

REGLAMENTO SANITARIO DEL FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.- Objeto

El presente Reglamento tiene como objeto regular y establecer las especificaciones técnicas sanitarias referidas al faenado de los animales de abasto, con la finalidad de contribuir con la inocuidad de los alimentos de producción primaria destinados al consumo humano y la eficiencia del faenado principalmente, fortaleciendo así el desarrollo ganadero nacional.

Artículo 2º.- Definiciones

Para los fines del presente Reglamento, se aplicarán las definiciones contenidas en el Anexo N° 1, así como las definiciones consideradas en el Decreto Legislativo N° 1059 – Ley General de Sanidad Agraria y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 018-2008-AG; en el Decreto Legislativo 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG y en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

El SENASA podrá modificar, incluir o eliminar mediante resolución del titular, las definiciones contenidas en el Anexo N° 1, siempre que guarden concordancia con las definiciones que se establezcan en normas internacionales.

Artículo 3º.- Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece normas de orden público de aplicación a toda persona natural o persona jurídica pública o privada, que intervengan directa o indirectamente en los procesos que involucran las actividades de los mataderos en todo el territorio nacional, tales como el faenado de animales de abasto y en lo referido a las carcasas, carne y menudencias: la manipulación, el procesamiento primario, el almacenamiento y la comercialización.

Artículo 4º.- Autoridad competente

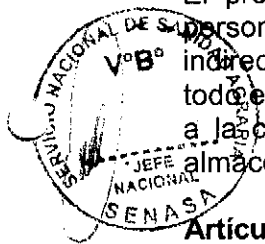
El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, como Autoridad Nacional en Sanidad Agraria, es la entidad competente para dictar las normas, disposiciones, directivas y medidas que sean necesarias para la mejor aplicación del presente Reglamento.

Artículo 5º.- Evaluación y control oficial

Corresponde al SENASA evaluar y controlar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Reglamento, de conformidad con las facultades que le otorga la legislación vigente.

Artículo 6º.- Cumplimiento y costos de las medidas sanitarias

El SENASA dictará las medidas sanitarias necesarias para el logro del objetivo del presente Reglamento; dichas medidas serán de cumplimiento obligatorio por parte del Titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, quien es responsable de asumir el costo de su ejecución.



Artículo 7°.- Apoyo de otras autoridades

La Policía Nacional y demás autoridades civiles, políticas, militares, religiosas, municipales, regionales y judiciales, deberán brindar apoyo a la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria en el ejercicio de sus funciones para aplicación del presente Reglamento; bajo responsabilidad administrativa, civil y penal, en cumplimiento a lo dispuesto por la Novena Disposición Complementaria Final de la Ley General de Sanidad Agraria.

Artículo 8°.- Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento

Todos los Mataderos deben desarrollar e implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES de acuerdo con el Anexo N° 5 y demás disposiciones que establezca el SENASA; a fin de reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carcasa, carne y menudencias, comestibles, derivados de las especies faenadas, asegurando la limpieza y desinfección de las instalaciones, superficies de contacto, materiales y equipos, antes de iniciar las operaciones, durante y después de éstas.

Artículo 9°.- Plan de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control - HACCP

Los mataderos de las categorías 2 y 3, a que se refiere el artículo 24° de este Reglamento, deben desarrollar e implementar un Plan de Análisis de Peligro y cumplir con los principios del Sistema HACCP - Puntos Críticos de Control, de acuerdo con el Anexo N° 4.

El SENASA podrá inspeccionar la implementación del Plan HACCP para verificar el cumplimiento de su aplicación, para lo cual el matadero debe suministrar toda la información relacionada con el Plan u otras que se consideren necesarias, además de brindar todas las facilidades requeridas para la evaluación.

El SENASA mantendrá el nivel de confidencialidad necesaria y requerida de la información, datos y conocimientos.

CAPÍTULO II

DE LA AUTORIZACIÓN Y REGISTRO SANITARIO DE LOS MATADEROS

Artículo 10°.- Faenado de animales de abasto

El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vigente y registro del SENASA. Dicha Autorización podrá ser otorgada para una o más especies. El faenado de aves, cuyes y conejos será regulado por las normas correspondientes.

La Autorización Sanitaria de Funcionamiento comprenderá la capacidad de faena, especies a faenar, y otras actividades autorizadas, tales como rendering y cámara frigorífica.

Artículo 11°.- Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción

Los titulares de los mataderos deben contar con la Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción, que deberá solicitarse en la Dirección Ejecutiva del SENASA de la jurisdicción, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Anexos N° 2, 3, 6 y



demás exigencias del presente Reglamento. La autorización quedará cancelada si transcurridos tres (3) años desde su otorgamiento, la construcción no hubiese concluido.

Artículo 12°.- Autorización Sanitaria de Funcionamiento

Los titulares de los mataderos deben contar con la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, que deberá solicitarse en la Dirección Ejecutiva del SENASA de la jurisdicción, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Anexos N° 2, 3, 7 y demás exigencias del presente Reglamento.

Artículo 13°.- Identificación de los establecimientos

Los titulares de los establecimientos que obtengan la Autorización Sanitaria de Funcionamiento recibirán automáticamente un registro, requisito obligatorio para el inicio de sus operaciones. El código correspondiente al registro debe ser usado para identificar los productos provenientes del establecimiento.

Artículo 14°.- Modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

Los mataderos registrados en el SENASA en los que se requiera efectuar modificaciones referidas a la construcción, ampliación de su capacidad de faena o ampliación de su actividad para realizar rendering o frigorífico, deben obtener previamente la modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, cumpliendo los requisitos establecidos en el Anexo N° 8 y demás exigencias del presente Reglamento, según corresponda.

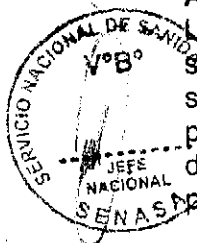
Artículo 15°.- Vigencia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

La Autorización Sanitaria de Funcionamiento tendrá vigencia de cinco (5) años, sujeta al mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgada. Podrá ser renovada por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por lo menos treinta (30) días hábiles antes de la fecha de vencimiento, debiendo para ello cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo N° 7° del presente Reglamento.

Artículo 16°.- Suspensión y Cancelación de la Autorización del Funcionamiento del matadero

a) Son causales de suspensión de la autorización de funcionamiento del matadero, las siguientes:

- Por no ejecutar oportunamente las disposiciones que determine el SENASA.
- El centro no opere por un periodo mayor de seis (6) meses de forma consecutiva.
- Por faenar especies no autorizadas
- Por no contar con la cantidad de médicos veterinarios requeridos por el presente reglamento o incumplir el pago oportuno de la tasa correspondiente
- Por no mantener las condiciones exigidas para la operación del centro, bajo las cuales se otorgó el funcionamiento.
- Cualquier otra causa que con arreglo a derecho determine la suspensión según lo establezca el SENASA.



b) Son causales de cancelación de la autorización de funcionamiento del matadero, las siguientes:

- Reubicación del matadero.
- Por disolución y liquidación de la empresa dentro de un procedimiento concursal.
- Por transferencia o cesión sin previa modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento.
- Cualquier otra causa que con arreglo a derecho determine la caducidad o revocación, según lo establezca el SENASA.
- Por no subsanar las causas que motivaron la suspensión en el plazo establecido por SENASA.

Artículo 17°.- Transferencia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

El Titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento que desee realizar la transferencia, cesión en uso o alquiler a un tercero del matadero, deberá comunicarlo al SENASA dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes de haberlo realizado, adjuntando la copia notarial del documento correspondiente. En el mismo plazo, quien desee mantener la Autorización, deberá solicitar su modificación adjuntando carta compromiso de mantener el cumplimiento de las exigencias, caso contrario la Autorización queda cancelada automáticamente.

Artículo 18°.- Bienestar animal

Toda actividad relacionada al faenado de los animales de abasto obligatoriamente debe cumplir las disposiciones legales que se emitan relacionadas al bienestar animal que se emitan.

Artículo 19°.- Ubicación de los mataderos

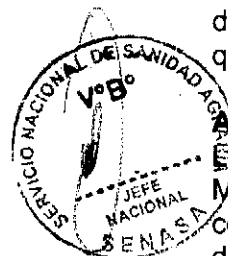
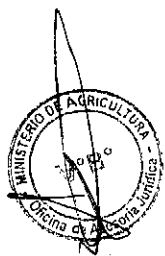
Los mataderos deben estar ubicados en una zona autorizada por la Autoridad Municipal, no expuesta a inundaciones y libre de emanaciones gaseosas o elementos contaminantes. Como medida de prevención sanitaria y bioseguridad, los mataderos deben estar ubicados aisladamente de otros centros de riesgo como hospitales, cementerios, aeropuertos, plantas químicas, plantas procesadoras de minerales, rellenos sanitarios o botaderos municipales de basura, u otros, dependiendo del riesgo sanitario, que será establecido mediante procedimiento del órgano de línea competente del SENASA.

Artículo 20°.- Uso de instalaciones de los mataderos

A fin de evitar impacto negativo en las condiciones sanitarias y en la inocuidad de la carne y menudencias, está prohibido dar uso distinto a las instalaciones para las que se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, salvo autorización expresa del SENASA y previo informe técnico favorable del responsable del área de sanidad animal de la jurisdicción.

Artículo 21°.- Prohibición de crianza y engorde en mataderos

En los mataderos queda prohibido la crianza, engorde u otra actividad que no sea el descanso obligatorio y la faena de los animales.



CAPÍTULO III DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS MATADEROS

Artículo 22°.- Clasificación de los mataderos

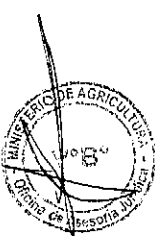

Los mataderos de animales de abasto se clasifican en tres (3) categorías, de acuerdo al nivel técnico-sanitario del proceso de faena, cupo de faena, disponibilidad de instalaciones, equipamiento y materiales.

Artículo 23°.- Matadero de Categoría 1

Los mataderos de la categoría 1, son los que cuentan con capacidad instalada para faenar hasta diez (10) bovinos; veinte (20) porcinos o camélidos y treinta (30) ovinos o caprinos, por jornada diaria y que estén ubicados en lugares donde se faene ganado preferentemente para la zona

Deben estar ubicados en sectores aislados fuera del área urbana, de fácil abastecimiento.

Para su funcionamiento debe cumplirse con las exigencias establecidas en los Anexos N° 2, 3, 5 y 12 del presente Reglamento y adicionalmente con los siguientes requisitos:

- 
- 
- a) De acuerdo a lo establecido en el artículo 33°, contar con el servicio médico veterinario que realice las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el presente Reglamento, a cargo de médicos veterinarios oficiales o autorizados por el SENASA para realizar actividades oficiales.
 - b) Aplicar las Buenas Prácticas de Faenado, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Programa de Saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de Control de Plagas (desinsectación y desratización entre otros), de acuerdo a lineamientos establecidos.
 - c) Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.

Artículo 24°.- Mataderos de categorías 2 y 3

Los mataderos de la categoría 2 son los que faenan animales destinados exclusivamente al consumo nacional y los mataderos de la categoría 3 faenan animales que además podrán destinarse a la exportación.

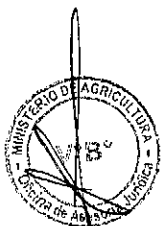
Artículo 25°.- Requisitos de Mataderos de categoría 2 y 3

Para el funcionamiento de los mataderos de las categorías 2 y 3, debe cumplirse con las exigencias establecidas en los Anexos N° 2, 3, 4, 5 y 12 del presente Reglamento y adicionalmente con los siguientes requisitos:

- a) De acuerdo a lo establecido en el artículo 33°, contar con el servicio médico veterinario que realice las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el presente Reglamento, los cuales deben ser médicos veterinarios del SENASA.
- b) Ejecutar un programa de vigilancia y control para determinación de residuos químicos y contaminantes biológicos en la carne y menudencias.

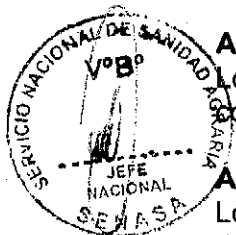
- c) Aplicar las Buenas Prácticas del Faenado, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Programa de Saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de Control de Plagas (desinsectación y desratización entre otros) de acuerdo a lineamientos establecidos
- d) Plan de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control - HACCP vigente y de acuerdo a lo indicado en el Anexo N° 4.
- e) Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.

CAPÍTULO IV DEL DISEÑO, CAPACIDAD INSTALADA, EQUIPOS Y MATERIALES DE LOS MATADEROS



Artículo 26°.- Diseño de los mataderos

Los mataderos deben diseñarse cumpliéndose condiciones higiénico-sanitario a lo largo de todas sus actividades, las que deben permitir identificar, controlar y evitar enfermedades y la contaminación derivada de una infección en el animal o de una contaminación secundaria a partir de los seres humanos o del medio ambiente, para lo cual el diseño del matadero debe satisfacer las exigencias que se describen en el Anexo N° 3.



Artículo 27°.- Zona de deshuesado, cortes, empaque y conservación

Los mataderos que cuenten con una zona de deshuesado, cortes, empaque y conservación deberán cumplir con lo señalado en el Anexo N° 3.

Artículo 28°.- Capacidad instalada

Los mataderos deberán disponer de espacio necesario para la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, con zonas y secciones específicas diseñadas en proporción a la cantidad y especie de animales a faenar, los que se detallan en el Anexo N° 3. Ningún establecimiento debe exceder la capacidad instalada de faenado que determina el SENASA al momento de otorgarle la autorización de funcionamiento.

El proceso para determinar el cupo de faena se establece en el Anexo N° 12 del presente Reglamento.

Artículo 29°.- Materiales, equipos y superficies

Los mataderos contarán con infraestructura y equipos de material resistente, impermeable, no contaminante, de superficie lisa, de fácil limpieza e higienización. Aquellos que entren en contacto directo con la carne y menudencias, deberán garantizar la inocuidad de los mismos.

CAPITULO V

DEL PERSONAL DE LOS MATADEROS

Artículo 30°.- Información del personal de los mataderos

Al momento de solicitarse la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, el titular del establecimiento deberá presentar la relación del personal que intervendrá en las labores de faena.

Todo cambio de personal deberá ser informado al SENASA dentro de los cinco (05) días posteriores de haberse producido el cambio.

Artículo 31°.- De la salud del personal

El personal que intervenga en las labores de faenado, manipulación de la carcasa, carne, menudencias y sangre, se someterán a examen médico con un periodo no mayor a treinta (30) días del inicio de sus labores antes de laborar en el establecimiento. El examen debe comprender análisis de coprocultivo en serie, cultivo de esputo y reconocimiento médico que preste especial atención a: heridas, llagas infectadas y otras lesiones que afectan la piel; afecciones entéricas, en particular enfermedades parasitarias y estado de portador de salmonella, enfermedades respiratorias transmisibles y enfermedades venéreas. El examen debe repetirse periódicamente o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

El examen médico del personal debe realizarse también después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación.

El titular del matadero tomará las medidas pertinentes para asegurar que ninguna persona de quien se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne, menudencias y sangre o mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permita manipularlos directa o indirectamente. Toda persona enferma debe informarlo inmediatamente a la dirección del matadero.

El matadero debe mantener los certificados médicos vigentes del personal a disposición del SENASA en la oportunidad en que sean requeridos.

Artículo 32°.- Indumentaria del personal

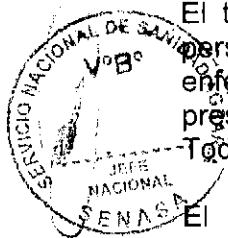
Todo personal del matadero, en las áreas que se requiera y según lo determine el SENASA, debe contar con uniforme de color claro, protector de cabello, mascarilla, guantes, casco, botas, porta-cuchillos y delantales impermeables, limpios y en buenas condiciones de conservación.

Los médicos veterinarios usarán mandiles de color diferente al resto del personal. Asimismo, el uniforme de los trabajadores de la zona sucia debe diferenciarse de la zona limpia.

Artículo 33°.- Médicos veterinarios requeridos en los mataderos

De acuerdo a lo establecido en los artículos 23° y 25°, cada matadero debe contar como mínimo por cada jornada de faenado con un médico veterinario hasta por cada ciento cincuenta (150) bovinos, bubalinos o équidos, o su equivalente a razón de un bovino por cada dos cabezas de porcinos o camélidos sudamericanos, o un bovino por cada tres cabezas de ovinos o caprinos.

En caso que el médico veterinario cometa alguna falta, el SENASA la analizará pudiendo determinar la cancelación de su Autorización o la aplicación de la respectiva



sanción administrativa al Médico Veterinario del SENASA, según corresponda, sin perjuicio de las sanciones penales o civiles pertinentes. Si la falta cometida por el veterinario fuera compartida por la empresa demandante de sus servicios o fuera beneficiado el matadero, se podrá considerar responsabilidad solidaria.

Asimismo, el matadero, según su capacidad de faena, debe contar con personal auxiliar cuya misión será la de colaborar en la labor que desempeñan los veterinarios.

CAPÍTULO VI DEL INGRESO DE LOS ANIMALES A LOS MATADEROS

Artículo 34°.- Recepción de animales al matadero

El personal responsable del matadero recibirá animales únicamente cuando la persona encargada de suministrar los animales presente el Certificado Sanitario de Tránsito Interno vigente, donde se indique que son destinados para faena. Esta documentación debe entregarse al médico veterinario para luego pasar al archivo del establecimiento, debiendo el matadero remitirlos mensualmente al SENASA.

Los Dispositivos de Identificación Oficial – DIO (aretes) de cada uno de los animales identificados que ingresan al matadero, deberán ser retenidos por el Médico Veterinario responsable y remitirlos mensualmente al SENASA de la jurisdicción para su archivo. El procedimiento para este proceso, será establecido a través de una norma legal del área correspondiente del SENASA.

Artículo 35°.- Lavado y desinfección de vehículos

Los medios de transporte, las instalaciones y equipos para la carga y descarga de los animales para faena deben mantenerse en buen estado y limpios, para lo cual se procederá a su limpieza y desinfección inmediatamente después de la descarga de los animales, bajo responsabilidad del titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero.

El titular del matadero debe llevar un registro diario de los medios de transporte lavados y desinfectados.

Artículo 36°.- Reembarque de ganado

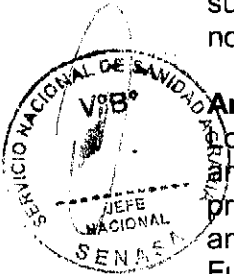
Los animales desembarcados en un matadero no podrán ser reembarcados o transportados a otro centro o lugar, salvo autorización escrita del médico veterinario, en concordancia a lo establecido en el artículo 44°.

Artículo 37°.- Ingreso de animales muertos o enfermos en tránsito

Los animales que desde su origen fueron certificados y destinados a matadero y lleguen muertos o enfermos deben ser admitidos y pasar por evaluación veterinaria. Los animales que hubieran llegado muertos no podrán ser destinados al consumo humano, debiendo ser comisados. El médico veterinario determinará la disposición final de los animales que llegaron enfermos.

Artículo 38°.- Descanso obligatorio de los animales

Los animales deben permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de seis (6) horas. Los animales cuya movilización hacia el matadero dure más de doce (12)



horas, deben permanecer en el corral de descanso no menos de doce (12) horas antes de ser faenados.

El tiempo de reposo del ganado puede ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el párrafo anterior, cuando el ganado provenga de lugares no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y no haya sido movilizado mediante el arreo.

Asimismo, por disposición del médico veterinario se podrá prolongar el lapso de reposo si las condiciones sanitarias del ganado lo requieren.

El médico veterinario determinará los casos en que el matadero debe proveer de alimento al animal y el tiempo que éste deberá permanecer en ayuno para su posterior faena.

CAPÍTULO VII DE LA EVALUACIÓN ANTE-MORTEM

Artículo 39°.- Obligatoriedad de la evaluación ante-mortem

La evaluación ante-mortem de los animales debe ser realizada por el médico veterinario, para lo cual el establecimiento debe brindarle las facilidades y proporcionarle las condiciones necesarias para el desarrollo de su labor.

Artículo 40°.- Propósito de la evaluación ante-mortem

La evaluación ante-mortem se realiza a los animales que ingresan al matadero, con el propósito de:

- a) Identificar los animales que están descansados para que después del faenado puedan proporcionar carne y menudencias inocuo, aptos para el consumo humano;
- b) Identificar y aislar los animales sospechosos para su examen detallado;
- c) Impedir la contaminación de las áreas de faena
- d) Impedir la contaminación de los equipos y del personal, por causa de animales afectados de enfermedades transmisibles; y
- e) Obtener la información que pueda ser necesaria o útil para la evaluación post-mortem.

Artículo 41°.- Consideraciones en la evaluación ante-mortem

Durante la evaluación ante-mortem debe considerarse como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Identificación de posibles anomalías y signos de enfermedad;
- b) Comportamiento de los animales y la forma de permanecer en pie y en movimiento;
- c) El estado de nutrición y la reacción al medio ambiente;
- d) El estado de la piel, mucosa, así como del pelo, lana o cerdas según el caso;
- e) El aspecto del sistema urogenital, incluido las glándulas mamarias;
- f) El aparato respiratorio;
- g) Las lesiones, tumefacciones o edemas;
- h) La temperatura corporal de los animales sospechosos;
- i) El frotis de sangre o remisión de muestras al laboratorio, en los casos en que se sospeche una enfermedad;



- j) Las posibles manifestaciones de enfermedades vesiculares; y
- k) Registro de los resultados de la evaluación ante-mortem, a fin que esté disponible para la evaluación post mortem.

Artículo 42°.- Evaluación del ganado

Los animales deberán evaluarse durante el descanso, en pie y en movimiento. Los animales que dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la evaluación ante-mortem no hayan sido faenados, deben ser re-evaluados por el médico veterinario.

Artículo 43°.- Dictámenes de la Evaluación ante-mortem

Al término de la evaluación ante-mortem, el médico veterinario podrá dictaminar: autorización para el faenado; faenado bajo precauciones especiales; faenado de emergencia; comiso o aplazamiento del faenado, debiendo quedar registrado el dictamen de acuerdo a lo establecido en el procedimiento que para tal fin apruebe el SENASA.

Artículo 44°.- Desplazamiento excepcional de animales a otro matadero

Como regla general, los animales que ingresen a un matadero deben ser faenados en ese mismo establecimiento. No obstante, en circunstancias excepcionales tales como en el caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el médico veterinario, bajo responsabilidad, podrá autorizar el desplazamiento a un matadero cercano, debiendo comunicarlo inmediatamente al SENASA de la jurisdicción.

La salida de los animales será autorizada por el médico veterinario mediante el Certificado Sanitario de Tránsito Interno y un dictamen que acredite su salida indicando:

- a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación);
- b) Lugar de destino;
- c) Número de registro del vehículo transportador;
- d) Fecha y hora de extensión de la guía o documento que acredite la salida.

Artículo 45°.- Animales enfermos y sospechosos

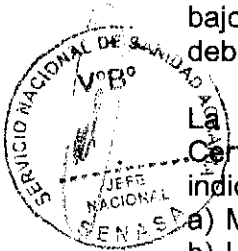
Cuando se detecten animales enfermos o sospechosos de enfermedad, deben ser trasladados al corral de aislamiento para ser examinados minuciosamente, observados y/o tratados bajo vigilancia del médico veterinario, tomándoseles las respectivas muestras para su remisión al laboratorio. Recibido los resultados, el médico veterinario determinará su destino final; disponiendo la desinfección de los lugares por donde transitaron.

Artículo 46°.- Animales imposibilitados de ingresar por sus propios medios

Los animales deben ingresar al matadero por sus propios medios de locomoción, excepto cuando estén imposibilitados de hacerlo, en cuyo caso, previa evaluación y disposición del médico veterinario, se le permitirá el ingreso en condiciones especiales.

Artículo 47°.- Animales en estado agónico o en sufrimiento

Los animales que se encuentren en estado agónico o en sufrimiento derivado de lesiones o traumatismos, deben ser faenados de inmediato priorizando su evaluación ante-mortem. En este caso, la carne y menudencias se identificarán como "retenido", manteniéndose como tal hasta que el médico veterinario determine la disposición final.



Artículo 48°.- Distorsión u ocultamiento de afecciones o enfermedades

Los animales que pasen a evaluación ante-mortem no deben haber sido sometidos a actos que distorsionen u oculten signos de afecciones o enfermedades.

Artículo 49°.- Aborto en los corrales o en el traslado hacia el matadero

Las hembras que aborten en el matadero o durante el traslado hacia él, deben mantenerse en un corral aislado para ser faenados al término de la jornada y en condiciones sanitarias adecuadas.

Artículo 50°.- Declaración obligatoria de enfermedades

La detección o sospecha de alguna enfermedad de notificación obligatoria debe ser informada al SENASA de la jurisdicción por el médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria, dentro de las doce (12) horas siguientes de producirse los primeros signos o síntomas de la enfermedad.

**CAPÍTULO VIII
DEL PROCESO DE FAENADO**

Artículo 51°.- Aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Faenado e Higiene

El médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria debe verificar la correcta aplicación del Manual de Buenas Prácticas del Faenado, bajo el cual se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento al Matadero.

Asimismo, debe verificar antes de iniciarse el faenado de los animales, que las instalaciones, el personal, los equipos, maquinarias, mobiliario, utensilios, vestimenta y todo material que se utilice en el proceso de faenado, cumple con las Buenas Prácticas de Higiene establecidas por el Codex Alimentarius.

Artículo 52°.- Faenado de diferentes especies

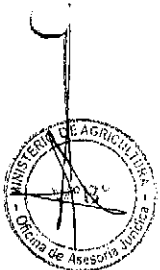
El matadero donde se faene diferentes especies debe contar con zonas de faena separadas para cada especie o procedimientos específicos autorizados por la autoridad competente sobre horarios, higiene y sanidad cuando se utilice un área común.

Artículo 53°.- Equipos y materiales

Los equipos y utensilios que entren en contacto con la carne y menudencias deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras y ser resistentes a la corrosión, no tóxicos y que no transmitan olor ni sabor, además ser resistentes a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección.

Artículo 54°.- Aturdimiento de los animales

El aturdimiento e insensibilización de los animales debe realizarse sobre la base de métodos que atenúen su sufrimiento, reconocidos internacionalmente u otro sanitariamente aprobado por el SENASA.



Artículo 55°.- Autorización para el inicio del faenado

El faenado de los animales se iniciará con autorización y en presencia del médico veterinario, quien debe supervisar todas las operaciones de faenado, las que se encuentran establecidas en el Anexo N° 3.

Artículo 56°.- Faena de animales en tratamiento médico

Los animales que se encuentren en tratamiento médico no deben ser faenados para consumo humano hasta que los residuos de la medicina hayan sido metabolizados o eliminados.

Artículo 57°.- Animales procedentes de eventos pecuarios

Los animales que mueran en los eventos pecuarios deben ser inmediatamente desangrados en el mismo establecimiento, el que debe contar con un ambiente adecuado para tal fin.

El faenado de estos animales se concluirá en un matadero y su disposición final estará sujeta a lo que determine el médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria.

Artículo 58°.- Faenado de animales que constituyan riesgo sanitario

Si de las evaluaciones y pruebas de laboratorio que se realicen como parte de las campañas sanitarias o programas de prevención, control y erradicación de enfermedades, resultasen animales con riesgo sanitario, el SENASA podrá disponer su faenado, la misma que deberá realizarse al final de la jornada, desinfectándose las instalaciones después del faenado.

Artículo 59°.- Faenado de équidos

El faenado de los équidos se realizará únicamente en establecimientos que cuenten con Autorización Sanitaria de Funcionamiento para ese tipo de animales. Para la obtención de la autorización, el titular del establecimiento deberá cumplir con los requisitos considerados en los Anexos 6 y 7.

La fachada del establecimiento lucirá un letrero con dimensiones suficientemente visibles con la denominación "Matadero de Equidos".

CAPITULO IX

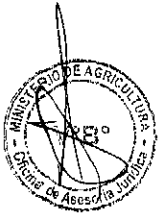
DE LA EVALUACIÓN POST-MORTEM

Artículo 60°.- Condición de apto para el consumo humano

La evaluación post-mortem es una fase obligatoria del faenado, comprende el examen visual, la palpación, la incisión y, de ser necesario, pruebas de laboratorio. Conjuntamente con la evaluación ante-mortem, determinan la condición de apto para el consumo humano.

Artículo 61°.- Identificación de las menudencias

Para su evaluación post-mortem las menudencias deberán estar identificadas con sus respectivas carcasas. La identificación debe mantenerse a lo largo de todo el proceso,



para garantizar en cualquier etapa la identificación de todas las partes de un mismo animal de forma inmediata e inequívoca.

Artículo 62°.- Inmovilidad de la carne y menudencias

Antes de terminada la evaluación post-mortem de la carne y menudencias, a menos que lo autorice el médico veterinario, está terminantemente prohibido:

- a) Extraer alguna membrana serosa o cualquier otra parte de la carcasa.
- b) Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad o lesión.
- c) Eliminar cualquier marca o identificación de las carcasas, cabezas o menudencias.
- d) Retirar del área de evaluación alguna parte de la carcasa y menudencias.

Artículo 63°.- Control de material fecal en las operaciones del matadero

Los mataderos deben incluir en sus POES un sistema de control del material fecal, el cual debe estar comprendido en el Plan HACCP en caso de tratarse de mataderos de las categorías 2 y 3.

Artículo 64°.- Muestreos oficiales

El SENASA es la autoridad competente para dictar medidas sanitarias de cumplimiento obligatorio, destinadas a la prevención, control o erradicación de enfermedades; pudiendo para ello determinar exigencias de muestreos y diagnósticos de laboratorio en los casos que los considere necesarios y con la finalidad de determinar la posible presencia de residuos químicos y otros contaminantes en la carne y menudencias. El costo del cumplimiento de dichas medidas sanitarias corresponde ser asumido por el administrado.

CAPÍTULO X DE LOS SELLOS DE LA EVALUACIÓN SANITARIA Y EL DESPACHO

Artículo 65°.- Sello de la evaluación sanitaria

La evaluación post-mortem concluye con el sellado obligatorio de las carcasas, el cual indica el resultado final de la evaluación veterinaria. El color de las tintas para el sellado es:

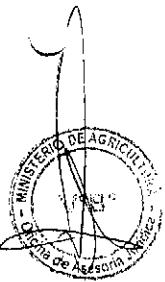
- Azul violeta, para las aprobadas para el consumo humano.
- Rojo, para las condenadas.
- Verde, para las decomisadas que puedan ser utilizadas para rendering y consumo animal.

Artículo 66°.- Exigencias de la tinta para el sellado de la evaluación sanitaria

La tinta que se emplee para el sellado debe ser de "uso alimentario humano", inocua y aprobada por la Autoridad competente. La tinta, sello y demás útiles necesarios deben permanecer en custodia del médico veterinario.

Artículo 67°.- Características del sello de la evaluación sanitaria

El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro. El sellado debe ser legible y aplicado en la cara externa de las paletas o en los cuatro (04) cuartos de la carcasa.



Artículo 68°.- Clasificación de las carcasas

La clasificación de las carcasas será realizada por la autoridad competente de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigente.

Artículo 69°.- Despacho de carne y menudencias y guía de remisión

Las vísceras blancas, patas y cabezas de camélidos, ovinos y caprinos deben ser sometidos a limpieza y escaldado, antes de su despacho.

En el caso de bovinos y bubalinos las vísceras blancas y patas serán limpiadas y escaldadas, y respecto a las cabezas de estos solamente serán sometidas a limpieza.

La salida de la carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirá obligatoriamente contar con dictamen favorable del Médico Veterinario, Certificado Sanitario de Tránsito Interno que acredite la salida de los productos y subproductos y Guía de Remisión.

La Guía de Remisión deberá contener la siguiente información:

- a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación);
- b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades;
- c) Especie a que pertenecen la carcasa, carne, menudencias y sangre;
- d) Lugar de destino;
- f) Número de registro del vehículo transportador;
- Fecha y hora de extensión de la guía o documento que acredite la salida.

El matadero sólo permitirá el despacho de la carcasa sellada por el médico veterinario.

CAPÍTULO XI DE LA DISPOSICIÓN FINAL

Artículo 70°.- Comisos bajo custodia

La carcasa, carne, menudencias y sangre declarados como no aptos para consumo humano deben estar bajo custodia del médico veterinario, bajo responsabilidad del titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, hasta ser destruidos o procesados con la supervisión del médico veterinario; registrando éstas ocurrencias en los formatos establecidos por el SENASA.

Artículo 71°.- Comisos

El médico veterinario debe efectuar el comiso de la carcasa, carne, menudencias y sangre, cuando su inocuidad se vea afectada, debiendo tomar en cuenta lo contemplado en el Anexo N° 3, particularmente sobre la evaluación post-mortem, así como asegurarse que el retiro de los comisos garantice la no contaminación cruzada. Considerar las causas del comiso listadas en el Anexo N° 13.

Artículo 72°.- Equipos y materiales utilizados

Los equipos y materiales empleados para la manipulación o procesamiento de la carne, menudencias y sangre, no comestibles o comisados, deben ser marcados y no ser utilizados para las de consumo humano.



Artículo 73°.- Condena

El médico veterinario debe disponer la condena de la carcasa, carne, menudencias y sangre cuando el riesgo sanitario lo amerite, contemplando las causas indicadas en el Anexo N° 13.

Los condenados deben ser identificados realizándoles cortes en aspa, tinción especial y otros que cumplan con este fin. Además deben ser depositados inmediatamente en recipientes destinados para este fin, debiendo ir luego, según el caso, al digestor y/o incinerador, evitándose el goteo durante su recorrido.

Si se trata de carcasa condenada, suspendida en riel, que se transporta por ese medio, debe disponerse de un pasadizo exclusivo para ese uso a fin de evitar la contaminación cruzada.

CAPITULO XII

DEL TRATAMIENTO DE PIELES Y CENTROS DE RENDERING

Artículo 74°.- Tratamiento de pieles dentro del matadero

La limpieza, escurrido y salado de pieles dentro del matadero, se realizará exclusivamente dentro del área destinada para este fin, permaneciendo en ella máximo tres (3) días. Estas actividades deben garantizar la no propagación de plagas, enfermedades u olores indeseables. El control de esta exigencia se efectuará mediante el uso de formatos correspondientes.

Artículo 75°.- Autorización sanitaria para realizar rendering

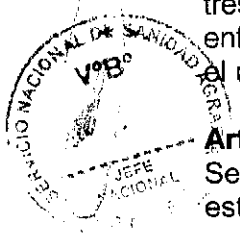
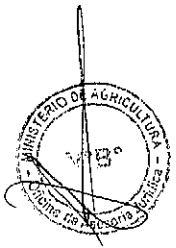
Según lo determine el médico veterinario, los despojos tales como contenidos estomacales, pelos, cerdas, sangre, entre otros podrán ser sometidos a rendering.

A fin de controlar efectos directos o indirectos sobre la salud pública y animal, los establecimientos que realicen rendering deben contar con Autorización sanitaria emitida por el SENASA, para lo cual se evaluará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo N° 9, las demás disposiciones establecidas en el presente reglamento y otras que establezca el SENASA.

En caso de los mataderos, la autorización para realizar esta actividad debe ser consignada en su Autorización Sanitaria de Funcionamiento. Los demás establecimientos deberán obtener la Autorización Sanitaria del Centro de Rendering.

Artículo 76°.- Vigencia de la autorización sanitaria del centro de rendering

La Autorización tendrá vigencia de cinco (5) años, supeditada al mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgada. Podrá ser renovada por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por lo menos treinta (30) días calendario antes de la fecha de vencimiento, debiendo para ello cumplir con lo establecido en el Anexo N° 9 del presente Reglamento.



Artículo 77°.- Procesamiento de despojos

Únicamente se permitirá el despacho de residuos sólidos (despojos) para ser sometidos a rendering, previa autorización escrita del médico veterinario.

Artículo 78°.- Parámetros del proceso de rendering

En el proceso de rendering, la cocción debe realizarse a una temperatura mínima de 133° C, una presión mayor a tres (3) bares y por un periodo mínimo de veinte (20) minutos sin interrupción una vez alcanzados los 133° C.

Se debe llevar un registro de control de temperatura, tiempo y presión de cocción a que han sido sometidas la carne y menudencias procesadas en el rendering. El registro será colocado en un lugar visible, donde pueda ser revisado por personal del SENASA.

Se debe asegurar la condición sanitaria adecuada de las materias primas de origen animal que se utilicen en la elaboración de alimentos para animales, mediante la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, como una primera barrera contra agentes contaminantes microbiológicos y otros, transmisibles a través de los alimentos. El producto final debe estar libre de residuos químicos y contaminantes biológicos o contener niveles aceptables por la normativa nacional e internacional de agentes contaminantes: físicos, químicos o biológicos.

Asimismo, se debe cumplir con las exigencias del marco regulatorio orientado a la prevención de la aparición de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras enfermedades y su transmisión a través de las materias primas de origen animal.

CAPÍTULO XIII DE LA COMERCIALIZACIÓN

Artículo 79°.- Comercialización de menudencias

Los estómagos e intestinos que se comercialicen deben estar semicocidos y exentos de mucosa, a excepción de las porciones intestinales destinadas a hilo quirúrgico, envoltura de embutidos, cuerdas de violín y algunos productos sometidos a rendering.

Artículo 80°.- De la Comercialización

La carcasa, carne y menudencias podrán ser comercializadas al por mayor en los mataderos que cuenten con Autorización Sanitaria del SENASA.

Los mataderos que los comercialicen en instalaciones aisladas físicamente, deben cumplir las normas referidas a inocuidad que emita la Autoridad competente.

Artículo 81°.- Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas deben contar Autorización Sanitaria, para lo cual se evaluará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo N° 9, las demás disposiciones del presente Reglamento y otras complementarias que establezca el SENASA. La Autorización deberá solicitarse previa a la construcción de la Cámara Frigorífica.



En caso de los mataderos, la autorización para realizar esta actividad debe ser consignada en la Autorización Sanitaria de Funcionamiento; los demás establecimientos deberán obtener la Autorización sanitaria de Cámara frigorífica.

La Autorización tiene vigencia de cinco (5) años, supeditada al mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgada. Podrá ser renovada por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por lo menos treinta (30) días calendario antes de la fecha de vencimiento, debiendo para ello cumplir con lo establecido en el Anexo N° 9 del presente Reglamento.

Artículo 82°.- Almacenamiento de carne de équidos

La conservación y almacenamiento de la carne de équidos debe realizarse en las cámaras frigoríficas destinadas exclusivamente para este fin. En consecuencia, no podrán almacenarse en la misma cámara, la carne y menudencias de otras especies.

Artículo 83°.- Capacidad máxima de conservación en cámaras frigoríficas

A efectos de garantizar el adecuado enfriamiento está prohibida la conservación de la carne y menudencias en cantidades que excedan la capacidad de la cámara frigorífica, así como conservarlos en la cámara una vez descongelados.

CAPITULO XIV DE LAS RESPONSABILIDADES

Artículo 84°.- Apoyo a la Autoridad Sanitaria y médicos veterinarios

Los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos están en la obligación de facilitar al personal del SENASA a sus instalaciones y apoyarle en el cumplimiento de sus funciones, proporcionándole la información solicitada para dicho propósito.

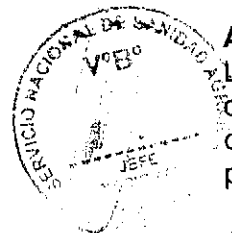
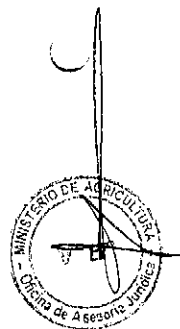
Asimismo, son responsables de brindar las facilidades y proporcionar las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades del médico veterinario autorizado o médico veterinario oficial.

Artículo 85°.- Higienización del matadero

Es responsabilidad de los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos, la conducción y ejecución diaria del programa de higienización, desinfección y demás procesos contemplados en los POES, abordando además aspectos que puedan incidir negativamente en las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que se debe incluir la desinfección, desinsectación y desratización del establecimiento. El cronograma del programa y las constancias de su ejecución, deben estar disponibles cuando el SENASA lo requiera.

Artículo 86°.- Mantenimiento del libro registro diario

Los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos deben llevar un libro de registro diario del ingreso de los animales, la disposición final y despacho de la carne y menudencias de acuerdo a los formatos establecidos para tal fin por el SENASA. Esta información debe estar disponible cuando el SENASA lo requiera.



Artículo 87°.- Estadística mensual de faenado, rendering, comisos y condenas

Dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes, el médico veterinario registrado debe remitir al SENASA de su jurisdicción, la estadística mensual del faenado de los animales, del rendering, comisos y condenas.

En dicho reporte, los Centros de Rendering que reciban carcasas, carne y menudencias provenientes de animales muertos, deben precisar su procedencia.

Artículo 88°.- Acceso a las zonas del matadero

Se prohíbe el acceso de las personas que no intervienen en el proceso de faenado y de las mascotas, a las áreas restringidas del establecimiento. Se permitirá observar las operaciones de faena, cuando el médico veterinario lo determine procedente y sólo desde el área lateral a la zona de faenado que el establecimiento acondicione sanitariamente para tal fin, evitando se interrumpa el flujo de estas actividades.

Artículo 89°.- Capacitación del personal

Los titulares la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos son responsables de la capacitación permanente del personal del centro. Debe comprender temas referidos a las buenas prácticas de faenado, higienización y de sanitización, así como al sistema HACCP y otros que el SENASA disponga como necesarios. La capacitación podrá ser realizada por el SENASA o por otra institución que este designe.

Artículo 90°.- Información de servicios

Los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos deben establecer, publicar y cumplir los horarios establecidos para los servicios que prestan. También deben contar con un procedimiento documentado y autorizado por el SENASA, para el faenado de urgencia.

CAPÍTULO XV

DE LA AUTORIZACIÓN DE MÉDICOS VETERINARIOS PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES OFICIALES

Artículo 91°.- Autorización de Médicos Veterinarios

Los Médicos Veterinarios de la práctica privada que deseen participar en actividades oficiales relacionadas al faenado de animales de abasto, deben obtener Autorización sanitaria del SENASA.

Artículo 92°.- Requisitos y condiciones de los Médicos Veterinarios autorizados

Para obtener la autorización de profesional se requiere:

- Ser médico veterinario colegiado y habilitado.
- Aprobar la capacitación y/o evaluación que periódicamente efectúe el SENASA o la institución que éste designe.
- De preferencia, experiencia en actividades relacionadas al faenado de animales de abasto de por lo menos un (1) año.
- No tener conflicto de interés directo o indirecto, ni incompatibilidad para ejecutar la actividad para la cual fue autorizado, tales como ser el propietario del matadero; ser accionista o representante legal en caso de personas jurídicas; tener relación de servicio o subordinación con el propietario; tener

vínculo familiar con el propietario del matadero hasta cuarto grado de consanguinidad y tercer grado de afinidad; u otras que determine el SENASA.

- No estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- No estar sancionado por el SENASA en los últimos cinco (5) años, contados a la fecha de presentación de la solicitud.
- No haber concluido su relación contractual con el SENASA por falta administrativa.
- Cumplir con el presente Reglamento y sus modificaciones posteriores, así como con las disposiciones específicas referidas a los autorizados establecidas por el SENASA, y sus modificaciones futuras.

Los requisitos antes señalados están referidos al postulante persona natural, y en el caso del postulante persona jurídica a cada una de las personas naturales identificadas como ejecutores de las labores.

Artículo 93°.- Procedimiento para la autorización los profesionales autorizados

Para obtener la condición de profesional autorizado se requiere presentar una solicitud adjuntando lo siguiente:

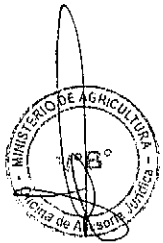
- a) Copia del certificado de habilidad vigente otorgado por el colegio profesional.
- b) Documento que acredite la experiencia en actividades de faenado de animales.
- c) Constancia de capacitación, sólo en caso ésta no sea emitida por el SENASA y cuando corresponda.
- d) Declaración jurada simple donde se declara que: 1) cumple con los requisitos y condiciones establecidas para postular a la Autorización, 2) conoce y cumple con la normatividad referida al faenado de animales de abasto, 3) no tener causales de inhabilidad, ni conflicto de interés directo o indirecto, ni incompatibilidad para ejecutar la actividad para la cual solicita ser autorizado, según lo determinado por la normatividad emitida por el SENASA, 4) No prestará sus servicios como autorizado en los casos que se presente cualquier incompatibilidad o relación de subordinación o de parentesco con el(los) propietario(s) o accionista(s) del matadero, 5) Aceptar se publique su email personal para los fines de la autorización, y 6) (si/no) tengo cónyuge o pariente(s) que sean funcionario(s), trabajador(es) o asesor(es) a cualquier título o calidad jurídica del SENASA hasta cuarto grado de consanguinidad o tercer grado de afinidad (en caso tenerlos declarar sus nombres).
- e) Formulario de identificación indicando nombre completo, número de documento de identidad y firma, adjuntando fotografía reciente.

Los requisitos antes señalados, están referidos al postulante persona natural, y en el caso del postulante persona jurídica a cada una de las personas identificadas como ejecutores de las labores.

Los Médicos Veterinarios contratados por el SENASA, se regirán en función a las disposiciones legales y procedimientos que la institución determine para tal fin.

Artículo 94°.- Vigencia de la Autorización de profesionales

La vigencia de la Autorización es de cinco (5) años, tiempo durante el cual los profesionales deberán encontrarse habilitados. El registro puede ser renovado por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por



lo menos treinta (30) días calendario antes de la fecha de vencimiento, adjuntando los requisitos del registro actualizados y previo cumplimiento de las siguientes condiciones:

- a) Mantener las condiciones que le permitieron ser autorizado.
- b) No estar cumpliendo periodos de suspensión o revocación.
- c) Haber asistido a los cursos de actualización que el SENASA indique como obligatorios.

En caso de personas jurídicas, queda prohibida la subcontratación para la ejecución de las acciones materia de la autorización o parte de ellas, sin previa autorización del SENASA de los nuevos profesionales, conforme a lo dispuesto en el presente capítulo.

Artículo 95°.- Cancelación de la Autorización de profesionales

En caso que el profesional autorizado cometa alguna falta, el SENASA la analizará pudiendo determinar la cancelación de la autorización otorgada. Tal circunstancia será notificada al interesado, al matadero y al Colegio de Médicos Veterinarios. Si la falta cometida por el veterinario autorizado fuera compartida por la empresa demandante de sus servicios, se considerará la responsabilidad de ambos.



CAPÍTULO XVI DE LOS DERECHOS DE TRAMITACIÓN

Artículo 96°.- Tasas

Los derechos de tramitación de los procedimientos administrativos comprendidos en el presente Reglamento, se considera de acuerdo al riesgo y peligro de la salud de las personas, los animales y se aplicarán tomando como referencia la Unidad Impositiva Tributaria - UIT vigente a la fecha de recepción de la solicitud, de acuerdo a los siguientes porcentajes:

- a) Autorización sanitaria del proyecto de construcción de mataderos: 22% de la UIT.
- b) Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos: categoría I: 13% de la UIT, categoría II: 20% de la UIT y categoría III: 20% de la UIT.
- c) Autorización Sanitaria temporal de Funcionamiento de mataderos: categoría I: 13% de la UIT, categoría II: 20% de la UIT y categoría III: 20% de la UIT.
- d) Renovación o modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos: 13% de la UIT, categoría II: 18% de la UIT y categoría III: 18% de la UIT.
- e) Transferencia de la titularidad de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos: 5.5% de la UIT.
- f) Autorización sanitaria para realizar rendering o su renovación: 13% de la UIT.
- g) Autorización sanitaria para cámara frigorífica o su renovación: 12% de la UIT.
- h) Autorización sanitaria de profesionales para el ejercicio de actividades oficiales en mataderos o su renovación: 2% de la UIT por médico veterinario.
- i) Evaluación sanitaria de animales:
 - Por cada bovino, bubalino o equino faenado: 0.070 % de la UIT.
 - Por cada porcino faenado: 0.040% de la UIT.
 - Por cada ovino, caprino o camélido faenado: 0.020 % de la UIT.



Para el caso de los derechos por evaluación sanitaria, el importe recaudado por la Administración de los Mataderos, deberá ser abonado el primer día útil del mes siguiente, en la cuenta bancaria que el SENASA disponga para tal efecto.

CAPITULO XVII DE LAS MEDIDAS SANITARIAS

Artículo 97°.- Medidas sanitarias

Sin perjuicio de imponer la sanción correspondiente, el personal del SENASA podrá disponer la aplicación o cumplimiento inmediato de las medidas sanitarias tales como comiso, suspensión, clausura y demás que estime pertinentes, previstas en el Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 018-2008-AG; así como en el Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG. El SENASA no asume responsabilidad administrativa, económica ni financiera por las consecuencias de la implementación de dichas medidas.

CAPÍTULO XVIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 98°.- Carácter objetivo de las infracciones administrativas

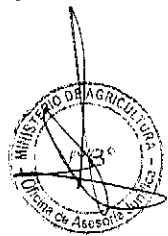
Las infracciones a las disposiciones del presente Reglamento serán determinadas en forma objetiva. La subsanación posterior de la falta cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones y medidas complementarias correspondientes.

Si el obligado a cumplir con una medida cautelar o con una medida complementaria ordenada por el SENASA no lo hiciera, se le impondrá automáticamente una multa coercitiva de hasta cinco (5) UIT. Dicha multa deberá ser pagada dentro del plazo de cinco días hábiles de notificada, caso contrario se procederá a su cobranza por la vía coactiva. Si el obligado persistiese en el incumplimiento, el SENASA podrá imponer una nueva multa coercitiva duplicando sucesivamente el monto de la última multa coercitiva impuesta, hasta que se cumpla con la medida cautelar o la medida complementaria, sin perjuicio de denunciarse al responsable ante el Ministerio Público para el inicio de la acción penal respectiva. Las multas coercitivas impuestas no impiden al SENASA imponer una sanción al final del procedimiento de ser el caso.

El SENASA administrará un registro central de infractores. En caso de reincidencia, la sanción de multa se duplicará sucesivamente. Las sanciones que imponga el SENASA serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiere lugar.

Artículo 99°.- Determinación de los montos de las multas

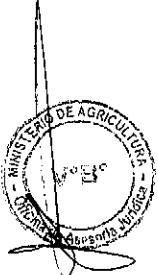
Para la determinación específica del monto de las multas de infracciones cometidas en los mataderos, se deberá considerar la clasificación de los mataderos establecida en el presente Reglamento, con el objeto de responder a la sanción impuesta de manera tal que sea equitativa; elemento que será considerado como sigue:



El rango de los montos de las multas establecidas será fraccionado en tres partes, con el propósito de establecer de modo proporcional, los rangos aplicables a cada una de las categorías de los mataderos. A la categoría 1 le corresponderá la tercera parte inferior del rango, mientras que a la categoría 2 le corresponderá el segundo tercio y a la categoría 3 la tercera parte superior del rango, de acuerdo a la metodología consignada en el anexo No 14.

Artículo 100°.- Infracciones administrativas

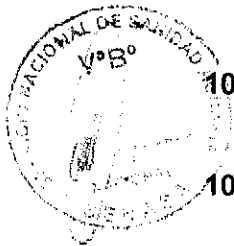
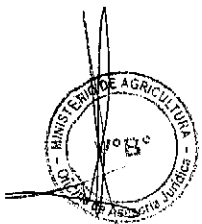
- 100.1** Artículo 6°.- El que incumpla la medida sanitaria dictada por el SENASA o no asuma el costo de su ejecución, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.2** Artículo 10°.- El que faene animales en los mataderos sin contar con la autorización sanitaria otorgado por el SENASA, especies diferentes a las otorgadas o exceda la capacidad de faena contemplada en la misma, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.3** Artículo 11°.- El que construye un matadero sin contar con la Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.4** Artículos 10° y 12°.- El que faene animal de abasto en un lugar distinto a un matadero que cuente con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vigente, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.5** Artículos 14°.- El que efectúe modificación referida a la construcción del matadero, amplie su capacidad de faena o amplíe su actividad para realizar rendering u operar como frigorífico, sin haber obtenido previamente la modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.6** Artículo 15.- El que faene animal de abasto u opere con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vencida, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.7** Artículos 20° y 21°.- El que de uso distinto a las instalaciones para las que se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.8** Artículo 27°.- El que incumpla las exigencias referidas al deshuesado, corte o empaque o conservación será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.9** Artículo 30°.- El titular del matadero que no presente la relación del personal que interviene en las labores de la faena o no haya informado el cambio del mismo al SENASA, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.10** Artículo 31°.- El que no se asegure que el personal que interviene en las labores de faenado, manipulación de la carcasa, carne y menudencias, o sangre, se someta a examen médico, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.11** Artículo 31°.- El que cuente con personal que interviene en el manejo o manipulación de la carne, menudencias o sangre padeciendo o siendo portador de enfermedad capaz de ser transmitida por estos productos; o presentando herida, llaga o diarrea, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.



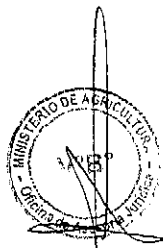
- 100.12** Artículo 31°.- El que no mantenga certificado médico vigente del personal a disposición del SENASA, en la oportunidad en que le sea requerido, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.13** Artículo 32°.- El que cuente con personal en matadero sin el uniforme o la indumentaria requerida o incumpliendo lo establecido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.14** Artículo 34°.- El que reciba en el matadero, animal sin el certificado sanitario de tránsito interna vigente, donde se indique que es destinado para faena, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.15** Artículo 34°.- El que no remita mensualmente al SENASA los certificados sanitarios de tránsito interna correspondientes a los animales recepcionados en el matadero, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.16** Artículo 35°.- El que no efectúe la limpieza o desinfección del medio de transporte, las instalaciones o equipo para la carga o descarga de los animales, de acuerdo a lo indicado en el presente reglamento o no lleve el registro diario correspondiente, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.17** Artículo 36°.- El que reembarque o transporte a otro centro o lugar un animal desembarcado en el matadero sin contar con autorización escrita del médico veterinario o incumpliendo lo dispuesto por él, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.18** Artículo 37°.- El que no admita el ingreso al matadero de un animal que llegue enfermo o muerto, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.19** Artículo 37°.- El que no comise carne y menudencia correspondiente a un animal que llegó enfermo o muerto al matadero, lo destine para consumo humano u efectúe disposición final distinta a lo dispuesto por el médico veterinario, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.20** Artículo 38°.- El que no asegure la permanencia del animal en los corrales de descanso durante el lapso determinado por el médico veterinario o no le provea de alimento en los casos que corresponda según lo dispuesto en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.21** Artículos 39°, 40° y 41°.- El que no efectúe la evaluación ante-mortem del animal como parte del proceso de faenado o la realice sin cumplir lo exigido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.22** Artículo 42°.- El que no efectúe la re-evaluación del animal que dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la evaluación ante-mortem no haya sido faenado, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.23** Artículo 45°.- El que no traslade al corral de aislamiento al animal enfermo o sospechoso de enfermedad o no efectúe la toma respectiva de la muestra para su remisión al laboratorio, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.24** Artículo 47°.- El que no faene de inmediato el animal que se encuentre en estado agónico o en sufrimiento derivado de lesión o traumatismo, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.25** Artículo 47°.- El que no identifique como "retenido" la carne o menudencia del animal faenado luego de encontrarse en estado agónico o en sufrimiento, hasta que el médico veterinario determine la disposición final, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.



- 100.26** Artículo 48°.- El que distorsione u oculte signo de afección o enfermedad del animal sometido a evaluación ante-mortem, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.27** Artículo 49°.- El que no mantenga en corral aislado animal hembra que aborte en el matadero o durante el traslado hacia él o sea faenado antes del término de la jornada, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.28** Artículo 50°.- El que no informe al SENASA dentro de las doce (12) horas siguientes de la detección o sospecha de alguna enfermedad de notificación obligatoria, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.29** Artículo 54°.- El que realice el aturdimiento o insensibilización de animal con método que no sea reconocido internacionalmente o aprobado por el SENASA, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.30** Artículo 55°.- El que faene un animal sin la autorización, presencia o supervisión del médico veterinario o incumpliendo las demás exigencias establecidas en el presente Reglamento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.31** Artículo 56°.- El que para consumo humano faene animal que se encuentre en tratamiento médico y antes que los residuos de la medicina hayan sido metabolizados o eliminados, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.32** Artículo 57°.- El que no desangre inmediatamente y en el mismo establecimiento al animal que muera en evento pecuario o el que realice el evento en instalaciones que no cuenten con un ambiente adecuado para tal fin, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.33** Artículo 58°.- El que incumpla con el faenado de animal que constituya riesgo sanitario según lo dispuesto por el SENASA, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.34** Artículo 59°.- El que faene équidos en establecimientos no autorizados para este fin o sin contar con la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.35** Artículos 60° y 62°.- El que no efectúe la evaluación post-mortem como parte del faenado o las que inmovilice la carne y menudencia antes de la evaluación postmortem o sin autorización del médico veterinario, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.36** Artículo 64°.- El que no cumpla con alguna medida sanitaria establecida por el SENASA, tal como el muestreo o no asuma el costo de su aplicación, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.37** Artículos 65°, 66°, 67° y 69°.- El que no concluya la evaluación post-mortem con el sellado de la carcasa cumpliendo lo establecido en el presente reglamento o la despache sin el sello correspondiente, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.38** Artículo 69°.- El que despache desde un matadero sea carcasa, carne, menudencias o sangre, sin la autorización del médico veterinario emitida mediante guía de remisión o documento que acredite su salida, o lo despache con dicho documento, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.39** Artículo 70°.- El incumplimiento de la custodia de carcasa, carne, menudencias o sangre, declarado como no apto para consumo humano, hasta su destrucción o su procesamiento mediante rendering, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.



- 100.40** Artículo 70°.- El que no registre en los formatos establecidos por el SENASA el comiso o destrucción de la carne, menudencia o sangre declarado como no apto para consumo humano, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.41** Artículos 71° y 73°.- El incumplimiento de efectuar el comiso o condena de la carcasa, carne, menudencias, sangre, cuando su inocuidad se vea afectada, el riesgo sanitario lo amerite o se presente causa contemplada en el Anexo N° 13 del presente Reglamento, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.42** Artículo 72 °.- Por no marcar los equipos, materiales empleados para la manipulación, procesamiento de la carne, menudencias, sangre o darles uso para consumo humano será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.43** Artículo 74°.- El que efectúe la limpieza, escurrido o salado de piel fuera del área destinada exclusivamente para este fin o la mantenga en ella más de tres (3) días, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.44** Artículo 75° y 78°.- El que realice rendering sin contar con autorización sanitaria del SENASA o incumpliendo lo establecido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.45** Artículo 77°.- El que despache despojo sin autorización escrita del médico veterinario, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.46** Artículo 79°.- El que en matadero comercialice estómago o intestino que no sea destinado a hilo quirúrgico, envoltura de embutidos o cuerdas de violín, sin estar semicocido o exento de mucosa, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.47** Artículo 80°.- El que brinde servicios de Cámara Frigorífica sin la Autorización Sanitaria del SENASA, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.48** Artículo 82°.- El que conserve o almacene producto de équido en cámara frigorífica que no cuente con autorización sanitaria para tal fin o lo almacene en la cámara conjuntamente con carne, menudencia o sangre de otra especie, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.49** Artículo 84°.- El que no permita el acceso del personal del SENASA a las instalaciones del matadero, no lo apoye en el cumplimiento de sus funciones o no le proporcione la información que solicite para dicho propósito, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.50** Artículo 84°.- El que no brinde facilidades o proporcione las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades del médico veterinario, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.51** Artículo 86°.- El incumplimiento de llevar un libro de registro diario del ingreso de los animales, la disposición final y despacho de la carne y menudencias, de acuerdo a los formatos establecidos para tal fin por el SENASA, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.52** Artículo 87°.- El que no remita al SENASA la estadística mensual del faenado según lo establecido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.53** Artículo 88°.- El incumplimiento de la prohibición del acceso de persona que no interviene en el proceso de faenado o de mascota a las áreas restringidas, o el permitir el acceso cuando el médico veterinario no lo determine procedente o cuando se interrumpa el flujo de estas actividades, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.



- 100.54** Artículo 89°.- El incumplimiento de la capacitación permanente del personal del matadero de acuerdo a lo que el SENASA disponga, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.55** Artículo 90°.- El incumplimiento de establecer, publicar o cumplir el horario establecido para el servicio que preste el matadero, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.56** Artículo 90°.- El incumplimiento de contar con un procedimiento documentado y autorizado por el SENASA para el faenado de urgencia, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.57** Artículo 96°, inciso i).- El incumplimiento, la adulteración o manipulación de los derechos por evaluación sanitaria de animales, será sancionado en base al código penal.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Autorizaciones y Registros otorgados bajo la normatividad preexistente.

Las Autorizaciones y Registros otorgados bajo la normativa preexistente, no se verán afectados por el presente Reglamento, en tanto cumplan con las exigencias establecidas en éste.

SEGUNDA.- Aclaraciones a información técnica

La información técnica que presenten los interesados al solicitar las autorizaciones o registros, podrá ser motivo de aclaraciones adicionales de información cuando así lo solicite el SENASA, en el marco del presente Reglamento.

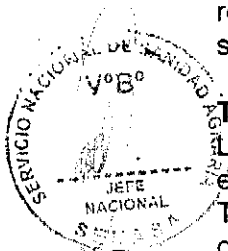
TERCERA.- Plan de Adecuación

Los mataderos, centros de rendering y cámaras frigoríficas que no cumplan con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, deberán obtener una Autorización Temporal de Funcionamiento para lo cual presentarán un Plan de Adecuación que garantice la obtención de productos aptos para el consumo humano y animal, debiendo seguir los procedimientos consignados en los Anexos Nos. 10 y 11 y cumplir las demás exigencias contempladas en el presente Reglamento.

Para los establecimientos que obtengan la Autorización temporal no se aplicarán las sanciones establecidas en los numerales 100.2 y 100.4 del artículo 100° de este Reglamento.

El plazo para solicitar la Autorización temporal de funcionamiento será establecido mediante resolución emitida por el titular del órgano de línea competente del SENASA. Vencido dicho plazo, se concederá al interesado un plazo adicional de treinta (30) días, contados a partir de la fecha en que el SENASA notifique el incumplimiento.

La autorización temporal tendrá la vigencia que para cada caso determine el SENASA, considerando, entre otros, el tiempo que demande la implementación del Plan de Adecuación. La ampliación del periodo se regulará según disposiciones del órgano de línea competente. El SENASA realizará el monitoreo del cumplimiento e implementación del Plan.



Quienes obtengan la Autorización Temporal deben solicitar la Autorización sanitaria de funcionamiento como mínimo sesenta (60) días calendarios previos al vencimiento de su vigencia, quedando exceptuados de la exigencia de obtener la autorización sanitaria de construcción. Una vez vencida la Autorización temporal y de no contar con autorización sanitaria de funcionamiento, se procederá indefectiblemente el cierre del establecimiento.

No podrán operar los mataderos, centros de rendering o cámaras frigoríficas, cuando hayan sido objeto de medidas sanitarias determinadas por el SENASA y/o la aplicación de los procedimientos administrativos y/o acciones legales, en los siguientes casos:

- a) Cuando no presenten el Plan de Adecuación dentro del plazo señalado en la presente disposición.
- b) Cuando no implementen las observaciones que el SENASA formule al Plan, presentado.
- c) Cuando no implementen el Plan de acuerdo a lo aprobado y en los plazos establecidos.
- d) Cuando el SENASA considere que, no califiquen a ser considerados en estado de acondicionamiento.

CUARTA.- Recurso impugnativo

El único recurso impugnativo que puede interponerse durante la tramitación de los procedimientos seguidos al amparo del presente reglamento, es el de apelación, que procede únicamente contra la resolución que pone fin al procedimiento. La apelación se concederá con efecto suspensivo y el plazo de interposición es de cinco (5) días hábiles, desde el día siguiente de notificada la resolución, de acuerdo a lo establecido en la Cuarta Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1059.

QUINTA.- Rol de Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales

El control y la vigilancia del comercio interno de la carne y menudencias de origen animal están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con la normatividad sobre Inocuidad Alimentaria.

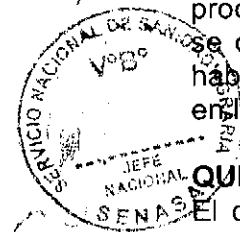
SEXTA.- Costo de ejecución del Reglamento

El costo que irroque el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, así como las que se originen de la ejecución de las medidas sanitarias que dictamine el SENASA, serán asumidos por el propietario del matadero, frigorífico y rendering.

SETIMA.- Autorización sanitaria de establecimiento que procesan alimentos pecuarios primarios

Los mataderos y frigoríficos deben cumplir las demás exigencias referidas a Inocuidad que establezca el SENASA.

No obstante, las Autorizaciones Sanitarias que se obtengan en aplicación del presente Reglamento, deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, pudiendo el SENASA determinar su cancelación, en caso de incumplimiento de dicha norma. Los centros de rendering están exceptuados de esta disposición.



OCTAVA.- Procedimiento de sacrificio y destrucción de bovinos ante la detección de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB)

Si se detectara o sospechara un caso compatible con EEB en la evaluación ante-mortem, se deberá aplicar los protocolos específicos que para tales efectos determine el SENASA.

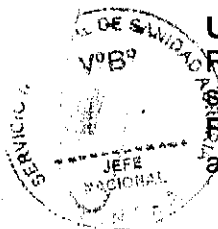
NOVENA.- Médicos Veterinarios de mataderos de la categoría 2

En función a los resultados obtenidos de la aplicación del presente Reglamento y/o por medidas de austeridad determinadas por el gobierno, el SENASA podrá disponer que los médico(s) veterinario(s) que realicen las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el presente Reglamento en los mataderos de la categoría 2, sean médico(s) veterinario(s) autorizados.



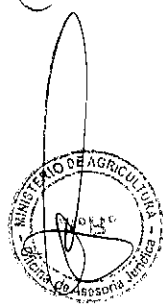
DISPOSICION COMPLEMENTARIA TRANSITORIA

UNICA.- Los procedimientos iniciados con anterioridad a la vigencia del presente Reglamento, se regirán por la normativa anterior hasta su conclusión. No obstante, son aplicables a los procedimientos en trámite, las disposiciones del presente Reglamento que reconozcan derechos o facultades a los administrados frente a la administración del SENASA.

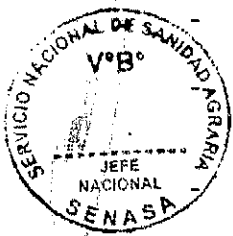
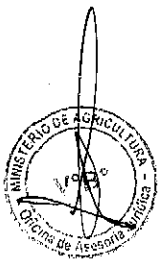


ANEXO N° 1 DEFINICIONES

- **Agua Potable.**- Agua limpia y libre de microorganismos patógenos que al ser consumida por la población humana o animal no produce efectos nocivos para la salud y reúne los requisitos físicos químicos y bacteriológicos establecidos por las Autoridades competentes.
- **Animales de Abasto.**- Animales procedentes de la producción pecuaria destinados para consumo humano, comprendase las siguientes especies: bovinos, búbalos, ovinos, caprinos, porcinos, camélidos sudamericanos (alpacas y llamas), équidos, aviar, cobayos y lagomorfos.
- **Apéndices.**- conformado por cabeza, patas, cola.
- **Aturdimiento.**- Métodos de procedimientos mecánico y eléctrico que provoca la pérdida inmediata de conocimiento del animal.
- **Bazofia.**- Contenido gastrointestinal del animal.
- **Bienestar animal.**- Evitar el sufrimiento innecesario de los animales en el corral, antes y durante el aturdimiento.
- **Buenas Prácticas de Faenado.**- Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en el proceso de faenado, en referencia a las Buenas Prácticas Ganaderas o Pecuarias; así como en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- **Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los procesos ejecutados en los mataderos, centros de rendering y cámaras frigoríficas, referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- **Cámara Frigorífica.**- Instalación que cuenta con todas las características técnicas sanitarias para almacenamiento y conservación de la carne y menudencias en la cadena de frío.
- **Carcasa.**- Unidad cárnica primaria constituida por dos mitades del animal, resultante del faenado de los animales de abasto, desprovistos de piel y menudencias. En el caso del porcino, la carcasa comprende al animal faenado con piel, cabeza y patas.
- **Carne.**- Parte muscular comestible constituido por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura, grasas, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne al diafragma.
- **Carne fresca.**- Carne que aparte de la refrigeración no ha sido tratada para propósitos de conservación además de ser empacada y que retiene sus características naturales.
- **Centro de Rendering.**- Establecimientos o secciones dedicados a la elaboración de insumos para alimentación animal.
- **Comiso.**- Acción que consiste en privar de la propiedad.
- **Condena.**- Acción de incinerar, destruir y desnaturalizar el producto o subproducto
- **Contaminante:** Agente biológico, químico o físico que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.
- **Degüello.**- Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad facilitar la sangría del animal.



- **Desinfección:** Aplicación de procedimientos destinados a destruir agentes biológicos, infecciosos o parasitarios responsables de las enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis.
- **Desuello.-** Acción de separar la piel del animal.
- **Evisceración.-** Es la extracción de las menudencias contenidas en las cavidades torácica, abdominal, craneana y bucal de las especies de animales consideradas aptas para el consumo humano pudiendo o no extraerse los riñones.
- **Escaldado.-** Procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente con el fin de facilitar el descerado y depilado, según la especie que se trate.
- **Evento pecuario.-** Actividad realizada en instalaciones o establecimientos con fines de exposición y/o entretenimiento.
- **Faenado.-** Procedimiento que se inicia desde la insensibilización de los animales de abasto hasta el sellado de la inspección post-mortem de la carcasa por el médico veterinario, obtenidas aptas para consumo humano.
- **Faenado de emergencia.-** El faenado inmediato de un animal por razones de higiene de la carne o bienestar animal, o para prevenir la propagación de una enfermedad.
- **HACCP.-** Hazard Analysis and Critical Control Point o Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos. Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de peligros significativos para la inocuidad de la carne y menudencias.
- **Insensibilización.-** Privar de la sensibilidad o de los sentidos al animal con la finalidad de evitarle dolor al momento del faenado.
- **Matadero.-** Establecimiento autorizado por el SENASA con características higiénico-sanitarias apropiadas para realizar actividades de faenado de animales de abasto.
- **Material higiénico-sanitario.-** Material que contribuye a evitar la contaminación, porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.
- **Menudencias:** Comprende las vísceras rojas, blancas y apéndices comestibles.
- **Pediluvio.-** Bandeja, recipiente o fosa puesto en el suelo, que contiene una solución desinfectante para desinfectar el calzado.
- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).-** Conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene. Definen claramente los pasos a seguir para asegurar el cumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección. Para cumplir sus propósitos, deben ser totalmente explícitos, claros y detallados, para evitar cualquier distorsión o mala interpretación.
- **Rendering.-** Proceso que consiste en la trituración y molienda de los despojos no comestibles de los animales, seguidas del tratamiento térmico para reducir el contenido de humedad y disminuir la carga bacteriana.
- **Residuos sólidos.-** comprende: cama, estiércol, contenido gastrointestinal, pelos, cerdas, cascos, huesos, pezuñas, rabo y cuerno.
- **Rodiluvio.-** Fosa generalmente ubicada en los lugares de acceso y que contiene una solución desinfectante para limpiar y desinfectar las ruedas de un vehículo.
- **Sangre.-** Tejido circulante especializado, compuesto por células suspendidas en una sustancia intercelular líquida.



- **Sanitización.**- Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.
- **Visceras blancas.**- Conformado por: estómagos e intestinos de los animales de animales de abasto.
- **Visceras rojas.**- Corresponde a las siguientes partes u órganos: el hígado, el corazón, los riñones, el bazo, el timo, el páncreas, los pulmones y la lengua.
- **Zona limpia.**- Área restringida delimitada por cerco perimétrico y/o filtros, en la que se efectúa la manipulación de las carnes y menudencias que se destinan al consumo humano, en el faenado de animales de abasto.
- **Zona sucia.**- Área sin restricción sanitaria para la circulación de vehículos y personas, en la que se manipulan animales, sus cuerpos, órganos con sus contenidos según sea el caso, abarcando desde el área de baño ante-mortem hasta el área de lavado de las menudencias.



ANEXO Nº 2
REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS

1.- AGUA POTABLE

Los mataderos deben disponer de suficiente suministro de agua potable con buena presión, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución; protegido contra la contaminación.

La dotación de agua potable en los mataderos debe asegurar la disponibilidad mínima de:

- 500 litros por bovino, bubalino y équido.
- 350 litros por porcino y camélido sudamericano
- 200 litros por ovino y caprino.

Estas cifras se consideran básicas y son susceptibles de ser modificadas por el SENASA.

En el diseño de la construcción debe preverse que la conducción del agua potable y de la no potable se haga por cañerías completamente separadas y diferenciadas por su color

Los tanques de depósito y los conductos deben estar instalados y protegidos de forma tal que evite la contaminación del agua; y de fácil acceso para su evaluación, limpieza y control.

Los tanques de depósito de agua deben tener como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de (1) un día normal de trabajo, más un treinta por ciento (30%) de reserva.

El agua debe ser clorada al ingresar al tanque de captación. En el caso de los establecimientos que utilicen agua clorada mediante un sistema propio, deben verificar diariamente que el proceso de cloración no se haya detenido o presente algún desperfecto. En los demás casos, el agua que se utiliza debe contar con certificación vigente que acredite su potabilidad y exámenes físicos, químicos y microbiológicos permanentes, llevados a cabo por laboratorios autorizados por las autoridades competentes.

Según las necesidades, el matadero debe contar con instalaciones que permitan disponer de suficiente vapor de agua y agua caliente a una temperatura promedio de 70°C durante las horas de trabajo, para la limpieza y desinfección de los materiales y equipos. Las tuberías que conducen el vapor de agua y agua caliente deberán ser diferenciadas por colores.

2. EFLUENTES - Líneas de drenaje:

Todas las áreas donde se trabaje con agua, deben disponer de un sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas. La pendiente de las canaletas y tuberías de agua residuales debe ser de uno (01) por ciento para los canales abiertos



y de agua de lavado; de dos (02) por ciento para las tuberías de aguas negras; y, de tres (03) a cinco (05) por ciento para las tuberías de aguas grasas y sanguinolentas.

Los drenajes deben ser independientes y tener diámetro suficiente para evitar estancamientos; estos drenajes no se conectarán con líneas regulares del establecimiento ni de servicios higiénicos.

Cada drenaje del piso, incluyendo los utilizados para la sangre debe tener una trampa. Las líneas de drenaje deben estar ventiladas apropiadamente, comunicadas con el exterior y equipadas con malla metálica para el control de los roedores. Conforme vayan desembocando las líneas de drenaje en otras troncales, el diámetro se irá ampliando proporcionalmente para evitar obstrucciones.

Dentro del establecimiento, las líneas de drenaje de los servicios higiénicos no deben conectarse con otras líneas de canaletas de desagüe.

Es obligatorio que el matadero cuente con un sistema de tratamiento de efluentes apropiado y suficiente para tratar todo el volumen que genera la máxima capacidad de carga; el efluente resultante sólo será evacuado al colector público previo tratamiento según la normativa vigente al respecto.

3. ILUMINACIÓN

En todo el matadero se debe disponer de iluminación natural o artificial que no altere los colores de la carne y menudencias.

La iluminación debe ser de calidad e intensidad requerida por todas las actividades del matadero, debiendo cumplir como mínimo con:

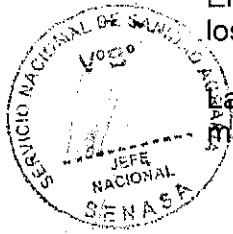
- 540 lux en todos los puntos de evaluación veterinaria
- 220 lux en locales de trabajo
- 110 lux en otras zonas

En todas las áreas donde se realicen actividades del proceso de faena, las luminarias y soportes suspendidos deben estar protegidos a fin de impedir la contaminación, en caso de rotura o accidente.

4. TECLES Y SISTEMA DE RIELES

Los mataderos de la categoría 1 deben contar con un mecanismo para suspender el animal, los mataderos de las categorías 2 y 3 deben disponer de sistema de rieles completo desde la sala de faena hasta la de despacho. La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje. Los rieles y roldanas serán de metal resistente a la oxidación, ya que no deberán estar cubiertos con ninguna sustancia que no sea una leve película de vaselina o aceite comestible. La altura y distancias mínimas para los rieles son:

- Altura para el riel de sangría de 4.80m ó 0.80m desde la nariz del animal al piso.
- Altura para el riel de desuello 4.00m.
- Altura para el riel en zona de evaluación 4.00m ó 0.80m desde el extremo inferior de la carcasa al piso.



- Altura para la riel en cámaras frigoríficas y sala de oreo 4.00m ó 0.80 m desde el extremo inferior de la carcasa al piso.
- Distancia entre riel y columna: 0.80 m.
- Distancia entre riel y pared: 1.20 m.
- Entre riel y riel paralelos 1.50 m
- Entre vertical del riel y bordes de plataformas de trabajo de 0.40 m.
- Entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realizan la evisceración 5.00m.

5. VENTILACIÓN

Las salas deben disponer de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo. La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia.

Las aberturas para la circulación del aire estarán protegidas por un tamiz de material no corrosivo y dispuesto de marcos que puedan retirarse fácilmente para una total y fácil limpieza, a fin de evitar el ingreso de vectores biológicos u otros elementos contaminantes.

6. EQUIPOS Y MATERIALES

Los mataderos deben contar con lo siguiente: rieles, roldanas, ganchos, sierra, bandejas, mesas de trabajo, cuchillos afilados, balanzas, recipiente para la basura, anaqueles; los que deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

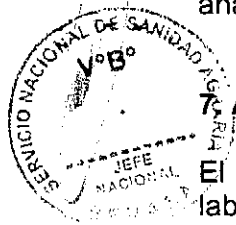
7. AMBIENTE, EQUIPOS Y MATERIALES VETERINARIOS

El médico veterinario contará con un ambiente y el equipo mínimo para efectuar sus labores:

- a. Lupa.
- b. Guantes y equipo básico de disección.
- c. Jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras.
- d. Alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos.
- e. Termómetro clínico.
- f. Estetoscopio.

Los mataderos de las categorías 2 y 3 deben proporcionar al médico veterinario además lo siguiente:

- a. Microscopio
- b. Material de vidrio para el análisis de laboratorio.
- c. Reactivos químicos para las coloraciones.
- d. Mechero alcohol o a gas.



ANEXO N° 3 DISEÑO DE LOS MATADEROS

Cada zona y sección debe encontrarse claramente identificada y señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

1.- ZONA DE ACCESO

La zona de acceso al matadero debe facilitar el ingreso por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial, marítima o lacustre.

Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, debe estar circundado por un cerco construido con materiales resistentes que impida el ingreso de animales y dotados de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuado.

Las puertas de acceso al matadero deben contar con pediluvios u otro dispositivo que asegure la limpieza y desinfección de las llantas de los vehículos y personas que transiten por ellas; deben ser lisas, construidas con material no absorbente y de suficiente amplitud que permita el fácil acceso al matadero, mantenidas en buen estado de conservación.

2.- ZONA DE DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Los mataderos deben contar con un área construida para el lavado y desinfección de vehículos de transporte de animales; la cual debe estar ubicada cerca al desembarcadero y tendrá las siguientes características: pisos impermeables con pendiente suficiente para evitar la acumulación de líquidos y desagüe, propio del área de limpieza; contando además con un sistema para la desinfección de los vehículos después del lavado y dispositivos para la cremación o reciclaje de materiales utilizados en el transporte de animales (pajas) y otros desechos provenientes de los vehículos.

Los mataderos de la categoría 1, que reciban únicamente ganado en pie, quedan exceptuados de contar con el área de lavado y desinfección de vehículos y la rampa de desembarque.

3.- ZONA DE ABASTECIMIENTO

Los mataderos deben contar con rampa de descarga de animales, las que pueden ser fijas o móviles de material lavable, desinfectables con pisos antideslizantes, con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes y que se comunicará directamente con el corral de recepción.

Los corrales deben estar localizados a distancia adecuada de la sala de faenado y en condiciones tales que los vientos predominantes no lleven olores, polvo o emanaciones a las instalaciones de faena.



Los cercos de los corrales deben tener la altura que garantice el aislamiento de los animales y ser construidos con material resistente y de fácil limpieza e higienización; no deben presentar aristas o prominencias que puedan causar daños a los animales.

Los pisos de los corrales deben ser de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes y con una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.

Los corrales deben contar con techos que podrán ser desplazables u otro medio que le provea un área cubierta adecuada con el fin de proteger los animales contra el exceso de lluvia y rayos solares, según las características climatológicas de la región. El área cubierta debe corresponder al veinticinco por ciento (25%) del total del área de cada corral.

Todos los corrales deben disponer de agua para la bebida en bebederos de material no corrosivo, con los bordes redondeados, deben ser lavables y desinfectables, grifos de agua para lavado e iluminación nocturna.

Los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado de animales:

- 3.0 m² por cada bovino, equino o bufalino.
- 2.0 m² por cada camélido sudamericano y porcino
- 1.2 m² por cada ovino o caprino.

Las canaletas de desagüe de los corrales deben estar ubicadas en su parte externa, es decir por fuera del cerco.

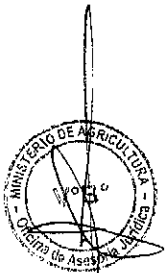
3.1 Corrales de recepción.- Lugar de llegada de los animales, donde se realizarán la separación de los mismos por sexo y categorías, este corral tendrá comunicación con los corrales de descanso y aislamiento.

3.2 Corral de descanso.- Los mataderos deben contar con corrales de descanso de los animales; en caso de existir más de uno deben estar numerados. Adicionalmente a las exigencias generales de los corrales, éstos deben contar con plataformas elevadas de observación, a una altura no inferior a la de las cercas, con barandas de protección, para facilitar la evaluación ante-mortem de los animales, el tránsito del personal y otras operaciones.

3.3 Corral de aislamiento.- Los mataderos deben contar con corrales de aislamiento, los que además de las exigencias generales deben disponer de comederos, estar dotados de una manga, cepo o brete de contención, estar identificados mediante un rótulo visible y deben ser específicos para cada especie. Deben encontrarse totalmente separados de los demás corrales.

3.4 Corral de encierro.- Lugar donde se albergan los animales que son aprobados la evaluación ante-mortem. Este corral tendrá comunicación directa con la manga que conduce a la ducha y al cajón de aturdimiento.

3.5 Ducha.- Una vez dictaminada la aptitud para el faenado y antes del ingreso al área de aturdimiento, debe haber una manga para la limpieza y lavado del animal, el



cual se debe llevar a cabo mediante un sistema de aspersión a presión dorsal, lateral y ventral, sistema que debe asegurar la eliminación de la tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que el animal tenga sobre la piel

En los mataderos de la categoría 1 podrá utilizarse un sistema manual que asegure el cumplimiento de las exigencias indicadas en el párrafo anterior.

La longitud del baño será calculada según el volumen del sacrificio y la velocidad del mismo.

4.- ZONA DE FAENADO

Los mataderos deberán contar con zonas de faenado que permitan un flujo continuo y la separación de la zona limpia de la zona sucia.

Los pisos deben ser de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros; asimismo, deberá contar con un drenaje hacia las canaletas colectoras, las mismas que deben estar provistos de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente.

Las paredes internas deben ser lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables, no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de (1.80) metros.

Los ángulos entre el piso y las paredes deben ser cóncavas a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

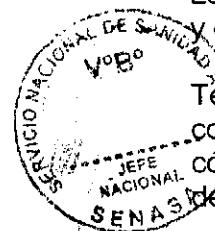
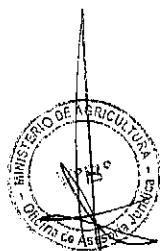
Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñadas y construidas de forma que impida la acumulación de suciedad, no se produzca condensación, construido con materiales higienizables y que impidan el desprendimiento de partículas.

En la entrada del área de faenado se debe contar con pediluvios y maniluvios sanitarios accionados por un sistema que impida su operación manual, con suministros de agua caliente y frío, dotados permanentemente de jabón líquido y protecciones para el control de ingreso de personal.

Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impida la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior, deberán contar con protecciones que impida el ingreso de vectores. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de astillas.

Las puertas deben estar construidas de material higiénico sanitario y ser lavables.

El equipo que se utilice (rieles y roldanas) y esté en contacto directo con el producto y subproducto debe ser liso, de material inoxidable y desmontable, que facilite su lavado y desinfección.



La zona del faenado debe contar con plataforma de material resistente, de fácil lavado y dimensiones adecuadas. Debe contar con áreas laterales que permitan la adecuada supervisión de las operaciones.

Debe contar con iluminación natural o artificial suficiente, que permita realizar en forma eficaz las diferentes tareas y que no altere los colores.

Los mataderos de las categorías 2 y 3 deben tener esterilizadores para cuchillos, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82°C u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante los procesos.

La zona del faenado no debe tener comunicación directa con los cuartos de máquinas u otras áreas que puedan contaminar.

Dicha zona debe comprender las siguientes secciones:

4.1. Sección de aturdimiento.- Lugar donde se insensibiliza a los animales para permitir un apropiado faenado, solo se permitirá insensibilizar a los animales previo duchado. Según sea el volumen de faena por hora, debe tener una o más áreas de aturdimiento, en los cuales únicamente podrá entrar un animal por vez para ser sensibilizado

El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, debe tener una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento será de guillotina.

Para efectuar el aturdimiento se debe disponer de métodos apropiados y seguros para los operarios, tales como:

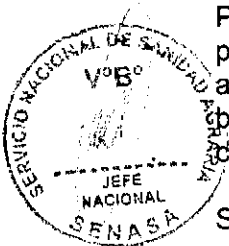
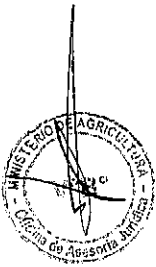
- a) La pistola neumática,
- b) La enervación por puntilla, únicamente en mataderos de la categoría 1, y
- c) El choque eléctrico.

Se debe contar con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielaría. El cajón de aturdimiento debe estar construido con material sólido y resistente, de preferencia metálico de superficie lisa.

4.2 Sección de sangrado.- El sangrado debe efectuarse inmediatamente después de aturdido o muerto el animal, según el caso.

Las operaciones de sangrado deben realizarse en el sistema aéreo; el tecla de elevación debe tener una operatividad y velocidad adecuada para garantizar un rápido levantado del animal y un buen flujo de ésta, sin que ocasione retrasos ni aglomeraciones.

Los materiales empleados en este sistema deben ser resistentes y estar libres de óxido y suciedad. En el ganado mayor se debe utilizar un cuchillo para cortar la piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos, los cuchillos deben ser desinfectados entre cada animal.



Debe garantizarse la buena evacuación y recepción de la sangre; garantizando un tiempo mínimo de tres a seis (3 - 6) minutos por bovino.

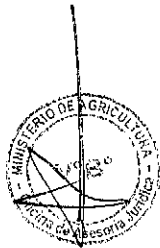

En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se debe contar con un sistema de recolección que impida su contaminación y en ningún caso debe agitarse con la mano, sino con utensilios higiénicamente aceptables; sólo se permitirá el uso de la sangre, cuando el médico veterinario haya declarado el animal como apto para consumo; y sistema para el almacenamiento de la sangre, de ser necesario.

4.3 Sección de Escaldado y pelado

Los mataderos que faenen porcinos deben contar con un ambiente exclusivo para su escaldado y pelado, esta sección debe contar con un tanque o tina para escaldar, con rebose y sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura de 65°.- a 68°C, durante 6 minutos.

Esta operación deberá garantizar el retiro de la mayor cantidad de cerdas. Se debe utilizar un sistema que impida la descarga de material desde el esófago.

Los equipos de material y roldanas deben estar conformados por lo siguiente:

- 
- 
- a) Sistema de riel para la elevación del porcino.
 - b) Túnel de escaldado o, en su defecto, tanque de escaldado con rebose y sistema para cambio total de agua.
 - c) Peladora mecánica con capacidad adecuada para el volumen diario del faenado.
 - d) Mesa para el recibo de porcinos pelados.
 - e) Rieles para el izado de porcinos, después del pelado, desde la mesa hasta la línea aérea u otro sistema que evite su contaminación.
 - f) Plataforma (mesa) de longitud y altura adecuada para las operaciones de repaso del pelado de porcinos por parte del personal.

Los mataderos de la Categoría 1 deben realizar el escaldado y pelado utilizando un sistema que garantice la higiene e inocuidad, pudiendo realizarse en el área de faenado de otras especies, manteniendo una adecuada separación.

4.4 Sección de Degüello.- Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad facilitar la sangría del animal y destinado al seccionamiento de la cabeza.

4.5 Sección de Desuello.- Destinado a la separación de la piel, corte de patas delanteras y traseras, marcado de la piel, cerrado de cola.

En las operaciones de desuello deben tenerse presentes los siguientes puntos:

- a) Todas las especies, con excepción de los cerdos, deben ser desolladas antes de la evisceración de la carcasa. Una vez iniciado el desuello, la carcasa debe estar separada unas de otras para evitar el contacto entre ellas y el riesgo de contaminación. Se prohibirá insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el

desuello. Los cerdos deben limpiarse de cerdas, costras y suciedad, y podrán desollarse total o parcialmente.

- b) Los animales desollados no deben lavarse en forma que el agua puede penetrar en la cavidad abdominal o torácica antes de la evisceración;
- c) Las pieles deben pasar inmediatamente a la sección de zona de pieles, evitando su acumulación en la zona de faenado.
- d) La lengua debe retirarse de manera que no se corten las amígdalas.

Las menudencias pasarán a la zona de limpieza e higienización evitando su acumulación en la zona de faenado.

4.6 Sección de Eviscerado

La evisceración se efectuará a continuación del desuello, donde se efectúa la extracción de los órganos digestivos, circulatorios, respiratorios y reproductivos. En el caso de équidos, el corazón, previa evaluación veterinaria, podrá ser destinado al consumo humano, las menudencias serán remitidos al rendering, caso contrario serán incinerados o enviados al digestor.

La recepción se realizará en recipientes o bandejas inoxidables, dispuestos en los carros de evisceración de superficie lisa u otros sistemas apropiados, tales como carriles, ductos, toboganes o fajas. Deben ser transportados directamente a la zona de limpieza e higienización.

La evisceración debe efectuarse sin demora alguna. Debe observarse lo siguiente:

- a) Prevenirse eficazmente la descarga del esófago, los estómagos, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga, el útero, y las ubres;
- b) Todos los despojos destinados al consumo humano deben retirarse de la carcasa de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;
- c) Durante la evisceración, los intestinos no serán separados por corte del estómago y no se abrirán los intestinos, salvo que lo exijan las operaciones de faenado y antes de seccionarlos se ligarán el esófago y el recto;
- d) El cordón espermático y el pene deben extirparse de la carcasa.
- e) No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de la carcasa.

4.7. Sección de división de carcasas:

Con el fin de facilitar la evaluación post mortem y su manipulación, la carcasa de vacunos, bubalinos, camélidos, équidos y cerdos grandes serán divididas a lo largo de la línea media dorsal, en dos medias carcasas utilizando sierra eléctrica. En caso de los mataderos de la categoría 1 se podrá utilizar sierra mecánica, debiendo contar con esterilizadores adecuados para el tamaño de la hoja de la sierra.

4.8 Sección de Evaluación Post-mortem

En esta sección se debe contar con mesas y perchas en cantidades suficientes para la evaluación veterinaria, y en caso de mataderos de las categorías 2 y 3 deben disponer de un sistema de riel para la separación de las carcasas que fueran retenidas en observación o condenadas.



La evaluación post mortem debe incluir el uso de los sentidos visual, olfativo y táctil, debiendo complementarse con la incisión de la carne y menudencias; tomando especial atención a la evaluación de los órganos del sistema linfático, vísceras rojas y blancas:

Sangre: Se debe apreciar su color y coagulación.

Cabeza: La cabeza deberá ser inspeccionada incluyendo las cavidades oral y nasal. La evaluación debe efectuarse después de separada la base de la lengua. Los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos y retrofaringeos, deberán examinarse visualmente y por incisión múltiple. Las amígdalas serán extirpadas, después de la evaluación. Debe examinarse la lengua y, de ser necesario, efectuarse una incisión en la base de la misma pero sin mutilar el borde. Además, se examinará visualmente los labios y encías. En porcinos, cuando se detecta cisticercosis se efectuará una incisión en el músculo externo de masticación y en la base de la lengua.

Aparato gastrointestinal: Examen visual del estómago e intestinos y palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos. En el estómago se debe ver penetración de cuerpos extraños (porción anterior del retículo), peritonitis local o general, examen de nódulos linfáticos. Palpar cuidadosamente, observar signos de lesiones de TBC o septicemia.

Bazo: Examen visual y palpación e incisión.

Hígado: Examen visual y palpación de todo el órgano e incisión a los ganglios retro-hepáticos.

Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano, así como de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Debe abrirse la laringe, tráquea y bronquios, mediante una incisión longitudinal y una incisión transversal en la parte inferior del lóbulo diafragmático.

Corazón: Examen visual después de haber abierto el pericardio. Debe realizarse una o más incisiones desde la base hasta el vértice.

Útero: Examen visual, palpación e incisión.

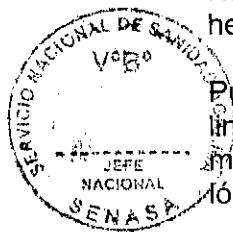
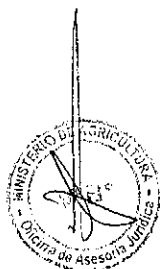
Ubre: Examen visual, palpación e incisión del tejido glandular y de los ganglios linfáticos supramamarios.

Riñones: Enucleación, examen visual y palpación e incisión.

Testículos: Examen visual, palpación e incisión.

Carcasa. El examen tendrá por objeto precisar su estado general, color, olor y estado de los ganglios linfáticos.

Si el resultado de la evaluación post-mortem no es suficiente para emitir el dictamen final, se puede realizar las pruebas de laboratorio que se estimen necesarias. La carne y menudencias correspondientes al animal observado, se deben mantener separados



de otros en la cámara de frío y en condición de retenido, a fin de evitar la contaminación cruzada, hasta conocer el resultado de las pruebas.

Si durante la evaluación se observan alteraciones que constituyan riesgo para la salud pública o animal, o contaminación del equipo, se procederá a retirar los observados de la línea de faenado, debiendo ser condenados e identificados como tal.

Luego de la evaluación post mortem, de acuerdo con el dictamen del médico veterinario correspondiente a la carne y menudencias, deberán retirarse sin demora de la zona de faena, con destino a otras tales como: la sala de oreo, conservación en frío, deshuesado, cortes y empaque, pieles, cuando sea el caso a las zonas de necropsia, rendering o al digestor y/o incinerador.

Los comisos y despojos que no constituyan riesgo para la salud pública o animal, se destinarán para rendering.

4.9 Sección de limpieza de la carcasa:

Lugar donde se limpian las carcasas en forma minuciosa, debe disponer de dispositivos para aplicar agua con la presión adecuada para tal fin.

4.10 Sección de limpieza de menudencias

Proceso necesario en caso de menudencias destinadas para consumo humano.

Esta zona debe contar con suficiente agua caliente y vapor de agua, disponer de desagüe canalizado directamente hacia la red de efluentes y, mesas de trabajo y pozas con ángulos cóncavos; los que deben ser de material resistente, no contaminante, que permita su fácil limpieza y desinfección.

Deben disponer de balanzas para el pesado y ganchos u otro material no contaminante que se utilice para mantenerse suspendidas a fin de evitar su contacto con el piso.

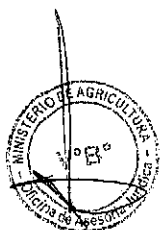
Los mataderos de la categoría 2 y 3 debe contar con equipos o máquinas adecuadas para realizar la limpieza y escaldado de los estómagos, patas y cabezas de ovinos, caprinos y camélidos.

La comunicación de esta zona con la de faena no debe permitir el pasaje de personas. Además debe tener comunicación directa con la zona de despacho.

Las menudencias que se hayan contaminado con contenido gastrointestinal, pus, orina u otro contaminante, deben eliminarse mediante recorte del tejido afectado. De igual modo se procederá con hematomas, contusiones, traumatismos y otros.

Para el lavado y limpieza de las menudencias se utilizarán agua caliente a temperatura mínima de 68°C, excepto para las vísceras rojas.

4.11 Sección de pesado y numeración



Sección donde se realiza el pesaje de las carcasas antes de su ingreso a la sala de oreo o refrigeración, para lo cual debe contar con una balanza. Los mataderos de las categorías 2 y 3 deben disponer de balanzas de riel. Luego del pesado debe realizarse el marcado de la carcasa y sus partes con su respectivo número.

5. ZONA DE OREO

Los mataderos de la categoría 1 que no requieran contar con zonas de conservación en frío, de acuerdo a lo establecido en el numeral 6, deben contar con una zona de oreo destinada al enfriamiento y maduración de las carcasas, las cuales deben permanecer separadas en áreas específicas por especie; ésta zona debe mantener una temperatura adecuada, debiendo mantenerse el control correspondiente.

El área de esta sección estará en relación con la capacidad de faenado diario del establecimiento. Los mataderos podrán utilizar una sala de oreo para más de una especie, previa evaluación y autorización del SENASA.

6. ZONA DE DESHUESADO, CORTES Y EMPAQUE

Los mataderos que cuenten con una zona de deshuesado, cortes o empaque, deben asegurarse que sus equipos y materiales garanticen la inocuidad de la carne; esta zona debe mantener la temperatura máximo a 16° C, la cual debe ser medida por un termómetro perennemente.

La zona, los equipos, utensilios y herramientas destinados al deshuese, preparación de cortes o ulterior proceso, deben ser utilizados únicamente para estas funciones.

Los empaques de la carne deben contar con rótulo de identificación.

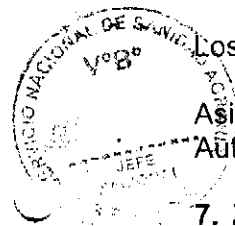
Asimismo, deberán cumplir las demás exigencias referidas a la inocuidad que la Autoridad competente establezca.

7. ZONA DE CONSERVACIÓN EN FRÍO

Los mataderos deben contar con una zona de conservación en frío. El SENASA, considerando la ubicación geográfica particular de los mataderos de la categoría 1, determinará los casos en que aplique esta exigencia.

Se considerará como producto refrigerado los que han pasado por un proceso de enfriamiento hasta obtener una temperatura óptima de almacenamiento, ligeramente superior a su punto de congelación, manteniendo las condiciones de temperatura y humedad necesarias para que la pérdida de peso o merma sea mínima.

La temperatura en la zona media más profunda de la carcasa refrigerada debe descender hasta 0°C en el tiempo más breve posible. Por lo general esta temperatura se alcanzará en un máximo de 48 horas después de su ingreso a la cámara. En este tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a 1.5°C bajo cero.



La humedad relativa en las cámaras frigoríficas debe mantenerse en el orden del 90 a 95 por ciento. El aire en las cámaras debe renovarse una vez al día, estando el de entrada limpio, exento de olores y en lo posible acondicionado a la misma temperatura que el de la cámara.

Se considera como producto congelado todo aquel que ha sido enfriado, en todos sus puntos, hasta una temperatura inferior a la de su punto de congelación. Se efectuará de forma tal que las temperaturas que se alcancen en su zona media más profunda se mantengan entre 12°C a 15°C bajo cero a 18°C bajo cero, dependiendo del tiempo que se desea conservarlos

Para el almacenamiento de vísceras rojas y blancas el matadero debe disponer de una cámara de conservación para menudencias, no pudiendo mezclarse con las carcasas.

Se tomará el mayor cuidado para evitar cambios de temperatura de la carne y menudencias congelados durante el almacenamiento y el transporte. Si se produjera la descongelación accidental, serán examinados y evaluados por el Médico Veterinario para determinar si continúan siendo aptos para el consumo humano.

Las cámaras frigoríficas deben cumplir con las siguientes exigencias:

a) Disponer de buena iluminación, termómetros e higrómetros que permitan la lectura externa. Deben mantenerse permanentemente limpias, desinfectadas y sin deterioros.

b) Contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:

- Playas de recepción y despacho, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampa apropiada y de balanza para el pesaje;
- Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;

Cámara fría y Sala de máquinas.

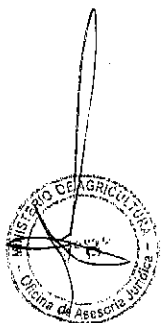
c) El material de revestimiento interior de las cámaras y antecámaras debe ser sólido, resistente, impermeable, liso y de color claro. La unión de las paredes entre sí, y los ángulos de encuentro con las columnas y pisos serán redondeados.

d) Disponer de grifos para el lavado de pisos, sistema de agua potable y desagüe.

e) Las puertas deben estar protegidas con material aislante y en su cara interna, tendrán cerraduras que permitan su apertura por dentro y por fuera, se abrirán hacia afuera y tendrán el tamaño suficiente que permita un fácil acceso y transporte de carcasas.

f) Toda la cámara se deberá mantener seca y en completo estado de limpieza.

g) La estiba de la carne y menudencias al interior de las cámaras de frío, debe permitir la adecuada circulación de aire a su alrededor guardando distancia mínima de 10 cm. respecto al nivel del piso y 30 cm. respecto a las paredes.



- h) La circulación del aire se asegurará con difusores, ventiladores u otro sistema que facilite su continuo movimiento para mantener la temperatura uniforme en todo el ambiente.
- i) Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado.
- j) Deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.
- k) Debe contar con una cámara o en su defecto con un espacio aislado dentro de las cámaras generales, con puerta y llave, para alojar las carcasas que necesiten observación.

8. ZONA DE EMBARQUE

Deben contar con una zona de embarque, la cual estará ubicada continua a la sección de oreo o refrigeración y debe comunicarse directamente con la puerta de salida del matadero a fin de evitar la contaminación cruzada. Queda prohibido el retorno a la línea de proceso.

9. ZONA DE PIELES

Destinada a la recepción, pesado y despacho de pieles de los animales faenados. Debe estar separada y alejada de la zona de faenado.

10. ZONA DE NECROPSIA

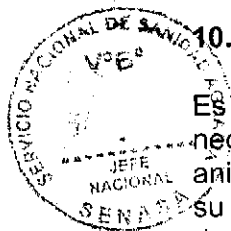
Es obligatoria en los mataderos de las categorías 2 y 3 contar con una sala de necropsia. Será completamente independiente; está destinada para el sacrificio de animales sospechosos y por lo mismo cercana al corral de este tipo de animales. Para su funcionamiento está dotada con un sistema de desagüe, los equipos sanitarios y demás requerimientos indispensables para esta clase de actividades.

11. ZONA DE INCINERACIÓN Y DIGESTOR

Los mataderos deben contar con una zona de incineración adecuada para destruir los comisos y condenas, la que debe estar ubicada en lugares aislados, cerca a la zona de necropsia y con medidas de seguridad e higiene.

Los mataderos que no efectúen rendering podrán optar por la inmediata reducción de los decomisos no aptos para el consumo humano pero que pueden ser aprovechados para el consumo animal, lo cual deberá realizarse empleando un digestor y/o incinerador que debe estar ubicado en un lugar aislado y seguro, debiendo disponer de un adecuado equipo para tal fin.

La reducción debe realizarse a una presión no menor de 1.5 atmósferas y a una temperatura no menor de 135°C, durante un tiempo no menor de 15 minutos, para cuyo control contará con su respectivo manómetro, termómetro y reloj.



12. ZONA DE RESIDUOS SÓLIDOS

El matadero debe contar con un estercolero y depósito de basura, ubicados lejos de las zonas destinadas al proceso de faenado y deben estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores. Si por razón de la localización de un matadero no es posible disponer de sistema de recolección de basuras, deberá proveerse un medio propio para su disposición sanitaria final.

13. ZONA DE RENDERING

Concluida la jornada diaria, los comisos y despojos podrán ser procesados en la zona de rendering o destinados a un establecimiento de procesamiento autorizado por el SENASA, de lo contrario deben ser conservados en una zona separada del área de faenado y destinados diariamente al relleno sanitario.

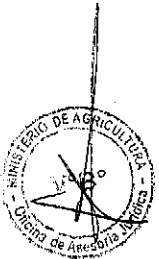
Los mataderos y otros establecimientos que realicen rendering deben cumplir con lo siguiente:

Locales e instalaciones

- a) Los locales deben estar ubicados lejos de vías públicas y de instalaciones dedicadas a la producción de animales destinados a la obtención de productos para consumo humano. En caso que forme parte de un matadero, debe estar adecuadamente aislado para evitar la contaminación cruzada.
- b) El establecimiento debe contar con un área de recibo donde se almacenen, bajo condiciones adecuadas temporalmente, los desechos que son materia prima para una evaluación previa interna de los mismos, para asegurar su calidad, antes de que ingresen al proceso.
- c) Los pisos y paredes deben estar contruidos de materiales que eviten la contaminación, no tener grietas; ser preferiblemente de cemento y su diseño debe evitar el estancamiento del agua, con un desnivel de al menos 1.5% para un adecuado drenaje, facilitar la limpieza y desinfección.
- d) Las dimensiones de los locales deben estar de acuerdo con la capacidad de producción para evitar problemas de hacinamiento, almacenamiento y potenciales contaminaciones. Además deben permitir un adecuado flujo en el proceso y facilitar las labores de evaluación y muestreo.
- e) Las instalaciones deben contar con áreas para la limpieza y desinfección de recipientes, materiales y equipos de uso regular en el proceso. Deben contar con adecuada ventilación.

Equipos

- a) El equipo utilizado para manipular material específico de riesgo será identificado como de uso exclusivo para éste fin y mantenerse bajo controles estrictos.
- b) Debe disponer del siguiente equipo mínimo:
 - Digestor con capacidad suficiente;
 - Percolador que reciba el producto;
 - Sin fin transportador;
 - Secadora para bajar la humedad del producto;
 - Molinos;
 - Enfriadora de harina;
 - Tolva de almacenamiento;



- Tamiz o zaranda para cernir;
- Sistema eliminador de olores y
- Otros que según el caso particular, establezca el SENASA.

Higiene de Instalaciones, equipo y personal

- a) Los establecimientos deben definir e implementar un programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipo que incluya el uso de instrumentos y productos afines a sus operaciones. Este programa debe incluir el uso de agua caliente, vapor y lavado a presión, entre otros.
- b) Implementar rodiluvios y pediluvios para la desinfección en caso ingresen vehículos y personas al establecimiento.
- c) Colocar lavatorios para el lavado y desinfección de manos en diferentes áreas del establecimiento, preferiblemente accionados mediante mecanismos de pedal u otro no manual.
- d) Deben existir instalaciones sanitarias, duchas y vestidores adecuados para el uso exclusivo del personal y estar separados de las áreas de proceso.

Agua

- a) Disponer de agua potable.
- b) Los tanques, tubería y recipientes utilizados para el transporte de agua, deben ser de materiales apropiados para evitar la contaminación.
- c) Las aguas residuales, de desecho y pluviales deben ser eliminadas evitando que se conviertan en factores de contaminación.

14. ZONA DE ENERGÍA

Los mataderos deben contar con una zona de energía destinada a las maquinarias. Estas secciones estarán ubicadas en lugares apropiados y seguros.

15. ZONA DE SERVICIOS GENERALES Y ASISTENCIALES

Comprenderá áreas como los servicios higiénicos generales, tópico de primeros auxilios y duchas. Además comprenderá ambientes adecuados para el depósito de productos químicos utilizados en la desinfección.

ANEXO N° 4

PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - HACCP

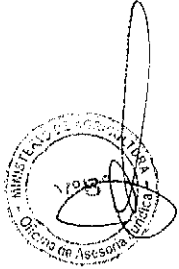
El Plan HACCP debe contener como mínimo:

1. Describir el producto. Identificar las intenciones de uso.
2. Construcción del diagrama de flujo. Verificación in situ del diagrama de flujo.
3. Identificar los peligros asociados a cada fase del proceso y todas las medidas preventivas. Análisis de los peligros que afectan la inocuidad de la carne y menudencias, los que deben controlarse en cada etapa del proceso.
El análisis de peligros debe comprender la evaluación de peligros biológicos, peligros químicos y peligros físicos.
4. Determinar los puntos de control críticos (PCC), incluirá la identificación de las medidas preventivas que se pueden implementar para controlar cada peligro; los PCC pueden ser:
 - Introducidos en el establecimiento.
 - Introducidos fuera del establecimiento, incluyendo aquellos que ocurren antes, durante y después de entrar al establecimiento.
5. Establecer los límites críticos para cada PCC (LC), los cuales estarán diseñados para asegurar que sea efectivo el control del PCC.
6. Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC, el cual incluirá los procedimientos, frecuencias y responsables para controlar cada PCC y LC.
7. Establecer un plan de acciones correctivas, las que se adoptarán en respuesta a cualquier desviación. Para el desarrollo de cada acción correctiva se realizará un descriptivo y se designará el responsable, de manera que se asegure lo siguiente:
 - La causa de la desviación se identifica y se elimina.
 - El PCC estará bajo control después que se tome la acción correctiva.
 - Se establecen las medidas para prevenir la recurrencia.
 - Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercializará.
8. Establecer el mantenimiento de la documentación y registros, contendrán los datos y las observaciones reales obtenidos durante la supervisión.
9. Revisión del plan HACCP, establecer procedimientos de validación y verificación.
10. Después de la validación del plan de HACCP debe ser aprobado; para ello será firmado y fechado por el representante legal del establecimiento. Esta firma significará que el establecimiento acepta y pone en ejecución el Plan. El Plan deberá firmarse una vez aprobado y después de cada modificación.
11. Entrenamiento: El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP debe aprobar la capacitación referida al uso de los principios de HACCP aplicados a los mataderos, de acuerdo a lo que SENASA establezca.



12. Verificación Oficial del Plan HACCP. El SENASA verificará la aplicación del Plan HACCP, para lo cual realizará lo siguiente:

- Revisión del Plan HACCP;
- Revisión de los registros de los PCC;
- Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación;
- Revisión de los límites críticos;
- Revisión de otros registros referentes al Plan HACCP;
- Observación directa o medida en un PCC;
- Toma y el análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos;
- Observaciones en sitio.



ANEXO N° 5

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Los mataderos debe desarrollar e implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento – POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta, asegurando la limpieza y desinfección de las instalaciones y los equipos, antes de dar inicio a las operaciones y durante éstas.

Para su desarrollo e implementación se debe tener en cuenta lo siguiente:

1. Describir todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación de la carne y menudencias. Los procedimientos deben estar identificados como operativo o preoperativo y contener las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies, equipos y utensilios.
2. Tener fecha y la firma de la persona que tiene la autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. Los POES deben contar con fecha y firma del inicio de su implementación y también del momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.
3. Especificar la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

Implementación de POES:

Los procedimientos pre-operativos se realizarán antes de iniciar las operaciones; los demás procedimientos se llevarán a cabo con las frecuencias especificadas; se monitoreará diariamente la implementación de tales procedimientos y se recurrirá a métodos de muestreo para la verificación.

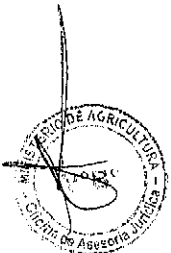
Estándares de desempeño:

Se tomará las medidas necesarias para cumplir el estándar cuando tras la verificación se identifique desviaciones a través de la implementación de medidas correctivas.

En caso que nuevamente se identifique incumplimiento del POES, se reevaluará el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control de los mataderos de las categorías 2 y 3, aplicándose además las medidas correctivas pertinente. Finalmente se adoptarán medidas sanitarias necesarias si se determina nuevamente incumplimiento de los estándares.

Registros:

Se debe mantener registros diarios para evidenciar documentadamente la implementación, monitoreo, verificación e implementación de las medidas correctivas que se hayan realizado. Los registros deben consignar la fecha y ser firmados por los responsables de su ejecución. Los registros se deben conservar durante el período que demande el levantamiento de la no conformidad y estar disponibles para su verificación por la autoridad competente.

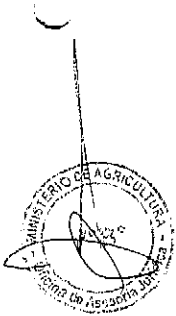
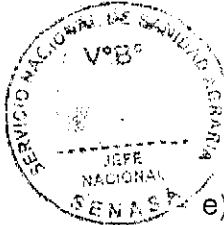


ANEXO N° 6

REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando la actividad o actividades para las que se solicita autorización (faena por especie, rendering, frigorífico) y una declaración jurada de volumen presumible de faena y/o procesamiento durante un año.

Asimismo, consignar el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de Construcción; adjuntando los siguientes documentos:

- 
- 
- a) Certificado de Zonificación y Vías, emitido por la Municipalidad distrital o provincial, de su jurisdicción.
 - b) Plano de localización del terreno a escala mínima de 1:1500 señalando las vías de acceso, fuente de agua próximas y la distancia con las edificaciones vecinas.
 - c) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, sistema de rieles, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos; los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
 - d) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Materiales a usar.
 - Cronograma de avance.
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovisionamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
 - Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
 - e) Descripción del proceso de operaciones detallado por especie de animal, incluyendo flujograma.
 - f) Recibo de pago por los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.

ANEXO N° 7

REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE MATADEROS Y SU RENOVACIÓN

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando la actividad o actividades para las que se solicita autorización (faena por especie, rendering, frigorífico), el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de funcionamiento; adjuntando los siguientes documentos:

- a) Descripción del proceso de operaciones detallado por especie de animal, incluyendo flujograma; sólo en caso existan variaciones respecto a lo presentado para la Autorización de construcción.
- b) Manual de Buenas Prácticas de Faenado con los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (SSOP), Programa de limpieza (incluido, entre otros, la desinsectación y desratización) y Programa de desinfección.
- c) Programa de vigilancia y control para determinación de residuos químicos y contaminantes biológicos en la carne y menudencias; sólo para mataderos de las categorías 2 y 3. En caso de los mataderos de la categoría 1, el SENASA efectuará el monitoreo correspondiente.
- d) Programa de control de plagas y Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control - HACCP vigente, emitido por la autoridad competente; sólo para mataderos de las categorías 2 y 3.
- e) Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.
- f) Copia de certificados de calibración de las maquinarias, equipos e instrumentos; sólo para mataderos de las categorías 2 y 3.
- g) Declaración jurada, identificando los médicos veterinarios y demás personal que interviene en las operaciones de faenado del matadero; solicitando su empadronamiento.
- h) Recibo de pago de los derechos correspondientes.



ANEXO N° 8

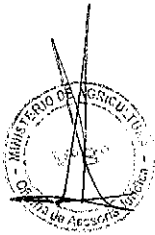
REQUISITOS PARA LA MODIFICACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE LOS MATADEROS

(REFERIDAS A LA CONSTRUCCIÓN, AMPLIACIONES DE LA CAPACIDAD DE FAENA, RENDERING, CÁMARA FRIGORÍFICA)

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando la actividad o actividades por las que solicita modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (faena, rendering, frigorífico), el número del Registro Único de Contribuyente o del Documento Nacional de Identidad, así como el número del permiso municipal de construcción en los casos que corresponda; y adjuntando los siguientes documentos:

- a) Descripción del proceso de operaciones, proyectado (flujograma).
- b) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, sistema de rieles, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos, los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
- c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Materiales a usar.
 - Cronograma de avance.
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
 - Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
- d) Copia de certificados de calibración de las maquinarias, equipos e instrumentos; sólo para rendering.
- e) Recibo de pago por los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.

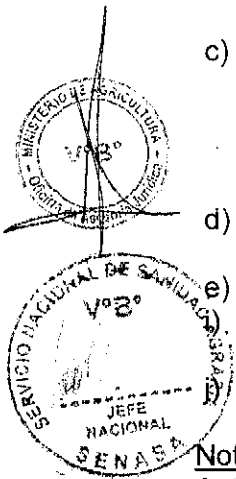


ANEXO N° 9
REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE CENTROS DE RENDERING
O CÁMARAS FRIGORÍFICAS, Y SU RENOVACIÓN

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando las actividades por las que solicita autorización, el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de funcionamiento; adjuntando los siguientes documentos:

- a) Plano de localización del terreno a escala mínima de 1:1500 señalando las vías de acceso, fuente de agua próximas y la distancia con las edificaciones vecinas.
- b) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos, los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
- c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovechamiento y consumo de agua potable.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
- d) Memoria descriptiva de las instalaciones de refrigeración, sólo para cámaras frigoríficas.
- e) Descripción del proceso de operaciones incluyendo flujograma, sólo para rendering. Manual de Buenas Prácticas, Programa de limpieza (incluido, entre otros, la desinsectación y desratización) y desinfección.
- f) Recibo de pago de los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.

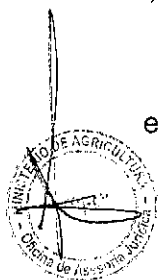


ANEXO N° 10
REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN TEMPORAL DE
FUNCIONAMIENTO

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de funcionamiento; adjuntando los siguientes documentos:

- a) Proyecto del Plan de Adecuación de acuerdo al formato consignado en el Anexo 11.
- b) Certificado de Zonificación y Vías, emitido por la Municipalidad distrital o provincial, de su jurisdicción.
- c) Plano de localización del terreno a escala mínima de 1:1500 señalando las vías de acceso, fuente de agua próximas y la distancia con las edificaciones vecinas.
- d) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, sistema de rieles, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos, los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
- e) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
 - Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
- f) Descripción del proceso de operaciones detallado por especie de animal, incluyendo flujograma.
- g) Recibo de pago de los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.



**ANEXO N° 11
ESTRUCTURA DEL PLAN DE ADECUACIÓN**

Nombre del Establecimiento:.....

Nombre del Titular que propone el Plan bajo responsabilidad:.....

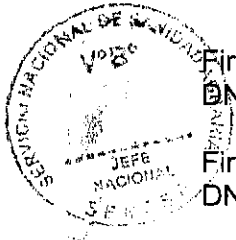
médico veterinario:.....

Fecha de inicio:.....

Fecha de término:.....



Artículo(s) incumplido(s)	Acción(es) correctiva(s) / etapas	Fecha de Cumplimiento
<i>Indicar el artículo correspondiente</i>	<i>Describir las acciones específicas a realizar inclusive si es pertinente por etapas.</i>	<i>Para la acción específica o para cada etapa si así se propuso la acción correctiva.</i>



Firma del titular solicitante del Registro:..... N°.- de

DNI:.....

Firma del médico veterinario:..... N°.- de

DNI:.....

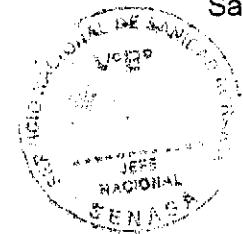
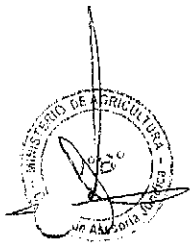
ANEXO N° 12

CUPO DE FAENA

El cupo de faena lo determinará el SENASA teniendo en cuenta, entre otros, las siguientes consideraciones:

- a. Superficie total en metros cuadrados (m^2) de los corrales por especie.
- b. Capacidad en metros cúbicos (m^3) de agua potable disponible en el matadero. Se tomará en cuenta para el cálculo, la capacidad de los tanques de reserva más lo disponible de la red pública.
- c. Longitud del sistema de rieles y cámara de frío.
- d. Capacidad de tratamiento de residuos sólidos y líquidos.

El valor que determina el cupo de faena se establece por el menor valor obtenido de esta evaluación. La determinación del cupo de faena, será consignada en la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero.



ANEXO N° 13
CAUSAS DE COMISOS Y CONDENAS

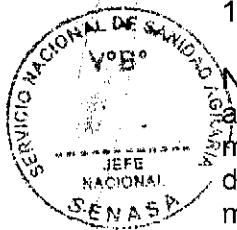
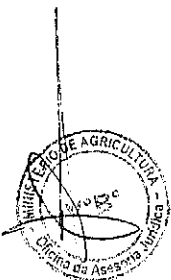
CAUSAS DE COMISOS DE CARCASAS Y ORGANOS

1. Sangría deficiente
2. Coloración anormal
3. Estados febriles persistentes
4. Animales que lleguen muertos o que mueran en los corrales del matadero.
5. Animales en estado agónico o en sufrimiento y que su diagnóstico permita su rendering.
6. Paratuberculosis.
7. Actinomicosis y actinobacilosis con caquexia o metástasis.
8. Acetonemia.
9. Eclampsia.
10. Anemia avanzada con emaciación.
11. Anemia con emaciación o con edema de los músculos o tejido conjuntivo.
12. Leucemia o pseudo-leucemia.
13. Cuando despiden olor intenso o repulsivo, originado por sustancias ingeridas, administradas o relacionadas con los órganos de la reproducción.
14. Cisticercosis en grado tal que no pueda ser utilizadas para obtener manteca (porcinos) o sebo (otras especies).
15. Sarcocystiosis o sarcosporidiosis (sacos de Miescher). Quedan exceptuados los casos de carnes infectadas con quistes de sarcocystes, siempre y cuando se siga el siguiente procedimiento:
 - Cocción a 60 C°
 - Congelación a menos diez (-10 C°) grados centígrados por diez días, y
 - El producto sea transformado en charqui o chalona.
16. Otras alteraciones que en la evaluación veterinaria se determine como causas de comiso.

NOTA: Quedan exceptuados del decomiso las carcasas y demás órganos de aquellos animales que habiendo reaccionado a la prueba de tuberculina no presenten lesiones macroscópicas, en cuyo caso se hará el deshuesado completo de toda la carcasa, destinando la carne y menudencias, no afectados para el consumo humano. Este mismo procedimiento se aplicará cuando se detecte tuberculosis en un ganglio o en un hueso.

CAUSAS DE CONDENA PARCIAL DE CARCASAS Y ORGANOS

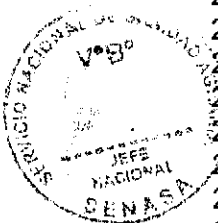
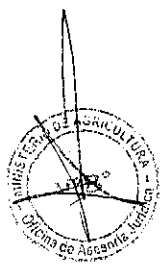
1. Pigmentación anormal o traumatismos graves.
2. Actinomicosis o actinobacilosis.
3. Tumores, abscesos y heridas supurantes localizados.
4. Hidatidosis.
5. Artritis o poliartitis localizadas, no asociadas con infecciones sistémicas.
6. Equinocosis.
7. Metritis y mastitis.
8. Pericarditis traumática e infecciosa.
9. Neumonía y pleuresía simple.
10. Distomatosis.
11. Otras parasitosis focalizadas.
12. Presencia de contaminantes.



13. Otras alteraciones que en la evaluación veterinaria se determine como causas de condena parcial.

CAUSAS DE CONDENA TOTAL DE CARCASAS Y ORGANOS

1. Carbunco bacteridiano. En este caso, se condena la piel.
2. Carbunco sintomático.
3. Septicemia hemorrágica.
4. Gangrena gaseosa.
5. Piemia y septicemia.
6. Piroanaplasmosis asociada con caquexia.
7. Leptospirosis.
8. Hemoglobinuria bacilar.
9. Rabia.
10. Tétano
11. Entorotoxemia.
12. Poliartritis de los terneros.
13. Fiebre catarral maligna.
14. Enteritis infecciosa de los animales jóvenes.
15. Edema maligno.
16. Paratuberculosis con caquexia.
17. Cualquier forma de tuberculosis acompañada de caquexia.
18. Lesiones tuberculosas que indican el colapso de la resistencia o diseminación linfohemática.
19. Metritis y mastitis aguda con septicemia.
20. Salmonelosis en todas las especies
21. Erisipela porcina aguda.
22. Tumores diseminados.
23. Mioglobinuria.
24. Ictericia grave con degeneración parenquimatosa de los órganos.
25. Triquinosis.
26. Meningitis cerebro-espinal.
27. Encefalomiелitis infecciosa.
28. Adenitis equina concomitante con otras lesiones.
29. Tripanosomiasis.
30. Hemoglobinuria paroxística.
31. Linfangitis ulcerosa concomitante con otras lesiones.
32. Tumores malignos.
33. Cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.
34. Otras alteraciones que en la evaluación veterinaria se determine como causas de condena total.
35. Encefalopatías Espongiformes Transmisibles



**ANEXO N° 14
DETERMINACIÓN DE LOS MONTOS DE LAS MULTAS**

Las infracciones al presente Reglamento serán sancionadas con multa expresada en fracciones o enteros de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente y calculados al momento del pago efectivo de la misma. Asimismo, conjuntamente con la sanción, podrá disponerse con carácter complementario:

1. La suspensión o cancelación de los registros o autorizaciones correspondientes.
2. El comiso o disposición final de los animales o productos objetos de la infracción.
3. La clausura de establecimientos.
4. La publicación de las sanciones impuestas en el Diario Oficial El Peruano u otro medio de comunicación escrita de circulación nacional o regional.

En caso de reincidencia, se duplicará la multa inmediata anterior impuesta y, de ser el caso, se aplicarán medidas complementarias adicionales.

Las infracciones tipificadas en el artículo 100° del presente reglamento fueron clasificadas en cuatro niveles: leves, moderadas, severas o graves y críticas o muy graves, teniendo en cuenta diversos factores agravantes tales como: la gravedad de la infracción, el impacto producido, el beneficio obtenido por el infractor, la capacidad económica del infractor y la condición de intencionalidad, entre otros.

Se establecieron escalas de multas para cada nivel, el rango de los montos de las multas establecidas será fraccionado en tres partes, con el propósito de establecer de modo proporcional, los rangos aplicables a cada una de las categorías de los mataderos. A la categoría 1 le corresponderá la tercera parte inferior del rango, mientras que a la categoría 2 le corresponderá el segundo tercio y a la categoría 3 la tercera parte superior del rango, de la siguiente manera:

Nivel	Escala de multas	
a) Faltas leves	3%	20%
b) Faltas Moderadas	10%	100%
c) Faltas Severas o graves	40%	200%
d) Faltas Críticas o Muy graves	100%	300%

Ejemplo con UIT S/ 3650						
Nivel	Mataderos Clase A	Mataderos Clase B	Mataderos Clase C	Mataderos Clase A	Mataderos Clase B	Mataderos Clase C
a)	S/. 110	S/. 316	S/. 523	S/. 316	S/. 523	S/. 730
b)	S/. 365	S/. 1,460	S/. 2,555	S/. 1,460	S/. 2,555	S/. 3,650
c)	S/. 1,460	S/. 3,407	S/. 5,353	S/. 3,407	S/. 5,353	S/. 7,300
d)	S/. 3,650	S/. 6,083	S/. 8,517	S/. 6,083	S/. 8,517	S/. 10,950

El SENASA establecerá los lineamientos para la correcta ejecución del procedimiento sancionador así como también para la determinación exacta de la cuantía de la multa a aplicar en cada caso.

