectos, tales como cortinas de aire u otros dispositivos aprobados por la AC.

d) Deben impedir el acceso de insectos aún cuando el equipo no esté funcionando.

e) Las ventanas deben impedir la acumulación de suciedad.

**Artículo 18.** El Establecimiento debe de contar con luz artificial color blanco, cuyas lecturas se deben tomar a tres pies (90 cm) por encima del piso.

a) En los puestos de trabajo la intensidad debe ser de trescientas treinta (330) unidades lux equivalente a treinta (30) candelas pie como mínimo.

b) Quinientas cuarenta ( 540) unidades lux en los lugares donde se realicen actividades de inspección y clasificación de un nivel equivalente a cincuenta (50) candela pie como mínimo en todos los demás puntos de inspección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

c) Las lámparas estarán cubiertas por un sistema protector que impida la diseminación de vidrios en caso de ruptura.

**Artículo 19.** Las salas deben contar con medios apropiados y suficientes para la 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.

**Artículo 20.** Las superficies, incluidas las mesas y equipos deben estar construidas con materiales lavables, impermeables, no absorbentes y no tóxicos. Deben ser lisas, para facilitar su limpieza, desinfección y mantenerse en buen estado físico

**Artículo 21.** Los equipos, utensilios e instalaciones empleadas en la industrialización de los alimentos, en particular los que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben estar construidos con acero inoxidable o materiales inalterables, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

**Artículo 22.** El diseño e instalación de las máquinas y equipos facilitará la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes.

**Artículo 23.** Las áreas destinadas al lavado de instrumentos estarán provistas de agua potable fría y caliente, así mismo los equipos de lavado de instrumentos deben ser de acero inoxidable u otro material aprobado por la ACC y se limpiarán con la frecuencia necesaria para evitar el depósito de suciedad o el estancamiento de agua o líquidos. Las descargas de estos fregaderos deberán desembocar directamente a los drenajes principales y contar con sistema de sifón.

**Artículo 24.** Las plataformas de trabajo deben reunir las siguientes condiciones:

a) Construidas con material inalterable.

b) Los desagües deberán estar conectados al sistema de drenaje y sin filtraciones.

c) Fácil de limpiar y desinfectar

d) Piso antideslizante.

**Artículo 25.** Las bandejas, los recipientes y los carros destinados a sostener y transportar productos alimenticios deben reunir las siguientes características:

a) Deben ser construidas con acero inoxidable o material inalterable.

b) Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

c) Todos los ángulos exteriores serán redondeados para evitar el depósito de suciedad.

**Artículo 26.** Los recipientes para productos o subproductos condenados serán similares a los de uso general, debiendo contar además con una tapa, bisagra, candado y una identificación con letras rojas la palabra visible **"CONDENADO IPSA".** Las llaves estarán en poder de la AC.

**Artículo 27.** Los vestuarios deben estar diseñados de manera que reúnan las siguientes condiciones:

a) Por cada empleado debe existir un área de un metro (1) cuadrado como mínimo.

b) Deben estar ubicados en lugares de fácil acceso, separados de las áreas de industrialización o elaboración.

c) Los pisos deben tener declive de un dos por ciento, drenando los afluentes por cañería hacia los desagües, provista con drenaje con sistema de sifón, directamente a la red general. Serán antideslizantes, sin fisuras y grietas.

d) Las paredes deben de ser de superficies lisas, impermeables y de fácil lavado y desinfección.

e) El encuentro entre las paredes con el piso y techo será cóncavo.

f) El techo será de material impermeable de fácil lavado y desinfección.

g) Las aberturas estarán protegidas con telas metálicas contra insectos y provistas con cierre automático.

h) Cada sesenta metros cúbicos debe contar con ventanales de dos metros (2) cuadrados, como mínimo.

i) La iluminación será como mínimo de ciento cincuenta (150) unidades lux equivalente a (14) candelas pie.

j) Dotar de suficientes asientos, de tal forma que puedan sentarse simultáneamente hasta un veinte por ciento (20%) de los usuarios de esta dependencia.

k) Equipos de trabajo deben estar en lugares independientes de la ropa y los zapatos.

l) Los vestidores deben poseer casilleros, estos deben estar colados a una altura mínima de 12 pulgadas a nivel del piso. La parte superior de los casilleros debe tener inclinación ≥45°.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 28.** Los Baños deben de reunir las siguientes condiciones:

a) Provistos de agua fría y caliente.

b) Debe haber dispositivos con jabón líquido, cepillo para las uñas y toallas desechables para un solo uso o en su defecto equipos de aire caliente.

c) Las descargas de los baños deben drenar directamente a la red del efluente, por cierre sifón.

**Artículo 29.** Los servicios sanitarios deben existir de acuerdo a la cantidad de empleados, en la siguiente proporción:

a) De 1 a 15 (1) Un inodoro
b) De 16 a 35 (2) Dos inodoros
c) De 36 a 55 (3) Tres inodoros
d) De 56 a 80 (4) Cuatro inodoros

Un urinario por cada treinta (30) empleados, si el número pasa de cincuenta se colocará uno por cada veinte (20) adicionales

Para el personal femenino se instalará un (1) inodoro por cada veinte (20) personas, si el número de empleadas es mayor de cincuenta, se colocará uno (1), por cada quince (15), adicionales.

En ambos casos los sanitarios formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro cincuenta (1.50) que no llegarán hasta el cielo raso.

Todas las instalaciones sanitarias de baños, inodoros y lavabos deben ejecutarse acorde con las normas de ingeniería sanitaria establecidas en estas disposiciones.

Deben instalarse “filtros higiénicos” sanitarios en el siguiente orden: Lava botas, cepillo lava suela, lavamanos accionados por pedal, rodilla o automáticos, con dispensador para jabón líquido, sanitizante para manos, toallas o equipo de aire caliente para secado de manos, pediluvio con diez (10) centímetros de profundidad, con una solución antiséptica circulante y en permanente renovación, en la salida de los servicios sanitarios, a la entrada de las dependencias donde se manipulen o se elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente tenga que pasar el personal.

**Artículo 30.** Todas las tuberías utilizadas para el servicio de agua potable, agua caliente, agua fría, aire comprimido, amoniaco, tomas de aguas, elemento de lucha contra incendios, líquidos o gases, electricidad, productos peligrosos, vapor de agua, etc, deben de estar identificadas correctamente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 31.** La evacuación de aguas servidas y productos de desecho se norma de la siguiente manera:

a) El establecimiento se responsabiliza de cumplir con las normas establecidas por el MARENA y/o cualquier autoridad municipal; en caso de incumplimiento la AC suspenderá o clausurará el servicio de inspección, hasta que las autoridades competentes manifiesten que las no conformidades han sido corregidas.

b) La AC verificará que se cumpla el pre tratamiento a que deben ser sometidos los líquidos de desagües provenientes de la recepción y faena de animales de especies bovina o porcina y su industrialización, sin perjuicio de otros tratamientos que exigen otros organismos.

c) Debe separarse la sangre proveniente de la matanza con otros líquidos afluentes

**Artículo 32**. El IPSA exigirá los planos de obras sanitarias, con el propósito de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en todas las áreas del establecimiento.

**Artículo 33.** Los desagües de corrales, matanza e industrialización incluyendo los desagües grasos, deben tener una canalización diferente.

**Artículo 34.** Los desagües pluviales de los techos y patios estarán totalmente separados de los desagües industriales y de las cloacas. Se admitirá la mezcla de esta agua después de sufrir un tratamiento, siempre y cuando el organismo responsable del cuerpo de agua y canalizaciones receptoras de desagües lo autorice.

**Artículo 35.** Las aguas provenientes de los desagües deben ser sometidas a los siguientes pretratamientos:

a) Las aguas de los desagües de calles internas, mangas por donde transita el ganado en pie y los desagües de los corrales serán tratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado para obtener la separación del estiércol

b) Las aguas de los desagües grasos serán pre tratadas para separar y recuperar las sustancias grasas.

**Artículo 36.** Ningún empleado del establecimiento que muestre evidencias de padecer de una enfermedad contagiosa o presente lesiones o heridas infestadas será apto para manipular producto comestible.

La AC exigirá que todos los empleados del Establecimiento presenten un certificado de salud actualizado y extendido por las autoridades correspondientes. Dicho

certificado garantizará que la persona esté libre de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias. Estos Certificados serán válidos por seis meses.

**Artículo 37.** Todos los Establecimientos incluidos en esta Disposición deben presentar a la ACC, los planos y especificaciones de las canalizaciones y equipos que pretenden instalar, en un plazo máximo de tres (3) meses, para cumplir con el articulado relacionado con los desagües.

**Artículo 38.** El agua proveniente tanto de los acueductos públicos como de pozos perforados dentro del establecimiento, debe estar certificada mediante exámenes microbiológicos realizados cada mes y el físico químico cada seis (6) meses. En el caso de hielo que se utiliza en la elaboración de productos cárnicos y sus derivados se le practicará exámenes microbiológicos cada dos meses.

Los pozos deben estar protegidos de la contaminación y los tanques de captación de agua, deben de ser herméticos, construidos de material inalterable, de fácil lavado y desinfección para evitar la contaminación del agua.

**Artículo 39.** El agua usada en el Establecimiento debe ser clorada de acuerdo a las Normas establecidas. Se debe contar con sistemas automáticos de cloración, dotados de un sistema de alarma que le indique al AC y al personal de mantenimiento del Establecimiento que la cloración del agua ha sido interrumpida.

**Artículo 40.** El vapor utilizado para calentar agua o el utilizado durante las operaciones de limpieza no deberá contener ninguna sustancia que pueda poner en peligro la salud o contaminar los productos cárnicos o sus derivados. La temperatura del agua caliente para la desinfección de cuchillos, chairas, ganchos u otros utensilios debe ser de ciento ochenta grados Fahrenheit (180 ºF) como mínimo (82º C). El agua caliente en los esterilizadores debe tener un flujo constante.

**Artículo 41**. La concentración de cloro libre residual será de acuerdo a lo establecido en la versión vigente Norma Regional de Calidad del Agua conocida por sus siglas como Norma Regional CAPRE. El establecimiento suministrará equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

**Artículo 42.** Los análisis físicos químicos y microbiológicos se realizarán en laboratorios oficiales.

**Artículo 43.** No se permite el paso de cañerías de aguas no potables o residuales a través de los ambientes de industrialización, donde se transformen o manipulen productos comestibles, cualquiera que sea el tipo de alimento que elabore.

**Artículo 44.** La disponibilidad de agua del Establecimiento deberá ser por lo menos el doble de la cantidad de agua utilizada en la jornada laboral del establecimiento, dependiendo de su capacidad instalada.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 45.** El hielo y el vapor utilizado en contacto directo con los productos serán elaborados en el Establecimiento a partir de agua potable y no debe contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud.

**Artículo 46.** El agua que se utilice para la limpieza de áreas de proceso debe ser potable.

**Artículo 47.** El Establecimiento debe contar con un local independiente para almacenar desechos y se diseñará de tal manera que no tengan acceso los insectos o roedores y que no emane olores ni haya salida de líquidos.

**Artículo 48.** Para la evacuación de los desechos sólidos, semisólidos o líquidos de los lugares donde se descarguen, almacenen o procesen los productos, se debe establecer un procedimiento continúo empleando agua clorada, de manera tal que los lugares se mantengan limpios y se disminuya la contaminación.

**Artículo 49.** Queda prohibido el depósito de materiales, utensilios de limpieza y químicos en las salas de elaboración o cámaras frigoríficas.

**Artículo 50.** Los utensilios de limpieza deben estar fabricados de acero inoxidable o materiales inalterables aprobados por el ACC. Queda prohibido el uso de madera para estos fines.

**Artículo 51.** Las condiciones especificadas en estos artículos, son validas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier establecimiento regulado por las presentes disposiciones y bajo control del ACC.

**Artículo 52.** La ACC verificará que las cámaras frigoríficas tengan al menos el doble de la capacidad de producción instalada en cada establecimiento autorizado según los productos que serán almacenados.

**Artículo 53.** Las cámaras frigoríficas cumplirán con los siguientes requisitos higiénicos sanitarios y de construcción:

a) El piso estará construido de material aislante, antideslizante, de fácil limpieza y resistente a los productos de limpieza. Los ángulos de encuentro con las paredes y columnas estarán redondeados y en forma cóncava y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

b) Las paredes y columnas en su cara interior estarán recubiertas de material de fácil limpieza, lisos impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros, todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables.

c) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser

de material impermeable y de fácil limpieza.

d) Las puertas serán de material inalterable provistas internamente de material aislante térmico. Su altura y su ancho estarán en concordancia con los fines a que se destine el local.

e) La iluminación artificial de todas las cámaras estarán provistas de un dispositivo de encendido dentro y fuera de las mismas. Su capacidad lumínica será de cien a ciento cincuenta (100 a 150) unidades lux, equivalentes a (10 a 14) candelas pie.

f) La ventilación y renovación de aire será de tal manera que evite la alteración de los productos almacenados

g) Deben poseer un sistema de alarma que accione desde el interior y llavines de doble cerrojo para seguridad del personal.

**Artículo 54.** Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con ante cámaras, éstas deben reunir los mismos requisitos exigidos en el artículo que antecede.

**Artículo 55.** Para el almacenamiento de canales, medias canales y cuartos de canales se establece lo siguiente:

a) Para cerdos, la distancia entre los rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y las canales suspendidas deben hallarse a no menos de treinta centímetros (30) del piso. Entre cada media canal debe existir un espacio superior a quince (15) centímetros.

b) Para bovinos la distancia mínima entre los rieles será de ochenta (80) centímetros y a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de cualquier otro elemento funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a treinta (30) centímetros como mínimo del techo y las canales suspendidas deben hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del piso. Entre cada media canal debe existir un espacio superior a quince (15) centímetros.

**Artículo 56.** Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea a base de circulación de líquidos y los aparatos se encuentren en la parte superior de las paredes, próximo al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el piso o productos almacenados.

**Artículo 57.** Para almacenar alimentos de origen animal, sus materias primas y derivados, en las cámaras frigoríficas se debe cumplir con lo siguiente:

a) No se permite el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Las carnes, productos y subproductos que vayan a ser congelados deben estibarse en el congelador de tal forma que permita la circulación del frío entre las cajas, recipientes,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

bolsas o cualquier otra forma de empaque aprobada y sobre las tarimas o estanterías, las que deben ser metálicas o de material impermeable y de fácil lavado y desinfección.

b) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carne, productos y subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales.

c) La AC debe otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas higiénico sanitario o de funcionalidad.

d) Mientras las canales se estén enfriando, no debe existir contacto entre ellas y las medias canales se dispondrán en los rieles de tal forma que se presenten “hueso con hueso y carne con carne”

**Artículo 58.** Las cámaras deben estar permanentemente limpias, desinfectadas con soluciones antisépticas de acuerdo con el programa expuesto en el POES / SSOP.

**Artículo 59.** Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros tanto externa como internamente para controlar y registrar las temperaturas.

**Artículo 60.** Para la refrigeración de los diferentes productos alimenticios se regirán por los siguientes procedimientos:

a) Las cámaras frigoríficas para carnes frescas empacadas al vacío deben de poseer la capacidad de lograr una temperatura de treinta y dos grados Fahrenheit (32 ºF), (0ºC) en el producto empacado en veinticuatro (24) horas.

b) La congelación completa deberá alcanzarse en un periodo no mayor a las setenta y dos (72) horas y alcanzar una temperatura interna igual o inferior a cero grados Fahrenheit (0ºF), (-18ºC). La temperatura ambiente del congelador oscilará entre menos veintidós y menos cuarenta grados Fahrenheit (-22 y -40ºF), (-30ºC y -40ºC).

c) En el caso de modificaciones de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al AC a efecto de adoptar las medidas pertinentes.

d) Se prohíbe volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y sometidos a temperatura ambiente.

e) Los Establecimientos deben designar un área de congelación específica para el almacenamiento de las vísceras, recortes y otras partes comestibles.

f) Las cámaras y sus unidades de refrigeración deberán mantenerse en buen estado de conservación y operación de tal manera que eviten la condensación

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

g) El Establecimiento debe de contar con un área para carne empacada retenida, dentro de una recamara de congelación, la que debe tener un rótulo que diga: RETENIDO IPSA, con su correspondiente candado y las llaves deben estar en poder de la AC.

h) El Establecimiento debe de contar con una cámara o en su defecto con un espacio dentro de las cámaras generales aisladas para alojar canales retenidas, rotuladas con la leyenda RETENIDA IPSA. Esta cámara debe tener su puerta, candado y llaves, las cuales deben estar en poder del AC.

**Artículo 61.** El Establecimiento debe contar con bodegas para insumos completamente aisladas del exterior que prevengan el ingreso de plagas o contaminantes. El techo y sus estructuras deben estar diseñados de tal forma que se evite la acumulación de polvo, mantenerse limpias y en perfecto estado de conservación, con cielo raso. Las paredes y el piso deberán ser lisos e impermeables. La puerta de acceso estará diseñada para cerrar herméticamente.

**Artículo 62.** La bodega de material de empaque debe contar con tarimas de material inalterable treinta (30) centímetros de altura con relación al piso, separadas a cincuenta (50) cm de la pared, dejando pasillos entre sí para facilitar la limpieza e inspección.

**Artículo 63.** El material de empaque deberá estar cubierto con láminas plásticas u otro material apropiado que cumpla con el mismo fin, para evitar su posible contaminación.

**Artículo 64.** El Establecimiento debe contar con bodegas separadas para el almacenamiento de productos químicos.

Esta bodega estará debidamente rotulada y dividida en dos secciones que se mantendrán cerradas con candado. En una sección se almacenarán los productos de uso interno tales como: detergentes, desinfectantes, jabón líquido, grasas y lubricantes grado alimentario y otros que puedan utilizarse con propósitos similares. En la otra sección se almacenarán los insecticidas, rodenticidas, aditivos para calderas y otros. Esta bodega contará con un lavamanos con sus dispensadores de jabón líquido y ducha de emergencia.

**Artículo 65.** Se debe disponer de una bodega separada para almacenar materiales de uso general, como papel higiénico, toallas de papel, esponjas abrasivas, cepillos, ropa, botas, cascos nuevos, repuestos y otros. Usar tarimas o estanterías a treinta (30) centímetros con relación al piso y separados a cincuenta (50) centímetros de la pared.

**Artículo 66.** Los Establecimientos que utilicen condimentos, alérgenos u otros ingredientes usuales en la preparación de derivados de la carne, contarán con una bodega separada para su almacenamiento. Los alérgenos se almacenarán en un área

con un sistema de seguridad para evitar que sean manipulados por personal no autorizado.

**Artículo 67.** Los materiales de empaques destinados a productos comestibles deberán almacenarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del piso, en un área permanentemente limpia libre de insectos y roedores. También queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos grado comestibles con productos tóxicos.

**Artículo 68.** Para el envasado y el embalaje de productos y subproductos cárnicos bovinos o porcinos, se utilizarán materiales aprobados por la ACC.

**Artículo 69.** Todos los recipientes que contengan productos y subproductos cárnicos bovinos o porcinos deben estar rotulados en un lugar visible y contener la siguiente información:

a) Nombre comercial de la empresa

b) Domicilio comercial del Establecimiento

c) Número de autorización concedido al Establecimiento

d) Tipo de producto

e) Sello oficial con la siguiente leyenda: **“Inspeccionado y aprobado”. IPSA, República de Nicaragua".**

f) Instrucciones de uso para el consumidor.

**Artículo 70** Los productos y subproductos cárnicos bovinos o porcinos para consumo local que salgan de un Establecimiento autorizado a otro Establecimiento bajo control oficial de la ACC, deben ir acompañados por una constancia oficial emitida por la AC del Establecimiento

**Artículo 71.** Los productos y subproductos cárnicos para exportación que salgan de un Establecimiento autorizado bajo control oficial, deben ir acompañados por un Certificado oficial, el cual debe ser emitido por la AC del Establecimiento.

El certificado de exportación constará, pero sin limitar a lo siguiente:

a) Lugar (ciudad y país).

b) Fecha de emisión del certificado.

c) Nombre y número del establecimiento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

d) Dirección.

e) Destino.

f) Marca de embarque.

g) Producto.

h) Origen.

i) Número de piezas o bultos.

j) Peso.

k) Número de embarque.

l) Número de contenedor.

m) Firma y sello de la AC.

n) Especie animal del cual se deriva.

o) Temperatura del producto.

p) Numeración consecutiva.

q) Número de sello, marchamo o precinto.

r) Declaraciones Zoosanitarias pertinentes.

**Artículo 72.** Los certificados que se emitan para productos y subproductos destinados a la exportación se elaborarán tomando en consideración los requisitos del país de destino, estos deben de estar aprobados por la ACC.

## CAPÍTULO IV
## DE LAS APROBACIONES Y RENOVACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

**Artículo 73.** Todo establecimiento donde se faenan y/o procesen bovinos o porcinos o se elaboren productos, subproductos o derivados de estas especies, no podrán funcionar sin la aprobación oficial de la ACC.

**Artículo 74.** Las solicitudes para la aprobación serán presentadas a la ACC conteniendo la siguiente información:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

a) Nombre de las personas o sociedad que presenten la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o fotocopia de constitución de sociedad o certificación de la misma.

b) Autorización emitida por el Ministerio de Recursos Naturales y el Ambiente. (MARENA)

c) Autorización del Ministerio de Salud. (MINSA)

d) Actividad para lo que solicita la aprobación y servicio de inspección, declaración de volumen presumible de materia prima a procesar durante un año.

e) Declaración de la capacidad diaria máxima de faena, capacidad de almacenamiento, elaboración del producto detallada por actividad.

f) Pago por derechos de registro del Establecimiento y servicio de inspección.

g) Permiso definitivo de construcción del Establecimiento, otorgado por la Alcaldía Municipal.

**Artículo 75.** La solicitud se presentará acompañada de la siguiente documentación:

a) Relación descriptiva del Establecimiento, sus instalaciones y equipamiento.

b) Relación descriptiva operativa de la planta, por especialidad y acompañada del diagrama de flujo general.

c) Relación descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.

d) Dos juegos de planos de toda la Planta en escala 1:100, aprobados por un Ingeniero o Arquitecto titulado, con el conjunto de terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de aguas próximos, pozos de agua del Establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.

e) Dos juegos de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por un Ingeniero o Arquitecto titulado, con el conjunto de terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, vías principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los afluentes; indicación de los recorridos de los rieles para las canales o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, facilidades 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 o candelas pies.

f) Dos juegos de planos en escala 1:100, aprobados por Ingeniero o Arquitecto titulado, con el conjunto de terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, alturas libres de ambientes, alturas de los rieles en las salas de faena, ambiente de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de los afluentes.

g) 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.

h) Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.

i) Dictamen emitido por un laboratorio oficial o autorizado oficialmente por la ACC, sobre el examen físico químico y bacteriológico del agua potable que se utiliza en el Establecimiento con fecha no mayor de quince (15) días de emitido.

j) Toda la documentación mencionada, debe de contar con la firma del solicitante o de su representante legal debidamente acreditado y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos.

**Artículo 76.** La ACC podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada, cuando basada en criterios técnicos, dichos documentos no se ajusten en los aspectos operativos, de equipamiento, higiénicos sanitarios y de funcionamiento.

**Artículo 77.** Los Establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos cárnicos bovinos o porcinos, son los responsables de garantizar la inocuidad de los alimentos que produzcan o comercialicen; por tal motivo, deben presentar ante la ACC, junto a la solicitud escrita de aprobación del establecimiento, una copia de los programas de prerrequisitos y el plan HACCP a implementar.

**Artículo 78.** El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) será desarrollado por un equipo técnico del establecimiento, y será aprobado por la ACC.

**Artículo 79.** Todo establecimiento deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización SSOP, aprobados por la ACC.

**Artículo 80.** La verificación de la implementación del HACCP será realizada por la AC asignado al establecimiento; la auditoría oficial externa al establecimiento será realizada por un funcionario del Departamento de Gestión de la Calidad y Auditoría de la ACC.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 81.** El propietario o gerente del establecimiento, está obligado a suministrar a la ACC, toda la información relacionada con el Sistema HACCP u otras que se consideren técnicamente necesarias, para la inspección.

**Artículo 82.** La ACC a través de sus funcionarios mantendrá el nivel de confidencialidad necesaria de la información, datos y conocimientos obtenidos en la aplicación del sistema HACCP.

**Artículo 83.** El establecimiento solo podrá operar después de la inspección y aprobación y cuando reciba el número que lo acredite como Establecimiento Autorizado.

**Artículo 84.** No se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse. El número de cada establecimiento debe ser usado siempre en la identificación de los productos elaborados que han sido aprobados por el AC.

**Artículo 85.** Los establecimientos autorizados están obligados a comunicar por escrito a la ACC con al menos quince (15) días de anticipación, la paralización de sus actividades y la fecha en que se reiniciarán, explicando las causas; así mismo deben informar inmediatamente todo aumento de volumen de sus actividades, modificación en el rubro de las mismas, en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de sacrificio, elaboración e industrialización.

**Artículo 86.** La transferencia 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 acredite fehacientemente el acto jurídico de traspaso del establecimiento.

**Artículo 87.** Cuando un establecimiento autorizado pretenda modificar o trasladar las instalaciones, requerirá de la autorización de la ACC, para lo cual deberá presentar solicitud por escrito debidamente acompañada por el plano sanitario correspondiente.

**Artículo 88.** Caducará automáticamente la aprobación de un Establecimiento por:

a) Solicitud de los dueños o gerente del Establecimiento.

b) Por retiro de la Inspección Veterinaria.

c) Por incumplimiento de las normas, manuales y otras disposiciones relacionadas con los procesos.

d) Inactividad del Establecimiento por un período de un año ininterrumpido.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 89.** Para la renovación de la Constancia de Registro de un establecimiento, el interesado deberá presentar al ACC la siguiente documentación:

a) Dictamen favorable de operación.

b) Nombre de las personas o sociedad que presentan la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad, domicilio, fotocopia autenticada de Constitución de Sociedad y del poder respectivo.

c) Autorización ambiental actualizada y emitida por el MARENA.

d) Declaración de tipo de actividad a que se dedicará el Establecimiento, así como el volumen presumible de su producción diaria.

e) Solicitud para la designación del personal oficial de la ACC.

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

**Artículo 90.** La suspensión del Servicio de Inspección la efectuará la ACC a través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria (DIA), inmediatamente, adoptando las medidas contundentes a impedir el funcionamiento del Establecimiento por las siguientes situaciones:

a) Por no cumplir con la implementación de sistema HACCP.

b) Por no haber cancelado el pago de las tasas arancelarias.

c) Por no haber informado a la AC el aumento en el volumen de su producción.

d) Por sacar sus productos adulterados o por falta de operador para destruir productos condenados o por no cumplir con cualquiera de las presentes disposiciones.

e) Cuando cualquier empleado del Establecimiento Autorizado actuando en su propio nombre e interés, o en sus funciones, asalte por la fuerza, resista, se oponga, impida, intimide o interfiera a cualquier empleado de la ACC mientras esté cumpliendo las funciones prescritas en estas disposiciones. Esta suspensión estará vigente hasta que se asegure, de forma aceptable a la ACC, que la causa de la suspensión no se repetirá y sea garantizado por el Gerente del Establecimiento o su Representante, de la forma siguiente:

1) Aclare satisfactoriamente el incidente.

2) Adopte las medidas oportunas para evitar que vuelva a producirse el incidente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

f). Cuando no se garantice el sacrificio y la manipulación de ganado por métodos humanitarios.

**Artículo 91.** Para los Establecimientos elaboradores de harina de carne y hueso y otros subproductos, se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

**Artículo 92.** Los Establecimientos autorizados se clasificarán de acuerdo con las siguientes categorías:

## CAPÍTULO V
## CATEGORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

## ESTABLECIMIENTOS CATEGORÍA A:

**Artículo 93.** Todos aquellos Establecimientos aprobados para la exportación y consumo nacional de carnes bovinas o porcinas y sus derivados, que cumplen para el caso de la exportación, con los requisitos de los países importadores.

Deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Estar física y completamente separados de los Establecimientos no autorizados para exportación.

b) Contar con al menos un Médico Veterinario Oficial y un número adecuado de inspectores/especialistas de acuerdo con el volumen de sacrificio y flujo de los procesos.

c) Líneas de procesos independientes para las especies bovina o porcina.

d) Cumplir con las normas técnicas de inspección sanitaria de la carne de acuerdo con las leyes y reglamentos nacionales y en equivalencia con las leyes y reglamentos de los países importadores.

e) Cumplir con los programas de muestreo, diseñado por la ACC, para determinar la posible presencia de residuos químicos y biológicos en las carnes, así como de otros tipos de análisis que sea necesario realizar para mantener el principio de equivalencia.

f) Contar con un sistema HACCP, aprobado por la ACC y en plena ejecución.

g) Deberán contar con procedimientos de trazabilidad aprobados por la ACC, los cuales deben describir el historial de los animales desde que son recibidos en los corrales del establecimiento, hasta su procesamiento y distribución.

h) Así mismo el establecimiento debe de contar con procedimientos de trazabilidad aprobados por la ACC para los materiales de empaque e insumos utilizados en la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

elaboración de productos cárnicos.

i) Deben contar con procedimientos de retiro de productos (Recall), aprobados por la ACC de tal forma que se facilite el retiro del mercado de manera completa y rápida. Los productos retirados deben mantenerse bajo custodia de la AC hasta que se determine su destino final, en dependencia de la categoría de riesgo.

j) Deberán realizar simulacros para asegurar que el retiro de productos (Recall), funciona de manera eficiente.

k) Contar con las siguientes áreas o secciones:

1) Corrales de recepción, corrales para animales inspeccionados y aprobados ante mortem, aislamiento y observación para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación.

2) Sala de sacrificio.

3) Cámara para enfriamiento de canales.

4) Cámara para enfriamiento de vísceras.

5) Jaula para retención de canales.

6) Sala para deshuese.

7) Área de empaque.

8) Cámaras para mantenimiento de carne fresca empacada al vacío.

9) Cámaras para congelamiento de carne empacada.

10) Cámaras para mantenimiento de carne congelada empacada.

11) Jaula para carne retenida empacada.

12) Área para embarque de productos cárnicos.

13) Área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes.

14) Área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas.

15) Local para almacenamiento de cueros.

16) Un crematorio para incinerar productos decomisados.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

17) Área de vestidores completamente separada de los servicios sanitarios y con entrada independiente.

18) Servicios sanitarios y lavamanos, accionados automáticamente o por acción de pedal.

19) Lavandería y comedor.

20) Bodega para almacenamiento de materiales de empaque.

21) Bodegas para productos químicos.

22) Bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento.

23) Taller de mantenimiento.

24) Oficina equipada para la AC.

25) Tanque de captación de agua cuya capacidad debe ser el doble de la necesaria para concluir un proceso de sacrificio completo.

26) Planta eléctrica auxiliar.

27) Lagunas de oxidación o planta de tratamiento de aguas residuales.

28) Un área para depósito desechos de sólidos.

**ESTABLECIMIENTOS CATEGORÍA B:**

**Artículo 94**. Incluye los establecimientos autorizados para el consumo nacional.

Deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Contar con al menos un Médico Veterinario Oficial y un número adecuado de inspectores/especialistas oficiales de acuerdo con el volumen de sacrificio y flujo de los procesos.

b) Cumplir con las regulaciones vigentes relativas a la inspección sanitaria de la carne.

c) Tener en plena ejecución los programas de prerrequisitos (Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).

d) Cumplir con los programas de muestreo microbiológicos y de residuos de la ACC.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

e) Contar con las siguientes áreas, secciones y procedimientos:

- Corrales de recepción, ante mortem y aislamiento para el alojamiento de los animales de acuerdo con su volumen de operación.

- Líneas de procesos independientes para todas las especies.

- Cámara para enfriamiento de canales y vísceras.

- Área de embarque de productos cárnicos.

- Área separada para limpieza y preparación de vísceras verdes.

- Área separada para limpieza y preparación de vísceras rojas.

- Local para almacenamiento de cueros.

- Un local para almacenamiento de los desechos.

-Área de vestidores completamente separada de los servicios sanitarios y con entrada independiente.

- Servicios sanitarios y lavamanos, accionados pedal o automático.

- Comedor y lavandería.

- Bodegas para productos químicos y equipos de limpieza.

- Bodegas para repuestos y otros materiales usados para mantenimiento.

- Taller de mantenimiento.

- Oficina equipada para la AC.

- Tanque de captación de agua cuya capacidad debe ser el doble de la necesaria para concluir un proceso de sacrificio completo

- Planta eléctrica auxiliar.

- Lagunas de oxidación o planta de tratamiento.

- Deberán contar con procedimientos de trazabilidad aprobados por la ACC los cuales deben describir el historial de los animales desde que son recibidos en los corrales del establecimiento, hasta su procesamiento y almacenamiento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

- Así mismo el establecimiento debe de contar con procedimientos de trazabilidad aprobados por la ACC para los materiales de empaque e insumos utilizados en la elaboración de productos cárnicos.

- Deben contar con procedimientos de retiro de productos (Recall), aprobados por la ACC, de tal forma que se facilite el retiro del mercado de manera completa y rápida. Los productos retirados deben mantenerse bajo custodia de la AC hasta que se determine su destino final, en dependencia de la categoría de riesgo.

**ESTABLECIMIENTOS CATEGORÍA C.**

**1.-EMBUTIDORAS:**

**Artículo 95.** Todo Establecimiento que se dedique a la elaboración de embutidos contará con áreas o salas de procesamiento, con completa independencia unas de otras, permitiendo el paso de las materias primas o productos elaborados en un solo sentido, con la finalidad de reducir al mínimo la contaminación cruzada.

**Artículo 96**. Los Establecimientos dedicados a la fabricación de embutidos, deberán cumplir con las condiciones generales establecidas en el Capítulo III de las presentes disposiciones además deberán contar con las siguientes áreas, secciones o salas:

a) Sección de recepción de materias primas, independiente para cada producto, de acuerdo a su naturaleza, una para las carnes y otra para ingredientes, aditivos, fundas y demás materiales de empaque.

b) Sección para despiece, selección y clasificación de carnes, climatizada a una temperatura máxima de cincuenta grados Fahrenheit (50 ºF), (10 ºC).

c) Sección o área para el descongelamiento de carnes.

d) Sección para elaboración de producto, climatizada (50 ºF), (10 ºC).

e) Cámara de refrigeración independiente para materias primas y producto terminado, acorde con la capacidad de producción.

f) Si la industria elabora productos congelados, deberá contar con un sistema de congelación.

g) Instalaciones para el ahumado de productos.

h) Sala para cocción dotada de elementos y equipos necesarios, según el caso, para escaldado, cocción, pasteurización o esterilización

i) Área para el enfriamiento de producto recién cocinado

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

j) Área acondicionada para el depósito de huesos y desechos

k) Área para el almacenamiento de materias primas o ingredientes no cárnicos.

l) Sala para rebanado y empaque, refrigerada a una temperatura máxima de cincuenta grados farenheit (50 ºF), (1 O ºC).

m) Equipo y cámara para la fabricación y almacenamiento de hielo.

n) Área para despacho de productos terminados.

o) Las bodegas cumplirán con lo dispuesto para esa área en la presente disposición.

p) Cuando el proceso de fabricación, por el volumen de producción, o por otros aspectos técnicos, no requiera el cumplimiento de alguno de los incisos anteriores, podrá eximirse de su cumplimiento, previa aprobación de la autoridad sanitaria.

q) Una planta eléctrica auxiliar.

r) Un área para desechos sólidos.

s) Laguna de oxidación o sistema de tratamiento de aguas residuales.

**Artículo 97.** La maquinaria o equipo estará construido e instalado de tal forma que facilite su limpieza y desinfección.

**Artículo 98.** Toda superficie que entre en contacto con la carne, ingredientes o derivados de la carne estará construido de material liso, inocuo, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. No se permitirá el uso de madera.

**Artículo 99.** Las empresas productoras de alimentos deberán contar con procedimientos de trazabilidad aprobados por la ACC, los cuales deben describir el historial de los productos cárnicos y sus derivados, así como sus materiales de empaque e insumos, desde su origen, su proceso hasta su distribución, transporte y comercialización. Esto servirá para reconstruir el historial de un producto y las condiciones que lo rodean, mediante identificaciones registradas, a lo largo de toda la cadena de producción y distribución.

**Artículo 100.** Las empresas deben contar con procedimientos aprobados por la ACC que facilite el retiro del mercado (Recall), de manera completa y rápida, de todo lote de producto alimenticio terminado en caso de que el producto se encuentre asociado a una categoría de riesgo. Los productos retirados deben mantenerse bajo custodia de la AC, hasta que se destruyan, se utilicen con fines distintos del consumo humano, se determine su inocuidad para el consumo humano o se reprocesen de manera que se

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

asegure su inocuidad. Se recomienda realizar simulacros para asegurar que el retiro de productos funciona de manera eficiente.

## 2.-SALAS DE DESHUESE, FRIGORÍFICOS Y SALAS DE PROCESO.

**Artículo 101.** Los Establecimientos dedicados al deshuese, frigoríficos y procesamiento de carne se proveerán de canales, carne y vísceras procedentes de establecimientos autorizados.

**Artículo 102.** Todos estos Establecimientos deben cumplir con las condiciones físicas sanitarias establecidas a continuación:

a) Paredes impermeables, lisas y de fácil limpieza.

b) Pisos impermeables, resistentes y con un desnivel mínimo del dos (2%) por ciento.

c) Las uniones piso-pared, pared-pared, pared - techo serán cóncavas.

d) Cielo raso lisos, impermeables y de fácil limpieza.

e) Mesas y utensilios lisos, de material resistente, impermeables, atáxico, inoxidable y con un diseño que permita su fácil limpieza.

f) Equipo de refrigeración en óptimas condiciones higiénicas y de funcionamiento acorde con el volumen de producto a procesar.

g) Recipientes de uso exclusivo para disposición de desechos, lisos, impermeables, resistentes, con tapa ajustada y de fácil limpieza.

h) La carne, vísceras no deberán estar expuestos al medio, sino en cámaras a una temperatura máxima de cuarenta y cuatro, punto seis grados Fahrenheit (44.6 ºF), (7 ºC).

i) Área con recipiente de material resistente, inoxidable, de fácil limpieza para el lavado y desinfección de los utensilios.

j) Lavamanos con acción de pedal o automáticos, provisto de jabón líquido, toallas desechables.

k) Servicios sanitarios de acuerdo con lo establecido en estas disposiciones.

l) El personal debe usar uniforme consistente en gabacha, cofias, protectores naso-bucales, guantes, botas de hule como mínimo.

m) Los manipuladores deben practicar buenos hábitos de higiene usar el cabello y la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

barba cortas, las uñas cortas a nivel de la yema del dedo y sin esmalte, sin alhajas, aretes o reloj.

n) Local de despiece, separado del área de ventas.

o) El local deberá estar protegido contra contaminantes ambientales y contar con un plan para el control de plagas, el que debe ser aprobado por la ACC y verificado por la AC.

p) Líneas separadas para el proceso de diferentes especies

q) Almacenar separadamente las carnes y derivados de otros alimentos que se expendan. Los productos cárnicos cocidos deben almacenarse separadamente de las carnes crudas.

**Artículo 103.** Todo establecimiento dedicado al Almacenamiento de carne en canal, lo hará en cámaras frigoríficas independientes para cada especie, con una temperatura no mayor a cuarenta y cuatro punto seis grados Fahrenheit (44.6 ºF), (7 ºC) y deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Área para recepción de canales, la cual debe ajustar completamente con el vehículo de transporte.

b) Sistemas aéreos para la suspensión de las canales.

c) Termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento.

d) Rampas de recepción y despacho.

e) Dispositivos que protejan a las lámparas en caso de rupturas.

f) El agua procedente de los difusores deberá ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.

g) Las cámaras estarán construidas con materiales resistentes, inoxidables y deben mantenerse en buen estado físico y de funcionamiento.

**Artículo 104.** Cuando se almacenen carnes empacadas deberán mantenerse en estantes o tarimas para permitir una adecuada circulación del frío. Carne empacada de diferentes especies se almacenará en estantes o tarimas separadas, construidas con materiales sanitarios.

**Artículo 105**. Cuando se trate de carnes congeladas, las cámaras deberán mantenerse a una temperatura de cero grados farenheit (0 ºF), (-18 ºC) o inferior a esta.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 106.** Las empresas productoras de alimentos cárnicos, deben contar con procedimientos escritos de trazabilidad aprobados por la ACC los cuales deben describir el historial de los productos cárnicos y sus derivados, así como sus materiales de empaque e insumos, desde su origen, su proceso hasta su distribución, transporte y comercialización. Esto servirá para reconstruir el historial de un producto y las condiciones que lo rodean, mediante identificaciones registradas, a lo largo de toda la cadena de producción y distribución.

**Artículo 107.** Las empresas deben contar con procedimientos aprobados por la ACC que facilite el retiro del mercado (Recall), de manera completa y rápida, de todo lote de producto alimenticio terminado en caso de que el producto se encuentre asociado a una categoría de riesgo. Los productos retirados deben mantenerse bajo custodia de la AC, hasta que se destruyan, se utilicen con fines distintos del consumo humano, se determine su inocuidad para el consumo humano o se reprocesen de manera que se asegure su inocuidad. Se recomienda realizar simulacros para asegurar que el retiro de productos funciona de manera eficiente.

**Artículo 108.** Para efectos de retiro de productos cárnicos, se tomará en cuenta las siguientes categorías de riesgo:

I: Esta es una situación que representa un peligro para la salud en la que existe una probabilidad razonable de que el uso del producto ocasione consecuencias adversas o graves para la salud del consumidor inclusive la muerte.

II: Esta es una situación que representa un peligro para la salud en la que existe una probabilidad remota de que el uso del producto ocasione consecuencias adversas para la salud.

III: Esta es una situación en la que el uso del producto no ocasionará consecuencias adversas para la salud.

## CAPÍTULO VI
## DE LAS OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

**Artículo 109**. Los establecimientos están obligados a:

a) Cumplir con la presente disposición.

b) Establecer obligatoriamente la implementación del sistema HACCP cuando proceda, según su clasificación.

c) Proporcionar a la AC asignado al establecimiento dentro de los dos (2) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos de: producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

subproductos y derivados cárnicos y cualquier otra información que se requiera.

d) Dar aviso con anticipación de veinticuatro (24) horas como mínimo a la AC asignado al establecimiento, sobre la realización de cualquier actividad extraordinaria relacionada con el que hacer de la inspección veterinaria, especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración.

e) Comunicar a la AC asignado al establecimiento con suficiente antelación la llegada de los animales, productos o subproductos.

f) Exigir a todos los proveedores de ganado la siguiente información:

1. Nombre del propietario de los animales.

2. Dirección exacta del origen de los animales.

3. Si los animales no son nacidos en la propiedad del proveedor especificar el nombre de los antiguos dueños y sus direcciones.

4. Cartas de venta y guías únicas de movimiento animal.

5. Que los animales no han sido alimentados con harinas de carne y hueso de origen rumiante.

6. Que los animales no se les han aplicado medicamentos, vacunas, hormonas, antiparasitarios internos, vitaminas y en el caso de haberse aplicado se respetaron los tiempos de retiro según las prescripciones del producto.

7. Que los animales no presenten lesiones vesiculares en patas, boca y ubre.

8. Que los animales porten el dispositivo de identificación oficial, arete o chapa

**Artículo 110.** Proveer locales adecuados a juicio de la AC para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos que deban ser reinspeccionadas.

**Artículo 111.** Proveer a la AC desnaturalizante para tratar los productos condenados.

**Artículo 112.** Mantener al día la documentación de recepción de animales o materias primas especificando, certificación de proveedor, su procedencia, así como la de los productos terminados, salida y destino de los mismos.

**Artículo 113.** Informar inmediatamente a la AC la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 114.** Los Establecimientos deberán asignar a la AC las siguientes facilidades, para realizar las labores de inspección:

a) Una oficina, convenientemente iluminada, segura, ventilada y en buenas condiciones sanitarias, dotada de papelería, mobiliario y equipos de oficina. Además, contarán con servicios sanitarios, lavamanos, ducha, guardarropas, vestidor, indumentaria, equipos de trabajo y acceso a internet sin restricción.

b) Los Establecimientos deberán estar diseñados y equipados de tal forma que las áreas de inspección y la inspección misma no se vean obstaculizada por el tránsito de personal o equipo. Deberá contar con lavamanos y servicios sanitarios.

**Artículo 115.** Los establecimientos en caso de que la AC sufran algún accidente en el ejercicio de sus funciones y dentro de las instalaciones deberán, garantizar el traslado de la AC a la empresa médica previsional a la cual se encuentra afiliado.

## CAPÍTULO VII
## MANEJO Y SACRIFICIO HUMANITARIO DE BOVINOS Y PORCINOS EN ESTABLECIMIENTOS DE FAENA.

**Artículo 116.** Descarga de los animales.

a) Los animales se descargarán lo antes posible después de su llegada y posteriormente, se sacrificarán como mínimo cuatro horas después de su arribo.

b) En los mataderos con disponibilidad limitada de corrales de espera, se debe programar la llegada de los camiones de una forma precisa para que los animales no tengan que esperar en el camión para descargar.

c) Si no se puede evitar el retraso en la descarga, se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.

d) Debe realizarse una inspección ante mortem de los animales inmediatamente a su llegada al matadero para comprobar si no están enfermos, heridos, mareados o agotados.

e) Animales que lleguen heridos o afectados por una enfermedad que conlleve un intenso dolor o sufrimiento y no exista otra posibilidad práctica de aliviarlos, serán sacrificados inmediatamente por personal cualificado para ello, el destino de las canales , vísceras y otras partes quedara sujeto a criterios de la AC.

f) Si los animales no pueden desplazarse al lugar de aturdimiento y sacrificio, no serán arrastrados al lugar de sacrificio, sino que se les dará muerte en el lugar, cuanto antes y de la forma más humanitaria posible, de modo que se les evite todo sufrimiento innecesario, quedando a disposición del AC el destino de los mismos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

g) Las instalaciones de descarga, incluido el revestimiento del suelo, deberán diseñarse, construirse, mantenerse y utilizarse de modo que:

- Eviten las lesiones y el sufrimiento de los animales, reduzcan al mínimo las causas de agitación y angustia durante el desplazamiento de los animales y se garantice su seguridad.

- Puedan limpiarse y desinfectarse.

h) Las superficies de la rampa deben de ser de superficie anti deslizante y deberán preverse protecciones laterales con el fin de evitar que los animales escapen o caigan.

i) Las paredes de los pasillos deben ser sólidas y suficientemente altas para evitar que los animales se distraigan o se asusten por factores ajenos a la descarga, y sin aristas salientes o punzantes para evitar que se lesionen.

j) Durante la descarga no debe haber espacio entre el cargadero y el camión, ni entre las paredes y el camión.

k) La plataforma del camión debe estar a la misma altura que el descargadero

l) La inclinación de las rampas no deberá ser superior a 25% de desnivel.

m) El diseño de las instalaciones debe permitir el movimiento sin interrupciones de los animales desde el muelle de descarga hasta los corrales de recepción.

n) Toda la zona de descarga debe estar suficientemente iluminada y sin ningún obstáculo que dificulte la conducción de los animales.

o) Durante la descarga, se debe actuar con calma y no asustar a los animales.

p) Nunca se debe forzar a los animales a moverse a una velocidad superior a la habitual.

q) Para mover los animales en la dirección deseada, es conveniente tener en cuenta el punto de equilibrio y la zona de huida de los animales.

r) La mejor forma de mover un animal durante la descarga es caminar por detrás de su punto de equilibrio. Si se quiere que se detenga hay que retroceder hasta estar fuera de su zona de huida.

s) Los operarios evitarán ingresar bruscamente en la zona de huida, para no provocar una reacción de pánico que pueda dar lugar a una agresión o a un intento de fuga.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

t) Está prohibido levantar los animales por la cabeza, los cuernos, las orejas, las patas o la cola; pegarles y darles patadas, así como ejercer presión sobre partes del cuerpo especialmente sensibles.

u) Se debe evitar el uso de utensilios que provoquen dolor, como palos y objetos punzantes

v) No se debe gritar ni golpear las estructuras, tampoco se deben utilizar elementos ruidosos para moverlos, ya que les puede producir miedo.

w) Se debe evitar entrar en contacto físico con los animales. Para mover los animales se pueden utilizar banderolas.

**Artículo 117.** Estabulación de los animales en establecimientos de proceso.

a) Los corrales estarán diseñados y construidos de manera que:

- Reduzca al máximo el riesgo de que los animales resbalen, se caigan o sufran lesiones o heridas

- Facilite la inspección de los animales. Se proporcionará una iluminación fija o móvil adecuada para que puedan inspeccionarse los animales en cualquier momento

- Los animales enfermos o lesionados se puedan apartar cuando se considere oportuno.

- Proteja a los animales de las inclemencias del tiempo (calor, lluvia o frio.). Por lo que, en su construcción, se utilizarán materiales sólidos y resistentes.

- Mantenga una temperatura ambiental adecuada.

- Los corrales ventilen correctamente.

b) Se debe comprobar la condición y el estado de salud de los animales durante su estabulación en lotes.

c) Los animales, cuando llegan a los corrales de espera, deben disponer permanentemente de agua potable para que se hidraten y se restituya el líquido perdido.

d) El sistema de suministro de agua de los corrales se diseñará, construirá y mantendrá de tal manera que todos los animales dispongan en todo momento de agua sin sufrir lesiones ni verse limitados en sus movimientos

e) A los animales que no sean sacrificados dentro de las 24 horas siguientes a la

llegada al matadero, se les proporcionará cantidades moderadas de alimento.

f) Los comederos deben ser suficientemente numerosos en los corrales o predios destinados para este fin y no deben obstaculizar el movimiento de los animales. El espacio debe ser el adecuado para que todos los animales puedan acceder al alimento.

g) Para evitar las peleas, los animales se alojarán en el matadero sin mezclar los grupos de origen.

h) Los animales deben tener espacio suficiente para permanecer de pie, tumbarse, girarse todos a la vez y poder acceder al alimento o al agua

i) Para bovinos el mínimo de espacio recomendable es de 1.87 m2 por animal y en cerdos es de 0.55 m2 por animal.

j) Se protegerá los animales de los ruidos que llegan a la zona de estabulación y sacrificio, que los pueden perturbar, tales como los producidos por los equipos hidráulicos o neumáticos.

k) Si se utilizan cabestros, ligaduras o compartimentos individuales, estos deben permitir también que los animales se pongan de pie, se vuelquen, beban o coman sin provocarles heridas ni angustia

**Artículo 118.** Desplazamiento de los animales al punto de sacrificio.

a) Los animales deben ser trasladados a la jaula de aturdimiento al momento que serán sacrificados sin demora alguna

b) La entrada de los animales a la jaula de aturdimiento, debe ser fácil, sin resistencia y sin causar daño ni estrés innecesario.

c) Los operarios deben conocer el patrón de comportamiento de los animales y, específicamente, los sentidos de la visión, el oído, la zona de fuga y el punto de equilibrio

d) Nunca se debe forzar a los animales a moverse a una velocidad superior a la habitual

e) No se forzarán a pasar por encima de otro animal.

f) No se utilizarán instrumentos que causen dolor para mover los animales

g) Las picanas eléctricas (chuzos) sólo podrán utilizarse en bovinos adultos, siempre y cuando se resistan a avanzar y siempre que dispongan de espacio libre delante de

ellos para moverse. Las descargas no deben durar más de 1 segundo y sólo se pueden aplicar en los músculos del tercio posterior

h) Tampoco se pueden aplicar de manera repetitiva si el animal no reacciona. El voltaje de la descarga eléctrica no deberá superar los 32 voltios

i) Entre los corrales de espera y la jaula de aturdimiento y sacrificio, es recomendable que haya un compartimento de espera para que la progresión de los animales transcurra sin interrupciones y no se les tenga que sacar de forma precipitada. Este compartimento de espera será, preferentemente, circular

j) Los pasillos deberán permitir que los animales puedan moverse libremente, pero en una sola dirección: desde los corrales de espera hasta el lugar de aturdimiento

k) Los pasillos estarán diseñados para que los animales pasen ordenados en fila y uno a la vez

l) Se evitarán los elementos de distracción para los animales:

- Los reflejos sobre balsas (charcas) o zonas metálicas

- Las entradas muy oscuras.

- Las luces muy brillantes (sustituir por lámparas de intensidad intermedia)

- Los objetos en el piso o colgados en los pasillos.

- Los colores brillantes e intensos del piso

- Los pisos muy irregulares o resbaladizos

- Los movimientos de personas por delante de los animales

- Los sonidos agudos producidos por las cadenas o metales

- Las corrientes de aire

- Las ranuras de drenaje

- Los cambios bruscos de temperatura

**Artículo 119.** Del sacrificio humanitario de los animales.

a) Para poder disparar en la zona correcta de una forma fácil, es necesario inmovilizar el animal en un cajón o trampa de sujeción que límite los movimientos tanto laterales

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

como verticales de la cabeza del animal y evite que los animales sufran lesiones o contusiones.

b) El equipamiento y las instalaciones de sujeción estarán diseñados y construidos de tal manera que:

- La entrada del cajón o trampa disponga de iluminación apropiada para facilitar el paso de los animales.

- El piso sea antideslizante para que los animales no resbalen ni se caigan.

- Disponga de paneles opacos hasta la altura de la cabeza para evitar que los animales vean movimiento de personas, objetos o lugares hacia donde huir.

- No presente salientes puntiagudos que puedan herir a los animales.

- Sea suficientemente estrecho para que el animal no pueda dar media vuelta.

- La presión aplicada sea suficiente para que el animal no se sienta sujeta do, pero sin provocar forcejeo

- Se consiga una aplicación óptima del aturdimiento

- Se reduzca todo lo posible el tiempo de sujeción

c) Durante su manejo y para evitar que los animales se asusten, se reducirán tanto como puedan los ruidos en el área de aturdimiento y evitar hacer sacudidas o movimientos bruscos con los dispositivos de sujeción.

d) Los animales deben entrar en el sistema de sujeción de uno en uno

e) No se situará a los animales en el equipamiento de sujeción, hasta que la persona encargada del aturdimiento se encuentre listo para aturdirlos sin demora

f) Se prohibirá:

- Suspender o elevar los animales conscientes

- Atar o apresar mecánicamente las patas o las pezuñas de los animales

- Seccionar la médula espinal, por ejemplo, con una puntilla o estilete

- Utilizar, a efectos de inmovilizar a los animales, corriente eléctrica que no aturda ni mate a los animales en circunstancias controladas, en particular, cualquier aplicación de corriente eléctrica que no incluya el cerebro

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

g) Los animales, una vez inmovilizados, se deben aturdir inmediatamente

**Artículo 120.** Aturdimiento mecánico (Bovino) y Eléctrico (Cerdo).

a) Los instrumentos de insensibilización aceptable, consistentes en proyectiles cilíndricos cautivos, pueden penetrar el cráneo o no penetrarlo

b) El aturdimiento debe provocar la inconsciencia de forma inmediata (menos de 1 segundo) y prolongarla hasta la muerte del animal por desangrado

c) El mecanismo de perno cautivo no penetrante solo se utilizará para los rumiantes de menos de 10 kg de peso vivo

d) En bovinos, el lugar correcto del impacto es en el punto de intersección de dos líneas imaginarias que van desde el ángulo lateral del ojo hasta la base del cuerno opuesto.

e) Está prohibido el disparo en la nuca ya que no aturde.

f) Después de cada disparo, el émbolo de la pistola debe retroceder en toda su extensión. Si no es así, no se puede volver a utilizar hasta que esta no sea reparada.

g) Se deberán realizar controles regulares para asegurarse de que los animales no presentan ningún signo de consciencia o sensibilidad en el período comprendido entre el final del proceso de aturdimiento y el desangrado

que no aturda ni mate a los animales en circunstancias controladas, en particular, cualquier aplicación de corriente eléctrica que no incluya el cerebro. g) Los animales, una vez inmovilizados, se deben aturdir inmediatamente.

**Artículo 120.** Aturdimiento mecánico (Bovino) y Eléctrico (Cerdo).

a) Los instrumentos de insensibilización aceptable, consistentes en proyectiles cilíndricos cautivos, pueden penetrar el cráneo o no penetrarlo.

b) El aturdimiento debe provocar la inconsciencia de forma inmediata (menos de 1 segundo) y prolongarla hasta la muerte del animal por desangrado

c) El mecanismo de perno cautivo no penetrante solo se utilizará para los rumiantes de menos de 10 kg de peso vivo.

d) En bovinos, el lugar correcto del impacto es en el punto de intersección de dos líneas imaginarias que van desde el ángulo lateral del ojo hasta la base del cuerno opuesto.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

e) Está prohibido el disparo en la nuca ya que no aturde.

f) Después de cada disparo, el émbolo de la pistola debe retroceder en toda su extensión. Si no es así, no se puede volver a utilizar hasta que esta no sea reparada.

g) Se deberán realizar controles regulares para asegurarse de que los animales no presentan ningún signo de consciencia o sensibilidad en el período comprendido entre el final del proceso de aturdimiento y el desangrado.

h) La efectividad del aturdimiento mecánico se evaluará a partir de los siguientes indicadores de inconsciencia:

- Pérdida de verticalidad (el animal se desploma inmediatamente y no intenta levantarse).

- Pérdida del reflejo palpebral. - Pérdida del reflejo corneal.

- Pérdida de la respiración rítmica normal.

- Pérdida de la sensibilidad al dolor.

- Puede presentar espasmos durante 5-15 segundos.

- Ausencia de vocalizaciones.

- No hay rotación del ojo (la rotación del globo ocular indica que el animal está próximo a recuperar la conciencia).

- Midriasis gradual

i) Cuando el resultado de los controles indique que un animal no está correctamente aturdido, el animal será aturdido nuevamente sin demora, con un dispositivo de aturdimiento adicional.

j) El equipamiento de aturdimiento debe ser objeto de un mantenimiento adecuado para garantizar su eficacia.

k) Los animales pueden sufrir cuando fallan los procedimientos de aturdimiento, por lo que se debe prever un equipamiento de aturdimiento auxiliar adecuado, que se pueda utilizar si falla el equipamiento de aturdimiento utilizado inicialmente.

l) Los manómetros serán de lectura fácil y se hallarán en lugar fácilmente accesible para que lo utilicen el operador y el AC.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

m) A los porcinos se les suministrará una corriente eléctrica para que pierdan inmediatamente la sensibilidad y mantengan esa condición durante el desangrado, la cual será de 1.3 Amperios como mínimo y un voltaje de 220 como mínimo.

n) Se utilizarán aparatos de control del tiempo, voltaje y corriente suficiente a fin de que todos los cerdos reciban la descarga eléctrica necesaria para producir la perdida inmediata de la sensibilidad.

o) Además, se aplicará la corriente de manera que evite la producción de hemorragias u otras modificaciones de los tejidos que pudieran dificultar los procedimientos de inspección.

**Artículo 121**. Del desangrado de los animales.

a) Verificar tiempo transcurrido entre aturdimiento y desangrado.

b) El desangrado de los animales se hará lo antes posible después del aturdimiento seccionando sistemáticamente las dos arterias carótidas y las dos venas yugulares o los vasos de los que nacen.

c) Se debe observar, inspeccionar y acceder a los animales durante todo el proceso de sacrificio

d) Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal antes de que haya cesado el sangrado y se haya comprobado la falta de signos de vida del animal.

e) La estimulación eléctrica del animal solo se efectuará cuando se haya comprobado la muerte de este.

f) Si una única persona se encarga del aturdimiento, colgado y desangrado, debe llevar a cabo estas tres operaciones de forma consecutiva antes de empezar a manipular otro animal.

g) Las siguientes operaciones de sacrificio se realizarán únicamente por personas debidamente capacitadas para efectuar dichas operaciones:

- El manejo y el cuidado de los animales antes de su sujeción.

- La sujeción de los animales para aturdirlos o matarlos.

- El aturdimiento de los animales.

- La evaluación de la efectividad del aturdimiento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

- La suspensión en los ganchos o la elevación de animales vivos.

- El sangrado de animales vivos.

## CAPÍTULO VIII
## INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ANIMALES DE ABASTO.

**Artículo 122.** Los establecimientos donde se realicen operaciones de industrialización de animales de abasto, deben cumplir con las condiciones de construcción especiales que a continuación se detallan:

### CORRALES.

Los corrales de los establecimientos deben de contar con los requisitos que a continuación se detallan:

a) Los corrales y dependencias anexas (descarga, corrales de recepción, de inspección ante mortem, de observación, de aislamiento, de baño) destinados a la faena deben de estar ubicados dentro del cerco perimetral del establecimiento.

b) Todas las instalaciones destinadas al alojamiento de los animales deben poseer iluminación artificial en una intensidad entre cien 100 unidades lux (10 candelas pie) y ciento cincuenta 150 unidades lux (14 candelas pie).

c) Todo Establecimiento que reciba animales transportados en medios mecánicos, debe disponer de una rampa para descarga con las dimensiones necesarias para el acoplamiento de los medios de transporte al momento de desembarcar los animales. Su diseño debe facilitar su lavado y desinfección y no debe poseer salientes que puedan lesionar a los animales.

d) El conjunto de corrales debe estar separado físicamente de otras dependencias.

e) Los corrales y las mangas deben presentar las siguientes características:

1) Pisos impermeables, resistentes al desgaste, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente mínima de dos (2%) por ciento hacia el drenaje principal. No deben presentar grietas que permitan la acumulación y estancamiento de líquidos.

2) Los desagües se realizarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de afluentes del Establecimiento, deben contar con tapas y rejillas, las que se deben diseñar de manera que impidan que los animales se lesionen.

3) Los corrales serán construidos de tubos metálicos de tres (3) y cuatro (4) pulgadas,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

los ángulos de los encuentros entre sí serán redondeados, la altura de los corrales no debe ser inferior a 2 metros.

f) Cada corral dispondrá de bebederos propios los que serán alimentados por cañerías construidas especialmente con ese propósito, debiendo contar con un sistema automático de llenado y con descarga directa al sistema de desagüe.

g) La limpieza higiénica y sanitaria de los corrales se iniciará inmediatamente después de que los animales son evacuados, procediendo a la recolección de estiércol en los corrales y mangas e inmediatamente se realizará una limpieza general con agua a presión en los pisos y divisiones de los corrales. Después de lavados se deben desinfectar con un producto aprobado por el ACC.

h) En caso de que se sospeche la presencia de una enfermedad infecto contagiosa, el corral correspondiente, mangas, pasajes por los que transitaron el o los animales afectados serán lavados inmediatamente y desinfectados con productos aprobados por el ACC para este fin.

i) Debe de existir un recinto para lavado de camiones de transporte de animales.

j) La AC asignada a un Establecimiento verificará que los medios de transporte de animales sean lavados y desinfectados, de no ocurrir esto se notificará por escrito al gerente del establecimiento.

**Artículo 123**. Próximo al crematorio se debe construir un local destinado a las necropsias, en el que se dispondrá de un equipo para la inmediata destrucción del material condenado por razones sanitarias (cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte por distintas causas).

**Artículo 124**. Los bovinos y porcinos deben ser sometidos a un baño antes de entrar al área de faena. Este baño será realizado mediante aspersión en una manga, la que debe de tener las siguientes especificaciones: Las paredes serán de tubos galvanizados con una altura de un metro con ochenta (1.80) centímetros, el piso será impermeable y antideslizante.

El lavado de los animales debe ser con una presión mínima de sesenta (60) libras por pulgada cuadrada (PSI).

**Artículo 125**. El tiempo de reposo en los corrales del establecimiento previo al sacrificio, tendrá un tiempo mínimo de descanso para los animales de cuatro horas no excediéndose de veinticuatro (24) horas.

En caso de exceder las veinticuatro horas se les suministrará alimentos a los animales.

Los animales durante el encierro deben tener acceso permanente al agua potable.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

## EXAMEN ANTE MÓRTEM.

**Artículo 126.** Es obligatorio realizar el examen ante mortem de todos los animales destinados al sacrificio, el que se realizará en el corral acondicionado para este fin.

**Artículo 127**. Se debe contar con un corral de observación y un corral de aislamiento con el objeto de inspeccionar y observar detenidamente los animales que resulten sospechosos durante la inspección previa al sacrificio. Estos corrales deben estar construidos con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. La iluminación en esta área será de 540 unidades lux (50 candelas pié). Debe ser cerrado con muros en sus cuatro costados, de uno punto ochenta (1.80) metros de alto, anexos y comunicados entre sí por una manga y se dispondrá de un cepo para sujeción. En ellos debe existir agua a disposición permanente, equipos (termómetro, estetoscopio, pinzas, especulo, frascos para toma de muestras, jabón, papel toalla, desinfectantes, etc.) y ayudantes para llevar a cabo los exámenes ante mortem, para la separación, marcaje y segregación de los animales marcados como "SOSPECHOSOS" y los "CONDENADOS", de los animales "APROBADOS" para sacrificio. Deben ser pisos impermeables y antideslizantes, con drenajes independientes de los corrales de recepción y corrales de animales aprobados, así mismo deben estar equipados con tomas de agua para conexiones de mangueras para propósitos de limpieza.

**Artículo 128**. La AC dispondrá de inmediato de los animales muertos o no ambulatorios, tanto en corrales como en la recepción para ser remitido a la sala de necropsia y tomar muestras de tejidos varios si es necesario y su posterior destrucción.

**Artículo 129.** Todo animal que se encuentre muerto o no ambulatorio en el medio de transporte, una vez que haya ingresado al establecimiento, se dispondrá de él de la misma manera que se indica en las presentes disposiciones.

**Artículo 130.** En la inspección que se realiza en el corral ante mortem, se examinará en su conjunto el lote presentado para sacrificio, después se harán desfilar de ida y vuelta, para identificar diferentes síntomas y signos que puedan indicar la presencia de una determinada patología. En casos necesarios se realizará el examen clínico.

**Artículo 131.** Con las hembras gestantes que paran en los corrales se debe actuar de la siguiente manera:

a) No se permitirá el sacrificio de estas reses.

b) Podrá sacrificarse la vaca siete días después del parto si en la inspección ante mortem se considera apta para sacrificio.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 132.** Animales sospechosos de estar enfermos:

a) Cualquier animal que en la inspección ante-mortem no muestre claramente, pero se sospeche que padece cualquier enfermedad o afección que pudiera causar la condena parcial o total de la canal en la inspección post-mortem, será marcado como sospechoso hasta que se practique la inspección post-mortem. Se dispondrá de ella según lo establecido en esta disposición.

b) Todos los animales seriamente lisiados y los conocidos como "postrados" serán identificados como sospechosos, a menos que sea exigido de ser clasificado como condenados, según lo establecido en esta disposición.

c) Los animales que han mostrado reacción a la prueba de la tuberculina, serán identificados como "sospechosos" y se dispondrá de ellos como se estipula en esta resolución.

d) Los animales que hayan mostrado reacción a la prueba de leptospirosis o anaplasmosis, pero que no muestren síntomas de la enfermedad, serán marcados como "sospechosos" y se dispondrá de ellos como lo estipula esta resolución

e) Cualquier animal al que se encuentre en la inspección ante-mortem que está afectado de epitelioma de los ojos o de la región orbital, en grado menor que el que se describe en esta resolución, será marcado "sospechoso" y se les dará el destino que se estipula en la presente disposición.

f) El animal que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado de anasarca en un estado de desarrollo menor que el descrito en esta resolución, será marcado como "sospechoso" y se dispondrá de el como se estipula en la presente disposición.

g) Todos los cerdos sospechosos en la inspección antemortem de estar afectados de Erisipela Porcina, serán marcados como "sospechosos" y se dispondrá de ellos según lo establecido en esta resolución.

h) Cualquier animal afectado de Exantema Vesicular o Estomatitis Vesicular, pero que se ha recuperado hasta el punto que las lesiones están en proceso de curación, su temperatura es normal (3 8 - 40 ºC) y el animal muestra que ha vuelto a su apetito y actividades normales, será identificado como "sospechoso" y se dispondrá de él según lo establecido en esta resolución.

i) Los animales presuntivamente diagnosticados con Listeriosis, si se le destinan al sacrificio, serán marcados como "sospechosos" y el destino de la canal y sus partes será de conformidad a la inspección post mortem.

j) Cualquier animal separado como "sospechoso" será marcado o identificado bajo la supervisión de la AC. Se pondrá una tarjeta de identificación de los animales en el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

corral de los "sospechosos". Tal identificación solo podrá ser removida por la AC.

k) Todo animal "sospechoso" en la inspección ante-mortem será separado y su sacrificio se hará a continuación de los animales aprobados, de acuerdo y progresivamente a la gravedad de las lesiones.

l) Todos los animales marcados como "sospechosos" en el examen ante-mortem, cuando se presenten para el sacrificio vendrán acompañados de su tarjeta correspondiente de identificación

m) Los verracos sexualmente desarrollados y los cerdos adultos que ofrezcan señales de reciente castración, serán marcados y considerados como sospechosos.

**Artículo 133.** Ganado muerto, moribundo, postrado, lisiado, enfermo o afectado similarmente:

Se procederá conforme lo establecido en esta resolución en los casos siguientes:

a) El animal que se encuentre muerto o en condición mortal en el Establecimiento Autorizado, será condenado.

b) Los animales que muestren claramente en la inspección ante-mortem cualquier enfermedad o condición que, resultara en la condenación de sus canales en la inspección post-mortem, serán marcados "condenados".

c) Cualquier cerdo que tenga una temperatura de 106° F (41 ºC) o mayor y cualquier ganado bovino que tenga una temperatura de 105ºF (40.SºC) o mayor, serán marcados como "condenados".

d) Cualquier bovino o porcino que se encuentre en estado comatoso, semicomatoso o afectado de cualquier condición no estipulada en este capítulo, que imposibilitaría su sacrificio y uso como alimento humano, será marcado "condenado".

**Artículo 134.** Ganado Bovino o Porcino que muestre síntomas de desórdenes metabólicos, tóxicos, nerviosos, circulatorios, nutricionales, enfermedades infecciosas o parasitarias se procederá de la siguiente manera:

Todo animal que muestre, en la inspección ante-mortem, síntomas de anaplasmosis, piroplasmosis, quetosis, leptospirosis, listeriosis, paresia puerperal, pseudorrabia, rabia, parálisis, edema maligno, tétano, tetania, fiebre de transporte, púrpura hemorrágica, influenza aguda, osteoporosis generalizada, será marcado como "condenado" y se dispondrá de el de acuerdo a lo dispuesto en esta resolución.

**Artículo 135.** Cerdos con cólera porcino, cerdos inyectados con el virus del cólera porcino.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Se procederá de la siguiente manera:

a) Todos los cerdos que en la inspección ante-mortem muestren claramente que estén afectados de cólera porcino, serán condenados y se dispondrá de ellos de acuerdo con lo dispuesto en esta resolución.

b) Todos los cerdos, aunque no estén marcados como sospechosos, que pertenezcan a lotes de los cuales uno o más animales han sido condenados o marcados como "sospechosos" de cólera porcino, serán sacrificados separadamente de cualquier otro ganado aprobado en Inspección ante-mortem.

**Artículo 136.** Ganado afectado de Ántrax.

Se procederá de la siguiente manera:

a) Cualquier animal que en el examen ante-mortem aparezca afectado de Ántrax, será condenado y se dispondrá de él según lo disponga esta resolución.

b) Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se ha manifestado el Ántrax en la inspección ante-mortem, será sacrificado en el establecimiento y el caso será remitido a Salud Animal.

c) Cuando en el examen ante mortem aparezcan animales afectados de ántrax, la limpieza y desinfección de los corrales y calzadas expuestos al contagio, consistirá en el retiro inmediato y completo y la incineración del forraje, desperdicios y estiércol. Enseguida se desinfectará el lugar expuesto, rociando los pisos, cercas, puertas y todo el material expuestos con una solución al 5% de hidróxido de sodio o lejía comercial u otros desinfectantes aprobados por la ACC.

**Artículo 137.** Ganado afectado de anasarca (hidropesia bovina) y edema generalizado:

Todos los animales que en el examen ante mortem resulten afectados de anasarca en estado avanzado, caracterizado por un edema extenso y generalizado, será marcado, condenado y se dispondrá de ellos según disponga esta resolución

**Artículo 138.** Erisipela porcina:

Todos los cerdos que muestran claramente en la inspección ante mortem que padecen de un caso de Erisipela Porcina, serán condenados y se dispondrá de ellos según lo establecido en esta resolución.

**Artículo 139.** Principio de parto:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Cualquier animal que dé señales de inicio de labor de parto no se aceptará para sacrificio, sin embargo, podrá sacrificarse después de siete días del parto, si en la inspección antemortem se considera apto para el sacrificio.

**Artículo 140.** Epitelioma de los ojos:

Todo animal que en la inspección ante-mortem se le encuentre afectado de epitelioma de los ojos y la región orbital en la que el ojo haya sido destruido o este oscurecido por tejido neoplásico, muestre infección extensa, supuración y necrosis generalmente acompañado de olor nauseabundo o cualquier animal afectado de epitelioma de los ojos de la región orbital que cualquiera que sea su extensión este acompañado de caquexia, será marcado "condenado" y se le dará el destino que estipula esta resolución.

**Artículo 141.** Sacrificio de emergencia: inspección anterior al mismo.

En todos los casos de sacrificio de emergencia los animales serán inspeccionados inmediatamente antes de su sacrificio.

Cuando haya necesidad del sacrificio de emergencia el establecimiento lo notificara a la AC.

**Artículo 142.** Del ganado condenado.

Los animales marcados "condenados" serán sacrificados por el Establecimiento si no están ya muertos. Tales animales no serán llevados dentro del Establecimiento Autorizado para su procesamiento, ni serán transportados a ningún departamento usado para productos comestibles; se dispondrá de ellos como se estipula para canales condenadas. La etiqueta o sello oficial de "condenado' solo podrá ser removida por la AC.

**Artículo 143.** Animales positivos al análisis de brucelosis y reactores a la prueba de la tuberculina:

Los bovinos y porcinos positivos al análisis de brucelosis y reactores a la prueba de la tuberculina, se marcarán como "sospechosos" y se sacrificarán por último tomando las medidas sanitarias que al efecto tiene establecida la ACC.

**Artículo 144.** Enfermedades vesiculares.

Cuando se sospeche que un animal padece una enfermedad vesicular, la AC informará inmediatamente a la Dirección de Salud Animal de la ACC.

**Artículo 145.** Ganado sospechoso de tener residuos de medicamentos veterinarios o plaguicidas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

a) Cualquier animal propiedad de productores a los que se les ha practicado anteriormente análisis de residuos de medicamentos veterinarios o plaguicidas y los resultados hayan excedido la tolerancia establecida, la AC deberá realizar un muestreo dirigido al lote presentado para sacrificio.

b) Todas las canales y órganos comestibles y demás partes de las mismas en los que se encuentran residuos de medicamentos veterinarios o plaguicidas que conviertan a dicho artículo en adulterados, serán marcados condenados y destruidos.

**Artículo 146.** Ganado bovino y porcino usado para investigaciones.

Ningún animal bovino o porcino que se use en cualquier investigación con un producto biológico experimental, drogas o productos químicos experimentales, será elegible para el sacrificio en un Establecimiento Autorizado.

**Artículo 147**. Marcas oficiales para los fines de la inspección ante mórtem.

a) La AC debe separar durante la inspección ante-mortem los animales sospechosos de los aprobados. Los animales sospechosos serán enviados a un corral aparte donde serán examinados de una manera minuciosa. El corral deberá tener la leyenda: “ANIMALES SOSPECHOSOS IPSA”. Los animales sospechosos serán marcados con un fierro con las siglas, “SP”, con pintura y numerados progresivamente dependiendo del riesgo de contaminación. Los animales sospechosos serán sacrificados, al finalizar el sacrificio de los animales aprobados de acuerdo a su numeración.

b) Se elaborarán tarjetas individuales para animales sospechosos, la cual quedará adjunta al corral sospechoso. La tarjeta adjunta al corral será retirada una vez que los animales entren al sacrificio y solo podrá ser retirada por personal de la ACC.

c) Todos los cerdos considerados sospechosos serán marcados y sacrificados en orden sucesivo dependiendo del riesgo de contaminación.

d) Todos los animales “condenados” serán marcados con fierro o pintura roja con las letras CDO en mayúsculas.

e) Todos los objetos utilizados en el marcaje de animales considerados “sospechosos” y “condenados” serán los dispositivos oficiales para la identificación del ganado.

**Artículo 148.** Áreas de ingreso.

Todos los establecimientos deberán tener en las áreas de ingreso, filtros sanitarios los que debe contar con:

a) Pasillo de ingreso con puerta externa, al final de éste una segunda puerta, las que

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

deberán abrir hacia fuera para que sirvan como trampa contra insectos voladores.

b) Pila para el lavado de botas, agua caliente y agua a temperatura ambiente en suficiente cantidad, cepillos, detergente, dispensador de papel, jabón líquido, desinfectante de manos y cortinas de aire.

c) Pediluvio que debe contener una solución desinfectante activa y aprobada por ACC, para que todas las personas que entren al local, obligatoriamente, tengan que desinfectar las botas.

d) Rótulos que le indiquen al personal o a los visitantes que deben cumplir con los procedimientos de lavado, desinfección y otras que se estimen necesario.

**SALA DE SACRIFICIO.**

**Artículo 149**. La sala de sacrificio deberá ser diseñada de tal manera que las operaciones y proceso se puedan realizar en condiciones que reduzcan al mínimo la contaminación de la carne y contar con todos los equipos necesarios para realizar una operación higiénica incluida la inspección de la carne y con el área necesaria para que el personal pueda trabajar con el espacio suficiente y con seguridad.

**Artículo 150.** El equipo para el sacrificio, desollado y eviscerado deberá estar construido con materiales impermeables, resistentes a la corrosión, fácilmente lavables y estar diseñado, construido e instalado de modo tal que la carne no entre en contacto con el piso o las paredes.

**Artículo 151.** Las áreas de faena de bovinos y porcinos serán independientes unas de otras.

**Artículo 152**. Los pisos de la sala de sacrificio estarán a una altura de setenta (70) centímetros por encima del piso de los corrales.

El piso, en la zona donde el animal es izado luego de ser insensibilizado, estará construido de manera tal que haya un desagüe para recibir las aguas del duchado y el vómito con una cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

En el sitio donde el animal es degollado debe existir un dispositivo colector en el piso para evitar que la sangre se elimine por el desagüe común conjunto con el vómito o el agua de duchado.

**Artículo 153.** Las operaciones correspondientes al desangrado y desollado serán las siguientes:

Las operaciones correspondientes a la zona inicial son las siguientes:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

a) Una vez insensibilizado el animal, será izado al riel de desangrado previo duchado en la región perianal.

b) El desangrado, se efectuará con un cuchillo previamente esterilizado y se realizará una incisión para el corte de la piel y con otro cuchillo previamente esterilizado se realiza una incisión profunda que seccione las arterias principales, para obtener un mejor desangrado

c) El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de un (1) minuto.

d) La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproducto con esa misma finalidad, o a la elaboración de productos biológicos, debe ser recogida por medio de cuchillos huecos tipo vampiro, conectado a un recipiente estéril

e) Se procede al corte de las extremidades delanteras a nivel de la articulación carpo metacarpiana y las posteriores a nivel de la articulación tarso metatarsiana, de la cabeza a nivel de articulación atlanto occipital y los cuernos.

f) Con la res en el riel aéreo se atará el esófago en su extremo craneal y se procederá a su separación de la traquea por medio de una herramienta de bordes romos.

g) La cabeza se desprenderá y se trasladará a la caja de lavado donde el operario procederá a cortar los labios y a su limpieza general eliminando restos de sangre y regurgitación gástrica, colocándola en la zona de inspección veterinaria oficial.

h) Al enuclear el recto se procede a embolsarlo y ligarlo.

i) El pene será removido inmediatamente después de haber incidido el cuero de la zona abdominal.

j) El desprendimiento de la piel de la cola y de la región del dorso se podrá realizar en forma manual o mecánica.

k) El cuero debe ser retirado del área de faena por medio de tubos o canales de modo que no contamine el área de faena por su arrastre por el piso.

Las operaciones correspondientes a la zona intermedia son las siguientes:

a) Se separará en el plano medio en forma longitudinal el esternón.

b) Se procederá a la evisceración de la res para lo cual se incidirá longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales, procediéndose a extraer las vísceras de la región pélvica, abdominal y torácica.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

c) Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal se debe efectuar una doble ligadura en el duodeno, con una separación de dos (2) pulgadas.

d) Las vísceras se deben colocar en una carretilla o banda transportadora, separando las vísceras rojas de las verdes. La vesícula biliar se debe separar después de efectuada la Inspección Veterinaria y antes de que el hígado se envíe a la sala de vísceras.

e) Una vez realizada la evisceración total, las canales, vísceras y cabezas deben llevar una correlación en la numeración secuencial en el proceso de inspección.

f) Finalizada la Inspección Veterinaria las vísceras se conducen a los lugares donde se realizará la limpieza total, sin que las carretillas o bandas transportadoras entren en el área verde, lavándolas inmediatamente con agua caliente a ciento ochenta (180 ºF) grados fahrenheit.

g) La res eviscerada se divide longitudinalmente a través de la columna vertebral.

h) Las medias canales pasarán a continuación al área de Inspección Veterinaria donde se realizará la inspección de las mismas, para disponer su destino; esta zona contará con:

1) Un recipiente donde se depositarán los productos condenados. Los recipientes con los productos deben ir directamente al local o área de rendering o incineración, debiendo evitar el goteo durante su recorrido. Si se trata de carne suspendida en riel y que se transportan por ese medio, debe disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.

2) Si las bandejas, ganchos, carretillas o carros y demás equipos utilizados por la Inspección Veterinaria u otros operarios, se contaminaran con material infeccioso, deben lavarse con agua y jabón o un detergente aprobado, completándose la higienización con una aplicación de un antiséptico aprobado por la AC.

i) Las canales para consumo humano se sellarán con la leyenda "NICARAGUA INSP. & APRO" con el sello oficial de la AC.

j) Finalizada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias canales se lavarán con agua a una presión de noventa (90) PSI.

k) En el piso en esta área, se construirá una pileta que recoja las aguas provenientes del lavado, evitando que se expandan al resto de la zona de faena. Esta pileta poseerá una boca de desagüe de veinte (20) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes con su correspondiente sifón.

1) Queda prohibido el uso de trapos o papeles para el secado de las canales, así

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

como el empleo de aire forzado. Las medias canales continuarán hacia la sala o cámaras de enfriamiento.

m) Previo al enfriamiento de canales se les aplicará una intervención antibacteriana con agua caliente, vapor y ácidos orgánicos a una concentración autorizada por la AC.

**Artículo 154.** Para el sacrificio de los porcinos se procederá de la siguiente manera:

a) Desangrar el animal inmediatamente y proceder a su escaldado a temperatura de ciento cuarenta y nueve grados (149 ºF) Fahrenheit, (65 ºC).

b) Se depilará por medios mecánicos o manual.

c) Duchar con agua fría.

d) Flameado

e) Todas las operaciones no descritas en este artículo se realizarán de forma similar a la de los bovinos.

f) La carcasa se debe dividir en forma completa hasta el cuello.

**Artículo 155.** Se debe evitar el contacto entre las canales, medias canales, con reses con cuero o desolladas y con los equipos e instalaciones.

**EQUIPOS DESTINADOS A LA FAENA.**

**Artículo 156.** Las condiciones y características que deben reunir los equipos destinados a la faena de bovinos y porcinos, serán las siguientes:

a) La caja de aturdimiento o insensibilización debe estar construida totalmente de hierro, concreto o por la combinación entre los dos, diseñados de manera tal que faciliten su limpieza y desinfección.

b) En la entrada al cajón de aturdimiento debe existir una cortina líquida (lluvia fina persistente), para evitar la entrada de moscas.

c) El piso estará a cuarenta ( 40) centímetros como mínimo del piso del local, con una pequeña inclinación hacia el interior del área de faena

d) Debe contar con una puerta giratoria accionada por cualquier medio que dé al área de faena a efecto de descargar el animal insensibilizado.

e) Adyacente a la caja de aturdimiento debe existir una rejilla metálica, en donde caerá el animal insensibilizado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

f) Las carretillas o bandas que se utilizan para transportar las vísceras deben contar con un doble compartimento que permita la ubicación de los estómagos e intestinos en uno y el resto de las vísceras en otro.

g) Los líquidos de las vísceras no deben escurrir de un compartimento a otro.

h) Los equipos no podrán atravesar las zonas sucias o locales donde existan productos comestibles.

i) Los equipos deben ser lavados con agua caliente a 180 ºF, una vez que se descargan las vísceras. Podrá utilizarse un sistema mecánico para la recepción, transporte, inspección y descarga de las vísceras, para ello se deben respetar las medidas higiénicas y las demás características de diseño y construcción contempladas en esta resolución.

## ESTRUCTURAS METÁLICAS.

**Artículo 157**. Los soportes y las estructuras metálicas de todo el sistema de rieles deben cumplir las siguientes condiciones:

a) Deben estar libres de óxido, no deben gotear grasa sobre las canales.

b) En la zona sucia, los rieles en el caso de bovinos deben tener una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros ( 4.80), en el caso de los porcinos debe ser de tres y medio (3.50) metros, como mínimo.

c) En las zonas intermedias y área limpia debe haber una distancia de treinta (30) centímetros entre el piso y la parte inferior de la canal en todas las especies.

d) Los rieles de sangría para bovinos, deben estar a una distancia de un metro de cualquier pared, plataforma o columna.

e) Los demás rieles deben estar a una separación mínima de sesenta ( 60) centímetros de cualquier pared.

f) Los rieles para bovinos deben estar a una distancia de las plataformas de trabajo con respecto a su vertical, no menor de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

## EQUIPO PARA DIVISIÓN DE CANALES.

**Artículo 158.** El equipo destinado para división de canales debe reunir las siguientes características:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

a) Las sierras destinadas a dividir las reses deben ser de tipo motorizado y construidas de material inalterable.

b) El empleado debe estar sobre una plataforma a plano inclinado, escalonado o elevadiza con el fin de facilitar el buen corte y presentación.

c) Se debe colocar un esterilizador en un lugar próximo para la limpieza y desinfección de las hojas de la sierra la cual debe ser esterilizada en cada operación de corte.

**RECIPIENTES DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES.**

**Artículo 159.** Los recipientes para uso de producto no comestible deben estar identificados con la leyenda "**No Comestible",** pintada en color rojo, de no menos de tres pulgadas de alto.

Los recipientes destinados para productos condenados deben contar con una tapadera y sistema de seguridad y una identificación especial con la leyenda **"Condenado IPSA",** pintada en color rojo, de no menos de tres pulgadas de alto.

**FAENA DE CERDOS.**

**Artículo 160.** En el área de faena de los cerdos, el tanque de escaldado y la maquina depiladora debe reunir las siguientes características:

a) Estar construido con un material aprobado por la ACC.

b) La boca de salida del agua utilizada debe estar acoplada a la red de efluentes

c) El área debe contar con extractores que permitan la renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz, para el ambiente en que se desarrolla el trabajo evitándose la condensación de vapor.

## CAPÍTULO IX
## INSPECCIÓN POST MÓRTEM.

**Artículo 161.** La inspección post-mortem deberá efectuarse por personal oficial designado por la ACC, con la debida experiencia para realizar las actividades de inspección.

**Artículo 162.** El sacrificio, desollado metódico y evisceración del animal se debe efectuar en un lapso no mayor de cuarenta y cinco ( 45) minutos. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho período, todas las canales deben ser sometidas a un examen bacteriológico, las vísceras serán condenadas.

**Artículo 163.** La cabeza, órganos o las vísceras deberán estar identificados con el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

mismo número que se le asignó a la canal, de esta forma se pone en evidencia la canal a la que pertenecen. Esta identificación deberá conservarse hasta que la inspección post-mortem haya concluido y emitido el dictamen final. La numeración de las canales será consecutiva.

**Artículo 164.** Nadie podrá retirar de las áreas de inspección de un matadero ninguna parte de una canal, órganos o vísceras mientras la AC no haya terminado la inspección y se haya adoptado una decisión.

**Artículo 165.** Los procedimientos para la inspección de las cabezas deberán contemplar las siguientes etapas:

a) Previo lavado con agua a presión, emergente de un tubo doble, aplicado a las fosas nasales, se examina visualmente las superficies externas para determinar la presencia de restos de piel, pelo, contenido ruminal, abscesos, anormalidades óseas u otras patologías.

b) Se debe practicar incisiones múltiples en los linfonódulos retrofaríngeos mediales y laterales, maxilares y parotídeos para buscar lesiones sugestivas a Tuberculosis.

c) Se debe practicar dos incisiones en los músculos maseteros externos y una incisión en el interno, para investigar la presencia de cisticercosis, sarcocistosis, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos, tejidos necrosados y miositis.

d) Se debe observar y palpar la lengua y en casos necesarios se deben realizar incisiones ventrales.

e) La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación para determinar la presencia de ulceras o neoplasias.

f) Remover las amígdalas para dar por aprobada la cabeza. Las amígdalas linguales, retro faríngeas y palatínicas se manejarán como material de riesgo específico de EEB.

**Artículo 166.** Los procedimientos para la inspección de las vísceras deberán contemplar las siguientes etapas:

a) Los pulmones: se realizará examen visual de los ganglios linfáticos traqueo-bronquiales izquierdo y derecho, mediastínicos craneales, mediales y caudales, practicando incisiones múltiples, se palpará el parénquima pulmonar y se abrirá la tráquea y los bronquios.

b) Examen visual y palpación del corazón después de haber retirado el pericardio, se realizará incisión de ambos ventrículos e incisiones finas o delgadas en el septum.

c) Examen visual y palpación del hígado, incisiones en las vías biliares y en los

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

ganglios hepáticos. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

d) Examen visual y palpación de los riñones después de retirar la cápsula renal.

e) La vejiga se examinará por visualización y palpación.

f) Examen visual y palpación del bazo. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

g) Examen visual, palpación e incisión de los testículos.

h) Examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos.

i) Examen visual del aparato gastrointestinal, palpación de la unión rumino-reticular y de los ganglios linfáticos mesentéricos e incisión de los mismos si se encuentran de mayor tamaño que el normal o si se detectan cambios en su consistencia.

j) Examen visual y palpación del esófago.

**Artículo 167.** La inspección de las canales deberá además incluir el examen visual de toda la canal, palpación de los ganglios linfáticos preescapulares, precrurales, inguinales, superficiales, ilíacos internos y externos, renales y cervicales, e incisión de los mismos si se encuentran de mayor tamaño al normal o si detectan cambios en su consistencia. Se realizará un examen más detallado de los músculos y se practicarán incisiones de los mismos cuando la AC lo estime necesario.

**Artículo 168.** Si el resultado de la inspección post-mortem no es suficiente para emitir el dictamen final sobre el destino de la canal y sus vísceras, se realizarán las pruebas de laboratorio que la AC estimen necesarias. Dichas canales y vísceras se mantendrán separadas de otras en una cámara frigorífica en condición de retenido, hasta conocer el resultado de las pruebas y proceder de acuerdo con lo dispuesto en esta resolución. Si no se pudieran efectuar las pruebas de laboratorio o el matadero no cuenta con las facilidades requeridas para su retención la canal y sus vísceras serán decomisadas.

**Artículo 169**. Si durante el sacrificio y proceso se observan lesiones patológicas que puedan constituir un riesgo para la salud pública o animal, de contaminación del equipo, se procederá a retirar la canal, cabeza, vísceras de la línea de matanza y serán condenadas e identificadas como tal, enviadas directamente al "rendering" o enterradas y encaladas dentro de una fosa ubicada dentro del perímetro del matadero o por otro método que garantice una correcta disposición sanitaria, según sea el caso.

**Artículo 170.** Los decomisos y desechos que no constituyan un riesgo para la salud

pública o animal, podrán ser enviados sin tratamiento previo, en vehículos y recipientes exclusivos para ese fin, debidamente precintados, acompañados de una guía sanitaria, por cada envío, emitida por el AC a los siguientes destinos en el caso de que los establecimientos no cuenten con planta de sub productos:

a) Centros de aprovechamiento industrial para la elaboración de alimentos para animales, o en el caso del sebo para la elaboración de jabón (rendering).

b) Centros de enseñanza e investigación.

c) Alimentación directa de animales en zoológicos u otros.

**Artículo 171.** Podrá extraerse sangre fetal, a aquellos fetos, cuyas madres hayan sido dictaminadas como aptas para el consumo humano, la sangre extraída de las reses sacrificadas en los establecimientos autorizados podrá ser utilizada para consumo humano y animal siempre y cuando esta sea procesada en los establecimientos autorizados para este fin.

**Artículo 172.** Los Establecimientos que no procesan la sangre de los animales faenados deben eliminarla mediante alguno de los procedimientos siguientes:

a) Secado de la misma, utilizando tratamiento térmico.

b) Cocción para consumo animal, la cual se hará en áreas separada de la planta de faena.

c) Ubicación en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores

d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el ACC.

**Artículo 173.** Las canales y las vísceras de los animales sacrificados, una vez concluidas las inspecciones ante y post-mortem recibirá los siguientes dictámenes:

a) Inspeccionada y aprobada para el consumo humano sin ninguna restricción.

b) Inspeccionada y retenida. Se identificará como "retenida", en cuyo caso se deberá someter a tratamiento según corresponda ( congelamiento, cocimiento u otro). Además, deberá quedar bajo control del AC hasta que se haya concluido el tratamiento requerido.

c) Inspeccionada y condenada, por lo tanto, deberá ser decomisada y enviada al "rendering" o destruida según corresponda previa desnaturalización.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

## DESTINO Y MARCADO DE LAS CARNES.

**Artículo 174.** Cuando se haya tomado una decisión con respecto a las canales, vísceras y otras partes, éstas deberán marcarse según el dictamen final de la AC. Para el marcado de las canales deben usarse tinta grado comestible aprobada por la AC.

**Artículo 175.** Los sellos deben ser fabricados de materiales inalterables, que permitan su fácil limpieza y desinfección. Las marcas de identificación que se aplicarán a las canales, partes y vísceras tendrán las siguientes características:

a) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 1 ¾" (Una pulgada y tres cuartos) de diámetro, con la leyenda "INSP & APROB" en letras mayúsculas de 3 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número de establecimiento y en la parte inferior la leyenda "Nicaragua". Esta marca se aplicará en el cuarto anterior, cuarto posterior, parte interna de cada media canal.

b) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 55 mm de diámetro con la leyenda **"INSP & APROB"** en letras mayúsculas de 7 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número de establecimiento y en la parte inferior la leyenda "Nicaragua". Este sello será utilizado únicamente en vísceras.

c) Inspeccionado y Aprobado: marca circular de 55 mm de diámetro con la leyenda **"INSP & APROB"** en letras mayúsculas de 7 mm de alto, describiendo un círculo sobre la parte interna de la circunferencia. En el centro se leerá el número de establecimiento y en la parte inferior la leyenda "Nicaragua" Esta marca se aplicará a materiales aprobados para el empaque de cortes de carnes y sus productos derivados.

**Artículo 176.** Las canales, carnes, cabezas y vísceras que requieran un tratamiento de congelación a fin de ser aprobadas como aptas para el consumo humano deberán identificarse adecuadamente con una leyenda: "RETENIDO", marcarse como tales y mantenerse bajo la supervisión de la AC hasta que el tratamiento necesario haya sido completado. Las partes, aquí descritas se mantendrán en la jaula de retenido.

**Artículo 177.** Las canales, partes de canales, cabezas, vísceras y otras partes que como resultado de la inspección post-mortem hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, deberán marcarse en forma inmediata con la leyenda "CONDENADO", los que deben ser retirados de la sala de sacrificio, desnaturalizados o destruidos de algún modo con el objeto de quedar excluidos de la cadena de alimentación humana.

**Artículo 178.** Las marcas y sellos que lleven el distintivo de la inspección serán del

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

uso exclusivo de la AC en el establecimiento. Dichos sellos y marcas deberán mantenerse limpios y desinfectados, y guardarse bajo el control de la A C

## DE LAS CAUSAS DE DECOMISO

**Artículo 179.** Toda canal, partes de la canal y órganos con lesiones, anormalidades o contaminaciones serán condenados total o parcialmente y serán decomisados por la ACC, de acuerdo con los siguientes criterios:

a) Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda; estado moribundo o comatoso indicado por temperatura subnormal (hipotermia); pulso lento y sensorio deprimido; estados generales crónicos como anemia, caquexia, emaciación, degeneración de los órganos; signos de infección aguda, provocada por hemoparásitos, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad; septicemia, piemia o toxemia, color y olor anormales asociados a enfermedades crónicas, tratamientos con medicamentos o por la ingesta de alimentos, estados edematosos generalizados o anasarca , animales asfixiados o muertos por cualquier causa; serán condenados en su totalidad.

b) Enfermedades o estados patológicos por región anatómica tales como: infección umbilical con efecto sistémico; enfermedades agudas del sistema nervioso; comportamiento anormal asociado a infecciones o intoxicaciones, pericarditis aguda asociada a estados febriles; neumonías agudas, abscesos pulmonares múltiples, pleuresía fibrinosa difusa serofibrinosa, pleuresía supurativa o gangrenosa; enteritis séptica o hemorrágica; necrosis miliar del hígado en terneros, nefritis acompañada de olor a orina, uremia o edema; nefritis supurativa y embólica; cistitis exudativa acompañada de fiebre, olor de orina o pielonefritis; ruptura de la vejiga asociada con peritonitis, metritis aguda (necrótica, séptica y presencia de fetos putrefactos y/o macerados); retención de placenta acompañada de fiebre o peritonitis; mastitis séptica gangrenosa o con signos de efectos sistémicos; fracturas infectadas o acompañadas de efectos generalizados; osteomielitis gangrenosa supurativa o acompañada de metástasis; Epitelioma de los ojos, poliartritis en terneros, heridas acompañadas de fiebre, traumatismos generalizados, serán condenadas en su totalidad.

c) Estados patológicos, condiciones y enfermedades por agente etiológico:

Actinomicosis y/o Actinobacilosis: si estos estados patológicos son leves y están limitados a la cabeza o pulmones, se procederá al decomiso de los órganos y partes afectadas de la canal. Si dichos estados patológicos son extensos se procederá al decomiso total de la cabeza, órganos, canales y sus partes.

Anaplasmosis: En estado febril, decomiso total de órganos, canales y sus partes.

Animales en estado de putrefacción: Si hay presencia de esta condición, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Babesiosis: En estado febril, decomiso total de órganos, canales y sus partes.

Botulismo: Decomiso total de órganos, canales y sus partes.

Brucelosis: Animales reactores positivos, decomiso de ubres, órganos genitales, sangre y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

Carbón Bacteriano o Ántrax: Decomiso total de órganos, canales y sus partes incluyendo los despojos no comestibles. Los animales enfermos que presenten este estado patológico, no deberán admitirse en el matadero, en el caso de encontrarse animales muertos en los corrales por esta enfermedad deberán enterrarse agregando cal viva y realizar una desinfección total de los corrales de recepción, de acuerdo a los procedimientos emitidos por la ACC. Ningún animal que pertenezca a un lote en el cual se ha manifestado el ántrax en la inspección ante-mortem, será sacrificado. Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con los animales afectados con esta patología se lavaran con una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil. Las instalaciones, utensilios y equipos de trabajo se lavarán con abundante agua a temperatura no inferior a ciento ochenta grados (180ºF) Fahrenheit, (82ºC) o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al (5%) de hidróxido de sodio, durante treinta (30) minutos, posteriormente se eliminará dicha solución con agua común en el sitio destinado para éste fin.

Caquexia: Si hay presencia de esta condición, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Carbón sintomático: Decomiso total de canal, órganos y otras partes, si se comprueba en cerdos; se procederá al decomiso en la forma señalada anteriormente, desinfectándose también el peladera con solución acuosa al (5%) de hidróxido de sodio, durante treinta (30) minutos, posteriormente se eliminará dicha solución con agua común en el sitio destinado para éste fin.

Cetosis: Decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Cisticercosis: se considerará infestación grave, la presencia de cuatro o más quistes vivos, debiéndose encontrar éstos en los puntos de inspección de cabeza, vísceras y canal, realizando para ello la suma total de los quistes encontrados en todos los puntos de inspección. En este caso se procederá al decomiso total de la canal, órganos y otras partes. Se considerará infestación leve la presencia de menos de cuatro quistes vivos o muertos, ubicados focalizadamente en cualquiera de los puntos de inspección de cabeza, vísceras y canal, para lo cual la carne derivada de las canales, se someterá a un tratamiento de congelación a una temperatura máxima de quince grados (15ºF) Fahrenheit, equivalente a (-10ºC), por un período no menor de veinte (20) días.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Las canales que presenten un cisticerco vivo en los establecimientos que no cuenten con equipos de refrigeración para saneamiento por congelación, se procederá al decomiso total de la canal, órganos y otras partes.

Coccidioidomicosis: si hay presencia de este estado patológico presentando lesiones considerables en los pulmones, se procederá al decomiso total de la canal, órganos y otras partes. Si la lesión es localizada se procederá al decomiso de los tejidos u órganos afectados.

Coccidiosis: Si hay presencia de este estado patológico con síntoma febril, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes. Si no presenta estado febril, pero se presentan lesiones derivadas de este estado patológico se procederá a decomisar solamente el sistema gastrointestinal.

Colibacilosis: Si hay presencia de este estado patológico ya sea solo o acompañado de onfaloflebitis, poliartritis u otros estados septicémicos de los animales recién nacidos, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Edema maligno: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Erisipela porcina: Si hay presencia de este estado patológico en forma aguda con eritema o erisipela cutánea, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Estomatitis vesicular: Si hay presencia de este estado patológico sin curso febril, se procederá al decomiso de las partes afectadas. Si hay presencia de estado febril, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso de las vísceras afectadas.

Fasciolasis: Si hay presencia de este estado patológico se procederá al decomiso del hígado en su totalidad.

Fiebre de leche: Si hay presencia de este estado patológico (paresia post-parto): se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Intoxicaciones: Si hay presencia de este estado patológico se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Ictericia: Si hay presencia de este estado patológico en cualquiera de sus grados, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Lesiones corinebacterianas: Si hay presencia de este estado patológico en los ganglios linfáticos submaxilares del cerdo, se procederá al decomiso de la cabeza, el resto de la canal será aprobada para consumo.

Lesiones parasitarias en el hígado: Si hay presencia focalizado de este estado patológico en un determinado punto del hígado, se procederá al decomiso de la parte afectada. Si dicho estado patológico esta diseminado en todo el hígado, se procederá a decomisar el órgano en su totalidad.

Leucosis bovina: Si hay presencia de este estado patológico con lesiones múltiples macroscópicas, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Listeriosis: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Leptospirosis: Si hay presencia de este estado patológico en estado aguda, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Mucormicosis: Si hay presencia de este estado patológico con lesiones extensas, acompañadas de manifestaciones sistémicas, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes. Si la lesión está localizada, se procederá al decomiso de los tejidos u órganos afectados.

Telangiectasia: Si hay presencia focalizada de este estado patológico en un determinado punto del hígado, se procederá al decomiso de la parte afectada. Si dicho estado patológico esta diseminado en todo el hígado, se procederá a decomisar el órgano en su totalidad.

Tumores múltiples con metástasis: Si hay presencia de este estado patológico se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes. Si la patología se encuentra localizada y sin metástasis se procederá a decomisar las partes u órganos afectados según sea el caso.

Tumores benignos circunscritos: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá a decomisar las partes u órganos afectados según sea el caso.

Olor sexual: Si se presentara esta condición en canales de cerdos se procederá al decomiso total de éstas.

Olores extraños: Si se presentara esta condición en la inspección ante mortem se deben rechazar los animales; si esta condición se comprueba en el examen post mortem se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Paratuberculosis: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso de los intestinos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Peste porcina clásica: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Rabia: Si hay presencia de ésta enfermedad, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Reses con pigmentación amarilla o lentinosis, comprendiendo también la carotenosis, luego de ser comprobada la luz natural, se procederá, si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por intensidad no pueden merecer reparos, la res se aprobará para consumo. Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámaras frigoríficas a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas siguientes. Si la misma persiste, la res será destinada a rendering, pero si la pigmentación amarilla se debe al uso de medicamentos, la res será destinada a rendering por razones sanitarias.

Rinitis atrófica: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso de las partes afectadas.

Riñones quísticos: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso de los riñones.

Salmonelosis: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Sarcosporidiosis: Si hay presencia de este estado patológico con infestación grave, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Si la infestación es leve, se procederá decomiso de los órganos y las partes afectadas de la canal.

Sarna del cerdo: Si hay presencia de este estado patológico en forma focalizada y sin efectos sistémicos, se procederá al decomiso de la piel. Si hay lesiones extensas con efectos sistémicos o lesiones supurativas, se procederá decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Stephanurus dentatus: Si hay presencia de este estado patológico en la grasa renal o riñones, se procederá a decomisar las vísceras. Si existe concomitantemente con el Stephanurus dentatus, asociada con hidronefrosis, uremia o caquexia, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Tétano: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Traumatismos localizados: Si hay presencia localizada de esta condición, se procederá al decomiso de las partes afectadas, si los traumatismos son múltiples, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Tripanosomiasis: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso total de las vísceras.

Toxoplasmosis: Si hay presencia de este estado patológico con signos clínicos y efectos sistémicos, se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Tuberculosis: Si hay presencia de este estado patológico con una sola lesión en un órgano se procederá al decomisó de la parte afectada y se comprueba lesiones en más de un órgano o lesiones miliares, se procederá al decomiso total de la canal, órganos y otras partes. Si los Animales son reactores positivos, sin lesiones sugestivas a tuberculosis se aprueban para consumo humano; si los animales son reactores positivos con lesiones sugestivas a tuberculosis se procederá al decomiso total de canal, órganos y otras partes.

Mastitis: Si hay presencia de este estado patológico, se procederá al decomiso de las glándulas mamarias.

Ubres lactantes: Si hay presencia de esta condición, se procederá al decomiso de las glándulas mamarias.

**Artículo 180.** De los fetos: Queda autorizado el almacenamiento de fetos bovinos, así como el empleo de su carne para consumo humano, siempre y cuando estos sean manejados de forma sanitaria.

**DE LOS PORCINOS**

**Artículo 181.** Se permitirá el sacrificio de cerdos de traspatio, con un peso mínimo de ciento treinta libras. Se permitirá el sacrificio de lechones, cuyo peso sea mínimo de treinta (30) libras.

**Artículo 182.** No se permitirá el sacrificio de cerdas con una preñez mayor de noventa días.

## CAPÍTULO X
## OPERACIONES DE DESHUESE; INSPECCIÓN Y REINSPECCIÓN, EQUIPOS Y FACILIDADES.

**Artículo 183.** Sanidad pre operacional.

a) El establecimiento autorizado garantizará que el personal, que labora en la sala de deshuese cuente con buen estado de salud lo que será verificable de forma visual por

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

la AC antes del ingreso de los operarios a dicha sala. Su equipo y vestimenta deberá cumplir con las condiciones higiénicas aceptables contenidos en los manuales de procedimiento del establecimiento debidamente aprobado por la ACC.

b) La iluminación de la sala de deshuese será artificial y su intensidad estará de acuerdo a lo estipulado en esta disposición, exigiéndose como mínimo 220 unidades lux (20 candelas pie) en los puestos de trabajo.

c) Todo Establecimiento Autorizado deberá suministrar el equipo adecuado para manipular los productos comestibles y no comestibles. El equipo para productos "no comestibles" llevará pintada una franja roja para diferenciarlo del utilizado para producto "comestible".

d) Todo Establecimiento Autorizado deberá suministrar, las instalaciones adecuadas, equipos y facilidades necesarias para el desempeño de las labores de deshuese. Dichos equipos deberán ser de un material de fácil de limpieza y desinfección, de tal forma que se garantice la inocuidad del producto.

e) Todo Establecimiento Autorizado deberá suministrar a la AC, los equipos y facilidades necesarias para efectuar una adecuada inspección de los productos deshuesados para garantizar la inocuidad de estos.

**Artículo 184.** Procedimiento operacional.

a) La AC del establecimiento, indicará y supervisará la secuencia de la operación de deshuese de las canales de acuerdo a los lotes programados. Así mismo, retendrá los lotes que fueron muestreados de acuerdo al Programa Nacional de Muestreo de residuos químicos, hasta obtener resultados.

b) El Establecimiento Autorizado suministrará el personal necesario para efectuar la limpieza y remoción de las materias extrañas o lesiones de la canal antes de su ulterior procesamiento.

c) El deshuese de las canales en todas las fases de elaboración deberá llevarse a cabo por personal calificado, de tal forma que se garantice que el producto procesado cumpla con los requisitos de higiene establecidos para tal efecto

d) Únicamente el producto que ha sido inspeccionado y aprobado por la AC podrá ser sellado con la leyenda de inspección oficial y empacado para ser trasportado, vendido u ofrecido al mercado local o de exportación.

e) El material del empaque de los productos procesados será aprobado por la AC de acuerdo a las regulaciones existentes.

f) La AC asignado al Establecimiento deberá verificar que los productos no estén

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

adulterados cuando se coloquen en congeladores o refrigeradores.

g) Si hay duda acerca de las buenas condiciones de un producto congelado, la AC del establecimiento exigirá la descongelación, y procederá a la reinspección para determinar la aptitud del producto

h) El proceso de descongelación ordenado por el AC únicamente será aplicable para efecto de reinspección y otros procesos tecnológicos. La descongelación se realizará por procedimientos aprobados, bajo inspección de la AC, con el fin de garantizar la inocuidad del producto y las características organolépticas.

i) Si en el proceso de inspección oficial se comprueba la presencia de huesos, partículas de hueso, cartílagos y tendones en los productos que están destinados a ser molidos, la AC ordenará la remoción de los defectos encontrados, acción que debe realizar el establecimiento bajo inspección.

j) La AC se regirá por las tablas detalladas a continuación (TABLA Nº I y II) para la clasificación de los defectos en el procesamiento de las carnes de origen bovino y porcino, determinando en base a ello el destino de estas de acuerdo a la presente disposición.

## CAPÍTULO XI
## VERIFICACIÓN DE LA IDENTIFICACIÓN, REMOCIÓN, SEGREGACIÓN Y ELIMINACIÓN DE MATERIALES ESPECIFICADOS COMO DE RIESGO (MER) REFERIDOS A LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB)

**Artículo 185.** Se consideran Material Especificado como de Riesgo, los siguientes tejidos y órganos de los animales bovinos de todas las edades: Amígdalas e Íleon distal. Para el caso de los animales iguales o mayores a 30 meses de edad: cráneo, cerebro, médula espinal, ojos, columna vertebral, ganglios radiculares dorsales y ganglios del trigémino.

**Artículo 186.** Cuando no se tenga acceso a registros que revelen la edad de los animales, la AC, asignada a los establecimientos, verificaran la edad de los mismos, utilizando el sistema de dentición técnicamente reconocido.

La clasificación se hará en animales menores de treinta meses y de treinta meses o más, la cual quedará debidamente registrada en formatos oficiales utilizados para este fin.

**Artículo 187.**
a) Las plantas de sacrificio de ganado y plantas de procesamiento de despojos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

deberán mantener un registro de los animales bovinos y sus partes por un periodo de dos años, para los registros relacionados al manejo de los MER y control de la EEB se mantendrán por un periodo de 8 años.

b) Este registro deberá de incluir, pero no limitado el nombre y los datos de contacto del propietario, la edad, especie y origen de los animales; y los resultados de las inspecciones *ante mortem y post mortem.*

c) En el caso de animales importados para sacrificio se permitirá únicamente la importación de animales nacidos, criados y engordados en países con una categoría similar de riesgo a la de Nicaragua en Encefalopatía Espongiforme Bovina según lista de la OIE. El registro de estos, deberá contener, además de lo referido en el párrafo anterior, el país de origen y el destino de sus partes denominadas materiales específicos de riesgo.

d) Los responsables de los establecimientos de sacrificio y procesamiento de despojos pondrán a disposición de la autoridad competente, la información sobre registro de control de cocimiento de despojos que se utilizan para la elaboración de harinas de carne y hueso.

**Artículo 188.** Los Materiales Especificados como de Riesgo (MER) no deben ser utilizados en la elaboración de harinas de carne y hueso en las plantas de procesamiento de despojos.

**Artículo 189.** Los animales bovinos que en la inspección ante mórtem presenten sospechas clínicas con signología nerviosa, animales no ambulatorios y/o muertos en los corrales del establecimiento, serán condenados e incinerados, de conformidad con el procedimiento establecido al efecto.

**Artículo 190.**
a) Los animales condenados, según lo establecido en el artículo anterior, serán decomisados y declarados no aptos para la producción de alimentos para consumo humano o animal, fertilizantes, productos cosméticos, farmacéuticos, biológicos u otro material médico.

b) Estos animales serán destruidos por incineración en los crematorios de los establecimientos bajo la vigilancia de la autoridad competente.

**Artículo 191**.
a) Se prohíben en los establecimientos el uso de técnicas de aturdimiento de bovinos que puedan producir la expansión del agente causal de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB); entre ellas la inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana y el corte de la médula espinal.
b) Para este fin se aprueba en bovinos el aturdimiento a través de pistola de proyectil o pin cautivo activada con aire comprimido o con pólvora.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 192.**
a) Las plantas de sacrificio de ganado y plantas de procesamiento de despojos deberán elaborar e implementar procedimientos documentados para la identificación, remoción, segregación, eliminación y destrucción del Material Especificado como de Riesgo (MER), para evitar la contaminación con otros productos.

b) Estos procedimientos deberán ser evaluados, autorizados y verificados en su implementación por la autoridad competente.

c) Los Materiales Especificados como de Riesgo para la EEB, deberán ser extraídos, identificados y desnaturalizados en las plantas de sacrificio y salas de despiece autorizadas por la autoridad competente para tal efecto.

d) Todo recipiente que contenga Material Especificado como de Riesgo, debe estar rotulado con la leyenda "MER" y debe contar con tapa y mecanismo para asegurarla.

e) Las partes del animal deberán de llegar a las plantas de procesamiento de despojos libres de Material Especificado como de Riesgo (MER).

f) La separación de tejido muscular de los huesos de la cabeza y la columna vertebral no se podrá realizar por métodos de recuperación avanzada (AMR)

g) Todo el Material Especificado como de Riesgo (MER) deberá estar bajo la custodia de la AC durante su transporte, quien deberá verificar su destrucción.

## CAPÍTULO XII
## MARINADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS BOVINO Y PORCINO.

**Artículo 193.** Las disposiciones del presente capítulo se aplican al proceso de marinado de carnes de res y de cerdo en los establecimientos autorizados para el procesamiento de productos cárnicos.

**Artículo 194.** El proceso de marinado de carne de res y cerdo cumplirá con el programa de Buenas Prácticas de Manufactura implementado en el establecimiento y verificado por la AC; y deberá ser realizado en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura menor o igual a 45 ºF o 7.5 ºC.

**Artículo 195.** Se deberá declarar en la etiqueta del producto marinado con una identificación de este proceso, señalando la composición de la salmuera y/o aditivos alimentarios autorizados por la AC y utilizados en este proceso, según norma de etiquetado vigente.

Además, la etiqueta debe indicar el porcentaje de adición, mediante la utilización de la frase "marinado al X %" o "contiene hasta un X% de marinado".

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 196.** La AC, aprobará el contenido de las etiquetas, que son utilizadas en los productos cárnicos procesados en los establecimientos según lo prescrito en la NTON 03 021-11 de Etiquetado general de los alimentos previamente envasados, en su versión vigente.

## CAPÍTULO XIII
## DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.

**Artículo 197.** Clasificación de las carnes procesadas:

a) Marinados.

b) Tenderizados.

c) Inyectados.

d) Formados y pre formados.

e) Porcionados.

f) Otros.

**Artículo 198.** Todo establecimiento en el cual se realizan las operaciones de preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de productos cárnicos. Deben cumplir con los siguientes requisitos:

a) Exigencia de construcción higiénica sanitaria acorde a la labor a desarrollar.

b) Cada área debe estar aisladas entre si de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades de industrialización o almacenamiento.

c) Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipulación, en el interior del establecimiento, por medio de rieles o recipientes para transporte aprobados por la AC.

d) La carne elaborada no debe estar expuesta a contaminación cruzada.

e) Los rieles tendrán una separación del techo como mínimo de treinta (30) centímetros.

f) Las carnes colgadas estarán como mínimo a treinta (30) centímetros del piso.

g) La separación de los rieles entre si tendrán como mínimo ochenta (80) centímetros y estarán a sesenta (60) centímetros como mínimo de la pared. Cuando se trate de

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

porcinos la distancia entre si de los rieles será de cincuenta (50) centímetros como mínimo.

h) Durante las labores la temperatura ambiente no debe superar los cincuenta grados (50ºF) Fahrenheit, (10ºC) y la temperatura de la carne refrigerada no debe ser superior de cuarenta y cuatro puntos seis grados Fahrenheit (44.6ºF), (7ºC)

i) No se permite acumular o arrojar huesos o desperdicios al piso, su transporte se realizará en bandejas, carros o recipientes destinados para tal fin, en forma continua y debidamente identificado.

j) Las canales, medias canales y cuartos de canal, o carne deshuesada cuando provengan de otro establecimiento aprobado deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de cuarenta y cuatro puntos seis (44.6ºF) Fahrenheit (7ºC)

k) La cámara frigorífica destinada a desposte de canales para su posterior deshuese deben estar independiente y contiguo a las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de la carne deshuesada

l) El descongelado de carne de res y cerdo no podrá hacerse por medio de corrientes de aire caliente y a la vez cada pieza cárnica deberá estar recubierta por una envoltura.

m) Los materiales de empaque utilizados para cubrir los cortes cárnicos estarán acondicionados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización.

n) El área destinada al empaque debe estar separada de la zona de procesamiento.

o) No se permite la presencia de material de empaque secundario en la sala de elaboración.

p) Los productos porcionados, marinados, tenderizados, troceados, carnes molidas y chorizos, serán mantenidos a temperaturas máxima de cuarenta y cuatro punto seis (44.6ºF) Fahrenheit (7ºC) centígrados; y la fecha de vencimiento, acorde con el criterio técnico del elaborador, en base a un estudio de vida útil que ya realizó.

q) Cuando dichos productos se encuentren empacados al vacío o en atmósfera controlada y mantenidos a la temperatura antes mencionada, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, en base a un estudio de vida útil

r) Los productos embalados con empaque termoencogibles impermeables, o de cualquier otro material que cumpla las mismas especificaciones, y se distribuya con el mismo empaque, la fecha de vencimiento será de acuerdo al criterio técnico del elaborador, en base a un estudio de vida útil.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

s) La vida de anaquel de los productos porcionados, marinados, tenderizados, troceados, carnes molidas y chorizos quedará al criterio del elaborador, no pudiendo exceder los declarado en cada estudio de vida útil.

t) Los estudios de vida útil de los productos derivados cárnicos deben ser realizado por un laboratorio externo acreditado por la ONA del país.

**Artículo 199.** En las etiquetas de estos productos se consignarán con claridad, la temperatura de conservación que le corresponda, el día, mes de elaboración y fecha de vencimiento según la normativa vigente.

**Artículo 200**. La ACC podrá autorizar la inclusión de la clasificación de otros productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo. A tales efectos, deberá presentarse una ficha técnica con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados. Esta disposición aplica a todo producto cárnico nacional o importado.

**Artículo 201**. Los requisitos para las materias primas y otros ingredientes que intervienen en la elaboración de productos procesados se detallan a continuación:

Materia prima cárnica nacional e internacional:

a) La materia prima cárnica debe de ingresar con su respectiva constancia de traslado remitida por la AC del establecimiento de origen.

b) Temperatura de producto refrigerado en el momento de la recepción no debe ser mayor a 4,4ºC, y en el caso del producto congelado no sebe de ser mayor a -18ºC.

c) Verificar que las materias primas ingresen con sus correspondientes empaques primarios o secundarios, condiciones organolépticas, fechas de producción, número de lote y numero de establecimiento de origen.

d) Para la materia prima cárnica importada deberá cumplir adicionalmente con un certificado sanitario de origen, permiso de importación, acta de retención u otros que la ACC estime conveniente.

Materias primas no cárnicas:

a) La materia prima no cárnica deberá venir acompañada de la ficha técnica del producto.

b) La materia prima no cárnica debe de estar acompañada de un certificado de análisis de origen.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

c) Temperatura ambiente del contenedor para el producto que lo requiera.

d) El hielo utilizado para la preparación de las mezclas debe cumplir con los parámetros microbiológicos contemplados en la norma CAPRE en su versión vigente.

**Artículo 202.** Se consideran productos cárnicos no aptos para el consumo:

a) Cuando hubiese indicios de pútrida fermentación.

b) Cuando la mezcla, masa o grasa no presente las características organolépticas aceptables.

c) Cuando se verifique la existencia de agentes patógenos por encima de los niveles aceptables.

**Artículo 203.** Queda prohibido calificar a los productos cárnicos con denominaciones tales como “Premium” “Especial”, "Grado A", "Súper", o alguna denominación que dé idea de superioridad, cuando tales denominaciones no sean demostrables.

**Artículo 204.** No podrán elaborarse productos cárnicos diferentes a lo declarado en la ficha técnica, sin previa autorización de la ACC. Antes de iniciar a producir una nueva variedad (sabor) de producto se debe informar a la ACC para su aprobación.

**Artículo 205.** Los productos cárnicos crudos, materias primas, productos elaborados, carne picada y productos cárnicos importados serán sometidos a muestreos microbiológicos de acuerdo a la versión vigente del Reglamento Técnico Centro Americano.

**Artículo 206.** La ACC elaborará procedimientos escritos para cumplir con los planes de muestreo microbiológicos en los cuales se incluirá por lo menos: procedimiento de selección de muestras, peso y/o tamaño, frecuencia, tipo de muestra, seguimiento y acciones a tomar cuando los resultados excedan los parámetros establecidos.

**Artículo 207**. La interpretación de los resultados microbiológicos se realizará de acuerdo al RTCA, o normas internacionales como el CÓDEX según corresponda.

**Artículo 208.** Los establecimientos de procesos cárnicos deben contar según sea el caso con las siguientes dependencias, de acuerdo a las actividades industriales que realizan:

a) Oficina para la AC asignado al establecimiento.

b) Área de recepción de materia prima.

c) Sala de deshuese.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

d) Sala de elaboración.

e) Cámara frigorífica o cuartos fríos.

f) Área de descongelación

g) Área de vísceras.

h) Área de aditivos.

i) Área de químicos.

j) Local para lavado de utensilios.

k) Local para empaque y etiquetado.

l) Área de despacho de producto final.

m) Área para utensilios de limpieza.

n) Área de reinspección.

o) Área de decomiso.

p) Servicios sanitarios.

q) Área de lavado de equipo y utensilios de trabajo (Delantales, cuchillos, chairas, porta chairas, ganchos, entre otros).

r) Área de lavado de cestas.

s) Lavandería.

t) Vestuarios.

**Artículo 209.** Todas las dependencias antes citadas deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con mallas metálicas inoxidables anti-insectos o cortinas de aire. Estos establecimientos deben estar aislados de otras industrias que elaboren productos contaminantes. Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de manera que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros.

**Artículo 210.** Las paredes de los ahumaderos y de los hornos, en sus caras interiores

serán de superficie lisa, impermeable, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y construidos con materiales autorizados por la ACC.

**Artículo 211.** La sala de aditivos debe reunir las siguientes características:

a) Estar separada herméticamente de las otras áreas.

b) Poseer una estantería con recipientes para la clasificación y depósito de los productos no cárnicos.

c) Los recipientes serán de material inalterable, de fácil lavado y desinfección.

d) Los utensilios que se utilicen únicamente para manipular aditivos deben ser de acero inoxidable u otro material inalterable aprobados por la AC.

e) Las áreas donde se almacenan estos productos deben contar con una lista de los ingredientes aprobados por la AC, la cual se debe actualizar de manera mensual.

**Artículo 212.** Los productos no cárnicos que contengan alérgenos deben estar separados en otra área y rotulados con la siguiente leyenda: *"Contiene Alérgenos".*

**Artículo 213**. Todo material de desechos que se introduzca al local de desperdicios debe ser desnaturalizado.

**Artículo 214**. Durante la elaboración de productos cárnicos, la temperatura del ambiente de trabajo no debe exceder de cincuenta grados Fahrenheit (50ºF) (10ºC) y las cámaras frigoríficas se ajustarán a lo establecido en esta disposición.

**Artículo 215.** En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, debe asegurar un ambiente libre de vapores y evitar la condensación en paredes y techos.

**Artículo 216**. Los elementos que se utilizarán en la elaboración integral de las materias primas serán entre otros:

a) Rieles aéreos, carros, bandejas, moldes, mesas, cuchillos, chairas y máquinas, los que deben de ser de materiales inalterables.

b) Las máquinas destinadas a cortar, picar, mezclar, amasar, tenderizar, inyectar y embutir los productos en elaboración, deben responder a las exigencias de la presente disposición.

**Artículo 217.** Los embutidos pueden ser:

**1. Embutidos crudos y crudos-ahumados**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Hechos de carne fresca, congelada o subproductos crudos, generalmente de recortes frescos o congelados de cerdo, res, pollo o pavo; su sabor, textura y color están directamente relacionados con el porcentaje de grasa, agregado de sal, especias y aditivos alimenticios de uso permitido. El producto terminado debe alcanzar una temperatura interna de cuarenta grados (40ºF), (4ºC), y mantenerse bajo refrigeración entre treinta y dos y treinta y seis grados (32-36ºF) farenheit, (0-2ºC) o congelados entre cero y menos doce grados (0 a -12ºF), (-18ºC a -24.4ºC). Deben cocinarse completamente antes de ser consumidos.

**2. Embutidos cocidos y ahumados.**

Estos productos tienen todas las características del embutido crudo, excepto que son cocinados y ahumados a temperatura interna de 162 ºF equivalente a 72 °C mínimo para dar al producto un sabor y color característico de productos cocidos y ahumados.

**3. Embutidos untables de carne o de hígado.**

Estos productos tienen las mismas características de los cocidos y ahumados, pero después del proceso de cocido y ahumado estos se pican hasta obtener una pasta cremosa y untable.

**4. Embutidos secos y madurados**

Estos productos tienen las mismas características de los embutidos crudos. A los cuales se les aplica un proceso de secado con temperaturas controladas que oscila entre 18 a 40 días, de acuerdo a la actividad de agua que se requiera según el fabricante. Después de este periodo el producto puede ser almacenado a temperatura ambiente.

**Artículo 218.** Clasificación de los embutidos:

a) Ahumados.

b) Mortadelas.

c) Jamones.

d) Salchichas.

e) Chorizos.

f) Salchichones.

g) Pates de carne o de hígado.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

h) Enlatados.

i) Otros.

**Artículo 219**. Los embutidos deben reunir las siguientes condiciones:

a) Los embutidos frescos y frescos ahumados serán mantenidos a temperaturas entre treinta y seis y cuarenta y un grados Fahrenheit 36 y 41 ºF (2 y 5ºC); y la fecha de vencimiento, acorde con el criterio técnico del elaborador, en base a un estudio de vida útil.

b) Cuando dichos embutidos frescos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada y mantenidos a la temperatura antes mencionada, se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio técnico del elaborador, en base a un estudio de vida útil

c) Cuando los embutidos frescos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a cero grados (0ºF), (- 18ºC), se consignará una fecha de vencimiento de acuerdo al criterio del técnico elaborador, en base a un estudio de vida útil.

d) Los embutidos cocidos serán mantenidos a temperaturas menores a los cuarenta grados (40ºF), (4 ºC) y la fecha de vencimiento acorde con el criterio técnico del elaborador.

e) Cuando los productos cocidos hayan sido embutidos en fundas termoencogibles impermeables, fibrosas impermeables o de cualquier otro material que cumpla las mismas especificaciones y se distribuya con el mismo empaque, la fecha de vencimiento será de acuerdo al criterio técnico del elaborador, en base a un estudio de vida útil.

f) Cuando los embutidos cocidos han sido mantenidos bajo cuarenta grados (40 ºF), (4 ºC) y empacados en funda permeable al oxígeno, la fecha de vencimiento se consignará de acuerdo al criterio del elaborador.

g) La vida de anaquel de los productos secos y semi-secos quedará al criterio del elaborador.

h) Para los productos untables se maneja el mismo criterio de los cocidos y ahumados.

i) La vida de anaquel de los productos enlatados u otro material que cumpla con las mismas especificaciones, carne para Spam y carne del diablo, siempre y cuando permanezcan en la lata sin abrir quedará a criterio del fabricante

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

j) Los estudios de vida útil de los productos derivados cárnicos deben ser realizado por un laboratorio externo acreditado por la ONA del país.

**Artículo 220.** En los rótulos de estos productos se consignarán con claridad, la temperatura de conservación que les corresponde, el día, mes, año de elaboración y fecha de vencimiento.

**Artículo 221.** La ACC podrá autorizar la inclusión de la clasificación de otros productos que no se aparten íntegramente de las exigencias establecidas en este capítulo. A tales efectos, deberá presentarse una ficha técnica con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados. Esta disposición aplica a todo producto cárnico nacional o importado.

**Artículo 222.** Los requisitos para las materias primas y otros ingredientes que intervienen en la elaboración de embutidos, se detallan continuación:

Materia prima cárnica nacional e internacional:

a) La materia prima cárnica debe de ingresar con su respectiva constancia de traslado remitida por la AC del establecimiento de origen.

b) Temperatura de producto refrigerado en el momento de la recepción no debe ser mayor a 4,4ºC, y en el caso del producto congelado no sebe de ser mayor a -18°C.

c) Verificar que las materias primas ingresen con sus correspondientes empaques primarios o secundarios, condiciones organolépticas, fechas de producción, número de lote y numero de establecimiento de origen.

d) Para La materia prima cárnica importada deberá cumplir adicionalmente con un certificado sanitario de origen, permiso de importación, acta de retención u otros que la ACC estime conveniente.

e) Está prohibido el uso de envolturas animales tales como intestinos, esófagos y otras infestadas con nódulos parasitarios.

Materias primas no cárnicas:

a) La materia prima no cárnica deberá venir acompañada de la ficha técnica del producto.

b) La materia prima no cárnica debe de estar acompañada de un certificado de análisis de origen.

c) Temperatura ambiente del contenedor para el producto que lo requiera.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

d) El hielo utilizado para la preparación de las mesclas debe cumplir con los parámetros microbiológicos y de residuos contemplados en la norma CAPRE en su versión vigente.

**Artículo 223**. En la elaboración de embutidos:

a) No podrán elaborarse empleando materias primas de calidad inferior o distinta a lo establecido en esta disposición.

b) No adicionar tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

**Artículo 224.** Se consideran productos cárnicos no aptos para el consumo:

a) Cuando hubiese indicios de pútrida fermentación.

b) Cuando la mezcla, masa o grasa no presente las características organolépticas aceptables.

c) Cuando se verifique la existencia de agentes patógenos por encima de los criterios establecidos.

d) Cuando se excedan los límites de tolerancia a ion nitrito residual

**Artículo 225.** Queda prohibido calificar a los productos cárnicos con denominaciones tales como "Premium" "Especial", "Grado A", "Súper", o alguna denominación que dé idea de superioridad, cuando tales denominaciones no sean demostrables.

**Artículo 226.** No podrán elaborarse productos cárnicos diferentes a lo declarado en la ficha técnica, sin previa autorización de la ACC. Antes de iniciar a producir una nueva variedad (sabor) de producto se debe informar a la ACC.

**Artículo 227.** La cantidad máxima de agua adicional que se agrega a los embutidos crudos, calculado sobre la masa total será del 40%. En los mismos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua adicional agregada permitida será del 65%.

**Artículo 228.** Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia o uso de aserrín de madera resinosas salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibido la tenencia o uso de cáscaras de arroz o productos similares.

**Artículo 229.** Los productos cárnicos crudos, materias primas, productos elaborados, carne picada y productos cárnicos importados serán sometidos a muestreos microbiológicos de acuerdo a la versión vigente del Reglamento Técnico Centro

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

Americano.

**Artículo 230.** Los productos cárnicos de exportación destinados a países de mayor exigencia deberán ser sometidos a muestreos microbiológicos adicionales de conformidad con lo dispuesto en las normativas del país de destino del producto.

**Artículo 231**. La ACC elaborará procedimientos escritos para cumplir con los planes de muestreo microbiológicos en los cuales se incluirá por lo menos: procedimiento de selección de muestras, peso y/o tamaño, frecuencia, tipo de muestra, seguimiento y acciones a tomar cuando los resultados excedan los parámetros establecidos.

**Artículo 232.** La interpretación de los resultados microbiológicos se realizará de acuerdo al RTCA o en su caso a los criterios microbiológicos del país importador o normas CÓDEX según corresponda.

## CAPITULO XIV
## PROCESO DE SANGRE BOVINA Y SUS DERIVADOS (Hemoderivados)
## De la extracción de la sangre

**Artículo 233.** El origen de la materia prima (sangre) debe proceder de mataderos de bovino que se encuentren debidamente autorizados por ACC.

**Artículo 234.** La sangre para proceso deberá extraerse con un cuchillo ahuecado o cuchillo vampiro conectado a una bolsa plástica estéril que contenga solución anti coagulante aprobada por la AC para evitar que la sangre se coagule y posteriormente depositada en un recipiente o tanque con su correspondiente tamiz.

**Artículo 235.** Si alguno de los animales de los cuales se obtuvo la sangre es decomisado, todo el contenido del recipiente que se mezcló con la sangre se debe rechazar.

**Artículo 236.** El almacenamiento posterior de la sangre debe efectuarse en recipientes claramente identificados y no corrosivos con cubiertas ajustadas y no deben utilizarse para otro fin.

**Artículo 237.** La sangre en el tanque de almacenamiento en el área de recolección para ser transportada debe de alcanzar una temperatura máxima de 7ºC, la cual debe ser verificada por la AC. Del transporte de la sangre

**Artículo 238.** Todo vehículo destinado al transporte de la sangre debe ser adecuado de manera tal que se evite el deterioro y la contaminación de ese subproducto, estos vehículos deben estar aprobados por la AC.

**Artículo 239.** Los vehículos o contenedores utilizados para el transporte de este

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

subproducto deben estar diseñados y equipados de manera que:

a) Eviten el deterioro y la contaminación de la sangre.

b) Puedan limpiarse y desinfectarse eficazmente.

c) Proporcionen una protección eficaz contra la contaminación, incluida polvo, agua y humo.

d) Puedan mantener con eficacia la temperatura, la humedad, el aire y otras condiciones necesarias para proteger la sangre contra cualquier tipo de contaminación.

e) Cuenten con medios que permitan verificar y mantener la temperatura adecuada, si están destinados al transporte de sangre refrigerada.

**Artículo 240.** La sangre no debe ser transportadas junto con sustancias tóxicas.

Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de proceso de la sangre, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

**Artículo 241.** Todos los vehículos que transporten este sub producto deben tener dispositivo para colocar precinto o marchamo oficial.

**Artículo 242.** Todo medio que transporte sangre para proceso debe contar con una constancia de traslado de ese sub producto debidamente emitida por la AC del establecimiento de origen.

**De las instalaciones de procesamiento de hemoderivados.**

**Artículo 243.** Deben existir en la entrada de la sala de proceso, un filtro sanitario que cuente con lava botas, lava manos con acción de pedal o automático, cepillo para lavado de uñas, pediluvio, dispensador de jabón, sanitizante y papel toallas. Los pediluvios deben de estar dotados con una concentración aceptable y adecuada de desinfectantes.

**Artículo 244.** El establecimiento debe contar con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado de funcionamiento y cumplir con los requisitos establecidos en esta disposición.

**Artículo 245.** Los equipos y superficies en contacto con el hemoderivado deben estar fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubierta con pinturas o materiales desprendibles y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 246.** El establecimiento debe contar con los equipos mínimos requeridos para el proceso de producción.

**Artículo 247.** Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.

**Artículo 248.** Las tuberías, mangueras, válvulas y ensamblajes deben ser de material inalterable, no presentar fugas y deben estar localizadas en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.

**Artículo 249.** El área de proceso o producción se debe encontrar alejada de focos de contaminación.

**Artículo 250.** Las uniones entre los pisos, paredes y techos deben estar diseñadas de tal manera que eviten la acumulación de polvo y suciedad.

**Artículo 251.** Las ventanas, puertas y cortinas, se deben encontrar limpias, en buen estado de tal forma que se evite la acumulación de polvo, suciedad y el ingreso de plagas.

**Artículo 252.** Los pisos se deben encontrar limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o rupturas.

**Artículo 253.** El piso debe tener la inclinación del 2% para efectos de drenaje, en el caso de áreas de bodega deberá ser del 1 %.

**Artículo 254.** Los sistemas e instalaciones de desagüe para la eliminación de residuos deben estar diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los productos o del abastecimiento de agua potable. Además, deben contar con una rejilla que impida el paso de plagas hacia el establecimiento.

**Artículo 255.** Deben existir lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y solución desinfectante y ubicados en las áreas de proceso o cercanas a esta.

**Artículo 256.** La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso debe ser adecuada y que no afecte la calidad del producto ni la comodidad de los operarios y personas.

**Artículo 257.** Deben existir procedimientos escritos para control de calidad del producto e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad.

**Artículo 258.** Las condiciones y equipo utilizado en el descargue y recepción del

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

producto deben ser adecuadas y que eviten la contaminación y proliferación microbiana.

**Artículo 259.** Los materiales de empaques deben estar limpios, en perfectas condiciones y estos deben estar almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación.

**Artículo 260.** El proceso de fabricación del producto se debe realizar en óptimas condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del producto.

**Artículo 261**. Se deben de contar con diagramas de flujo, considerando todas las operaciones y los posibles peligros físicos, químicos y biológicos a los cuales están expuestos los productos durante su procesamiento.

**Artículo 262.** Debe establecerse un programa escrito de mantenimiento preventivo de instalaciones, equipos y utensilios para asegurar su funcionamiento, incluyendo el mantenimiento de las superficies de contacto.

**Artículo 263.** Las operaciones de fabricación se deben realizar en forma secuencial y continua de manera que no se produzcan retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto.

**Artículo 264.** Al envasar o empacar el producto se debe llevar un registro con fecha y detalles de elaboración y producción.

**Artículo 265.** El envasado y/o empaque se debe realizar en condiciones tales que se elimine la posibilidad de contaminación del producto.

**Artículo 266.** Los productos se deben encontrar rotulados de conformidad con las normas sanitarias de etiquetado.

**Artículo 267.** Los materiales de los envases deben ofrecer una protección adecuada a los productos para prevenir la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado, no deben tener efectos tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los productos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas.

**Artículo 268.** Se debe contar con un sistema de identificación de los lotes para mantener una rotación eficaz de las existencias y poder retirar los productos del mercado en caso necesario.

**Artículo 269.** Se debe contar con procedimientos para facilitar el retiro del mercado, de manera completa y rápida, de todo lote de producto, en caso de que se encuentre asociado con un peligro para la inocuidad del mismo.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 270.** Los establecimientos deben cumplir con los programas nacionales para la detección de microorganismos patógenos definidos por la Autoridad Competente.

**Del almacenamiento de los hemoderivados y otros productos**

**Artículo 271.** Se debe disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los hemoderivados, que los protejan de la contaminación y alteración y que se encuentren bajo el control de la autoridad competente.

**Artículo 272.** Debe existir un área específica para productos no conformes con su respectivo procedimiento.

**Artículo 273.** El almacenamiento de los hemoderivados (incluyendo materias primas), material de empaque y los productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección y el control de plagas deben mantenerse en áreas separadas y debidamente identificadas.

**Artículo 274.** Las instalaciones de almacenamiento para hemoderivados deben estar construidas de manera que:

a) Tengan espacio suficiente para el almacenamiento apropiado y las operaciones de movimiento de producto.

b) Permitan proteger con eficacia los hemoderivados de la contaminación o deterioro durante la recepción, almacenamiento y despacho.

c) En caso necesario, proporcionen condiciones que eviten el deterioro de los productos (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad).

d) Permitan un mantenimiento y una limpieza adecuada.

e) Eviten el acceso y el anidamiento de plagas.

**Artículo 275.** Los productos para consumo humano deben estar separados físicamente de los de consumo animal y uso agrícola.

**Artículo 276.** Los cuartos fríos deben estar equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se debe registrar dicha temperatura.

La temperatura de almacenamiento del plasma de bovino congelado debe ser no mayor de -18ºC.

**Artículo 277.** Para efecto de almacenamiento de los productos hemoderivados estos deben de colocarse a una altura del piso de 30 cm, 50 cm de separación entre pared y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

estiba y entre techo y estiba es de 1.20 metros y entre estiba y estiba de 50 cm de tal manera que se permita facilidad en la inspección de la AC.

**Artículo 278.** Podrá extraerse sangre fetal para uso industrial únicamente de animales bovinos que fueron inspeccionados y aprobados por la AC.

**Artículo 279.** La sangre fetal debe mantenerse en refrigeración desde su extracción hasta su procesamiento.

## CAPÍTULO XV
## PROGRAMA DE MUESTREO PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS, PESTICIDAS, CONTAMINANTES AMBIENTALES Y AGENTES PATÓGENOS

**Artículo 280.** La ACC elaborará procedimientos escritos para cumplir con los planes de muestreo de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, contaminantes ambientales y agentes patógenos en los cuales se incluirá por lo menos los siguientes: procedimiento de selección de muestras, tipo de análisis, peso y/o tamaño, frecuencia, tipo de tejido, metodología de análisis, seguimiento y acciones a tomar cuando los resultados excedan los límites máximos establecidos.

**Artículo 281.** Todo establecimiento Autorizado deberá sujetarse al Programa de Muestreo de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, contaminantes ambientales y agentes patógenos que elabora la ACC.

Todos los Establecimientos Autorizados efectuarán los análisis de laboratorio, para detectar la presencia de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, contaminantes ambientales y agentes patógenos o cualquier otro compuesto que puede acumularse en los tejidos o en las carnes y que, por su naturaleza, acumulación o porcentaje en los mismos, pueden resultar deletéreo para la salud humana.

**Artículo 282.** La AC de cada Establecimiento Autorizado será el responsable de la toma de las muestras para los análisis que se deberán efectuar, a fin de cumplir con los programas de muestreo.

La AC de cada Establecimiento Autorizado deberá controlar y llevar registros de la cantidad y tipo de análisis que se realicen, dichos informes serán suministrados a la ACC. En los registros deberá especificarse claramente el número de análisis efectuados de acuerdo al plan nacional de residuos químicos y microbiológicos, además el número y tipo de análisis efectuados que excedieron las tolerancias establecidas, según lo estipulado en los manuales de procedimientos del servicio de inspección de carnes.

La AC de cualquier Establecimiento Autorizado, deberá retener, para efectuar los análisis que considere necesarios, cualquier animal, grupo de animales o rebaños, que

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

por su historial se considere sospechoso o que se haya determinado en repetidas ocasiones de violar los mencionados límites de tolerancia que se estipulan en los manuales de procedimientos de inspección de carnes.

La AC de un Establecimiento Autorizado, clasificara como carnes no aptas para el consumo humano y decomisara todas aquellas que excedan los límites de tolerancia establecidos en el manual de procedimientos para la inspección de carnes.

La AC no permitirá la entrada, almacenamiento o utilización de ningún producto químico que pueda causar, por su naturaleza, mal uso o por cualquier otra razón, un peligro directo o potencial a los productos que se procesan en los establecimientos, excepto aquellas aprobadas previamente por la ACC.

La ACC realizara evaluaciones periódicas a los laboratorios que realizan muestreos de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, contaminantes ambientales y pruebas microbiológicas, para verificar el cumplimiento de los métodos y técnicas implementadas.

La ACC exigirá a los Laboratorios dedicados al análisis de residuos químicos y microbiológicos en carne, una Certificación de la efectividad y confiabilidad de la técnica empleada en los exámenes practicados y que cuenten con un programa de control de calidad.

La ACC deberá asegurarse y exigir que los laboratorios que efectúen los análisis de residuos químicos y microbiológicos se ciñan estrictamente a las regulaciones establecidas en el Programa de Muestreo de Residuos estipulado en los manuales de procedimientos de inspección de carnes.

## CAPÍTULO XVI
## DEL TRANSPORTE DE LA CARNE BOVINO, PORCINO Y SUS DERIVADOS.

**Artículo 283.** Los vehículos destinados al transporte de carne y sus derivados, deberán estar construidos, diseñados y equipados de modo que se impida la contaminación de los productos cárnicos. Deben estar aprobados por AC y cumplir con los siguientes requisitos:

a) Las descargas de canales, medias canales o cuartos de canal, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. En ningún caso se transportará en hombros.

b) La carne deshuesada se transportará en recipientes adecuados para su traslado.

c) Será de uso exclusivo para el transporte de estos productos. Por lo tanto, es terminantemente prohibido transportar productos de otra naturaleza.

d) La carrocería de carga no permitirá la entrada de insectos, polvo, suciedad o

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

cualquier otro contaminante externo, ni la salida al exterior de líquidos residuales.

e) Las superficies internas deberán ser de material inalterable, impermeable, liso, continuo de fácil limpieza y desinfección. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, a tóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas o transmitirle sustancias nocivas o ajenas a su composición, las puertas deben sellar herméticamente y poseer dispositivos para colocar precintos o marchamos.

f) Tendrá unas instalaciones de rieles colocados a una altura adecuada con ganchos de acero inoxidable para medias y/o cuartos de canal de reses o cerdos, deberán estar suspendidas de tal forma que no entren en contacto con las paredes o con el piso.

g) Los embutidos y derivados cárnicos que no cuentan con empaque secundario deberán colocarse en recipientes (cajillas) construidos de materiales sanitarios y exclusivos para ese fin. Deben rotularse con la leyenda **"Producto comestible".**

h) Contar con unidades de refrigeración capaces de mantener la carne y derivados a las temperaturas requeridas de acuerdo con la naturaleza del producto refrigerado o congelado. Deberán mantenerse en funcionamiento durante el trayecto y en perfecto estado de conservación.

i) El personal encargado de manipular el producto para ser embarcado deberá usar gabacha de color claro, cubre pelo, cubre boca, botas de hule u otros implementos tales como delantales, que deberán ser lisos.

j) Los contenderos para el transporte de harina de carne y hueso y harina de sangre, deben de ser herméticos, de superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección y ser construidos de material inalterable y poseer dispositivos para colocar marchamo o precintos.

k) Los precintos o marchamos oficiales para usarse en el sellado de contenedores y otros medios de transporte tendrán la siguiente inscripción:" NIC-INSP. & APROB." Con su correspondiente registro de serie. Dicho número se especificará en los certificados oficiales para la exportación y en las constancias para el traslado a nivel nacional de carne y sus derivados, se mantendrá un registro e inventario de los mismos bajo la custodia de la AC.

l) Cualquier contenedor con productos cárnicos que sufran un accidente durante el transito serán retornados al lugar de origen para la reinspección y disposición adecuada del producto conforme los procedimientos establecidos.

## CAPÍTULO XVII
## INGRESO DE PRODUCTOS A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS, REINSPECCIÓN Y PREPARACIÓN DE PRODUCTOS.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

**Artículo 284.** Productos cárnicos de bovino, porcino y sus derivados que entren en los Establecimientos Autorizados:

a) Salvo lo estipulado de otra manera en esta disposición ningún producto será introducido en un Establecimiento Autorizado a menos que haya sido preparado bajo la supervisión de un AC y esté identificado por una leyenda oficial de inspección como "Inspeccionado y Aprobado".

b) Los productos recibidos en un Establecimiento Autorizado durante la ausencia de la AC serán identificados y mantenidos de tal manera que cumpla con lo dispuesto en la presente Resolución, en tema de almacenamiento de productos cárnicos.

c) El producto que entre en cualquier Establecimiento Autorizado no será usado y preparado allí hasta que haya sido reinspeccionado de acuerdo a esta disposición.

d) Cualquier producto originalmente preparado en un Establecimiento Autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte de tal Establecimiento, excepto las zonas de recepción aprobada conforme a la presente disposición, hasta que haya sido reinspeccionado por la AC.

e) Cualquier producto que vaya a usarse como ingrediente en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre a un Establecimiento Autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en tal Establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por esta disposición, y una lista de los ingredientes del artículo si está compuesto de dos o más ingredientes. Además, la etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor

f) Toda la proteína aislada de soya que entre, y mientras esté en un Establecimiento Autorizado, debe ser rotulados con la siguiente leyenda: "Contiene Alérgenos".

g) Los pulmones y lóbulos pulmonares provenientes de ganado sacrificado en un Establecimiento Autorizado y que no sean condenados, no necesitan ser desnaturalizados cuando éstos sean destinados para su uso en Establecimiento para la manufactura de alimento animal, zoológicos, o a otros Establecimientos donde serán utilizados para consumo animal que no requieren procesamiento adicional.

h) El empaque utilizado para el embarque de los pulmones no desnaturalizados debe ser debidamente sellado y rotulado con la leyenda "PULMONES NO APTO PARA CONSUMO HUMANO" con tamaño de letra no menor de 5 centímetros (2 pulgadas).

i) El gerente de un Establecimiento Autorizado suministrará la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que entre en el Establecimiento. Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello, el nombre y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

dirección del vendedor o proveedor, compañía de transporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega del producto o subproducto en cuestión.

j) La AC podrá exigir al gerente que retire inmediatamente de su establecimiento todo producto u otro artículo que se haya introducido en contravención de la presente disposición.

k) Si en un Establecimiento Autorizado se introducen productos o subproductos y se comprueba que éstos estén adulterados o mal marcados según la presente disposición, tales productos serán condenados.

**Artículo 285.** Reinspección, retención y destino de productos en los establecimientos autorizados.

a) Todos los productos, ya sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aprobados, serán re inspeccionados por la AC, tan frecuentemente como lo considere necesario a fin de asegurarse de que no están adulterados o mal marcados en el momento en que entren a los Establecimientos Autorizados.

b) En la reinspección pueden verificarse las características organolépticas y también se pueden efectuar planes de muestreos para detección de microorganismos de conformidad a lo establecido en los manuales de procedimientos.

c) En el momento de la reinspección en un Establecimiento Autorizado, la AC colocará una etiqueta de "RETENIDO" en todos los productos que sean sospechosos en tal reinspección de estar adulterados o mal marcados, tales productos serán sometidos a análisis microbiológicos y retenidos mientras se determina su destino final.

**Artículo 286.** Cada Establecimiento Autorizado designará, con la aprobación de la AC, un muelle o lugar en el cual los productos y otros artículos sujetos a reinspección será recibidos.

**Artículo 287.** En los Establecimientos Autorizados se tomarán para análisis periódicos, muestras de
productos, agua, colorantes, productos químicos, aditivos, conservantes, especias entre otros y remitirán a laboratorios habilitados por la ACC.

**Artículo 288.**
a) Todos los procedimientos implementados para curar, encurtir, clarificar, enlatar o para preparar de otra manera cualquier producto en los Establecimientos Autorizados serán supervisados por la AC.

b) No se usarán equipos tales como: mesas, carros, cubetas, tanques, bandejas, máquinas, latas o recipientes que no hayan sido elaborados con materiales

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

inalterables. Todas las etapas de la preparación de productos comestibles, se llevarán a cabo cuidadosamente y con una limpieza estricta en las salas o compartimentos separados de los usados para productos no comestibles.

c) Será responsabilidad del gerente de todo Establecimiento Autorizado establecer programas de control adecuados para garantizar el mantenimiento del Establecimiento y la preparación, marcado, rotulado, envasado y otra manipulación de sus productos de acuerdo con los requisitos sanitarios estipulados en esta disposición.

d) Cualquier producto químico, preservativo, cereal, especias y otras sustancias que sean presentadas para su uso en los Establecimientos Autorizados serán inspeccionados por la AC y si se encuentra inapropiado o no apto para el consumo serán rechazada.

**Artículo 289.** Requisitos concernientes a ingredientes usados en la preparación de productos cárnicos de origen bovino, porcino y sus derivados.

a) Todos los ingredientes utilizados en la preparación de cualquier producto serán inocuos y no resultarán en la adulteración del producto a elaborar. Los Establecimientos Autorizados suministrarán a la AC información exacta con respecto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición de estos y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección de los productos elaborados.

b) Las únicas tripas que pueden usarse como envolturas de productos son las que proceden de bovinos y porcino.

**Artículo 290.** Etiquetas requeridas en los productos cárnicos bovinos, porcinos, sus derivados y la debida supervisión de la AC:

Cualquier producto inspeccionado y aprobado que se coloque en algún receptáculo o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijará a tal envase, una etiqueta "INSP. & APROB" como se describe en esta disposición.

**Artículo 291.** Para efectos de esta disposición, las etiquetas de todos los productos cárnicos bovinos, porcinos y sus derivados mostrarán la siguiente información en el recuadro principal de exhibición:

a) El nombre del producto, composición del producto, clasificación del alimento especificado en la norma, y en el caso de cualquier otro producto, el nombre común y usual del alimento, si lo hubiere, y sino, una designación descriptiva.

b) Si el producto se fabrica a base de dos o más ingredientes, la palabra "INGREDIENTES" seguido de una lista estos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

c) El nombre y domicilio del Establecimiento, mayorista o distribuidor para quien se prepare el producto.

d) Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido.

e) La leyenda de inspección oficial y el número del Establecimiento Autorizado en la forma aprobada por la ACC.

f) Cualquiera otra información exigida por esta disposición para tipos específicos de productos.

**Artículo 292.** Los productos envasados que requieren un manejo especial para mantener su condición sanitaria tendrán en el recuadro principal de exhibición y en forma prominente rotulaciones siguientes:

a) "MANTÉNGASE EN REFRIGERACIÓN", "MANTÉNGASE CONGELADO", "PRODUCTO
PERECEDERO" o una declaración similar que apruebe la ACC en casos específicos.

b) Los productos que sean mantenidos congelados durante su distribución y descongelados antes o durante su exhibición para la venta al por menor llevarán la declaración "MANTÉNGASE CONGELADO" en el recipiente en que se transporten.

c) En todos los productos enlatados perecederos la declaración se mostrará en letras mayúsculas de un cuarto (1/4") de pulgada de altura para los recipientes que tengan un peso neto de más de tres (3) libras, o menos y para los recipientes que tengan un peso neto de más de tres (3) libras, la declaración será en letras mayúsculas de media pulgada de altura como mínimo.

## CAPÍTULO XVIII
## PRODUCTOS IMPORTADOS.

Para efectos de esta Disposición los contenidos en este capítulo sólo se aplicarán a los productos de origen bovino, porcino y sus derivados importados.

**Artículo 293.** Se podrá importar carne de origen bovina, porcina y sus derivados de otros países cuyo "Sistema de Inspección de Carnes" sea equivalente al sistema existente y establecido por la República de Nicaragua al tenor de las presentes disposiciones.

**Artículo 294.** Para determinar la elegibilidad de los países extranjeros para la importación de productos cárnicos y sus derivados por parte de Nicaragua, aquellos deberán solicitar la Inspección de Origen a través de sus ACC.

**Artículo 295.** El resultado de la Inspección de Origen será comunicado a la autoridad

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

competente de cada país, dentro de los treinta (30) días de efectuada la inspección, para los efectos que sean necesarios.

**Artículo 296.** Las empresas interesadas en el exterior asumirán los costos de transporte, alojamiento, alimentación a la autoridad asignada, así mismo además de los costos ya mencionados debe de asumir los viáticos de inspección de la AC.

**Artículo 297.** No se admitirá para la importación, ningún producto cárnico bovino, porcino o sus derivados procedentes de otro país extranjero que no cumpla con todos los requisitos de esta disposición.

**Artículo 298.** Cada embarque que contenga producto de cárnico de bovino, porcino o sus derivados consignado a la República de Nicaragua, procedente de un país extranjero, presentará además de su Certificado Oficial de Inspección de Carnes del país exportador, la documentación que le sea requerida por la ACC.

**Artículo 299.** Los productos cárnicos de origen bovinos, porcinos y sus derivados que resultaran positivos o por encima de los niveles permisibles para el consumo humano, se procederá conforme a la regulación nacional vigente.

**Artículo 300.** Productos importados, condena y marcado de los mismos.

Cualquier producto cárnico de origen bovino, porcino y sus derivados que se importe, y que al ser inspeccionados se encuentren adulterados, que contengan residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas, contaminantes ambientales, agentes patógenos por encima de los niveles establecidos o cualquier colorante, preservativo o ingrediente no permitido por esta disposición serán rechazados o condenados según sea el caso.

**Artículo 301.** El ingreso del producto de origen bovino, porcino y sus derivados indistintamente de la declaración comercial que al efecto realice el importador deben cumplir con las regulaciones sanitarias pertinentes.

**Artículo 302.** Todos los productos cárnicos bovinos, porcinos y sus derivados importados, después de ser admitidos de conformidad con este capítulo serán considerados, tratados, manipulados y transportados como si se tratara de un producto doméstico y quedarán sujetos a lo establecido en las regulaciones nacionales.

## CAPÍTULO XIX
## INFRACCIONES Y SANCIONES.

**Artículo 303.** Se consideran faltas leves:

1. Trato no humanitario de los animales para el sacrificio.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

2. No contar el establecimiento con personal capacitado para el aseguramiento de inocuidad y calidad alimentaria.

**Artículo 304.** Se consideran faltas graves:

1. No mantener los registros de información establecidos en la presente disposición o no suministrar al personal de ACC, cualquier información que estos requieran.

2. No entregar el plan de acción de cierre de no conformidades, en el tiempo establecido por el ACC.

3. Negarse a recibir cualquier documentación de carácter oficial que genere el ACC.

4. Proporcionar con conocimiento de causa o de forma irresponsable, información falsa a un funcionario del ACC.

5. Incumplir con las disposiciones sanitarias reguladas por la presente resolución.

6. Impedir, resistir, emitir amenazas en contra u obstruir conscientemente las funciones del personal de la ACC asignado al establecimiento.

7. Alterar, dañar, romper o destruir precintos o marchamos colocados por el personal de la ACC asignado al establecimiento.

8. Almacenar materia prima alimentaria y productos terminados en condiciones que no cumplen con las normas higiénicas aprobadas.

9. Utilizar aditivos alimentarios en concentraciones superiores a los límites máximos establecidos o hacer uso de aditivos prohibidos.

10. No enviar a rendering o crematorio para su destrucción el producto que ha sido marcado como condenado.

11. Reincidir en el incumplimiento de cualquiera de las faltas leves.

**Artículo 305.** Se consideran faltas muy graves:

1. Desacatar o incumplir las medidas sanitarias ordenadas por el IPSA.

2. Alterar, modificar, suplantar certificados, sellos u otros documentos oficiales emitidos por IPSA.

3. Disponer de los productos retenidos sin la respectiva liberación de éstos por parte del IPSA.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973

4. Realizar actividades reguladas en esta disposición sin las autorizaciones de la ACC.

5. Incumplir con los planes y programas de vigilancia.

6. No cumplir con lo establecido en los manuales para la implementación del sistema HACCP y sus prerrequisitos en el establecimiento.

7. Incumplir el POES/SSOP.

8. Reincidir en el incumplimiento de cualquiera de las faltas graves.

**Artículo 306.** Las infracciones previstas en la presente resolución, serán sancionadas conforme lo establece la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y su Reglamento.

## CAPÍTULO XX
## DISPOSICIONES FINALES.

**Artículo 307.** Todo Establecimiento aprobado deberá cumplir las indicaciones o instrucciones que dé el AC.

**Artículo 308.** Los Establecimientos que incumplan con lo dispuesto en el programa HACCP contarán con un plazo de 15 días calendarios contados a partir de la notificación del reporte, para la corrección de las desviaciones en los puntos críticos de control o en sus registros.

**Artículo 309.** En caso de cualquier incumplimiento que no esté contemplada en estas disposiciones se tomaran en consideración las contempladas en las Normas Regionales e Internacionales.

**Artículo 310.** En caso de incumplimiento a lo establecido en esta disposición, con relación a deficiencias estructurales, el propietario o administrador del Establecimiento deberá someter a consideración de la ACC, un plan de mejoras, indicando los plazos de cumplimiento, mismos que serán verificados por la ACC con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 311.** La presente disposición entrará en vigencia a partir de su publicación en "La Gaceta", Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua, a los diez días del mes de septiembre de dos mil veinticuatro. (f) **Ricardo José Somarriba Reyes, Director Ejecutivo Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33973