

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

REQUISITOS GENERALES Y RECOMENDACIONES PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS - BPAV

1. OBJETIVO

La presente guía establece los requisitos mínimos que deben cumplirse en la producción avícola para garantizar las buenas prácticas en cuanto a inocuidad alimentaria, sanidad, bienestar animal, seguridad de los trabajadores y la protección del medio ambiente.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

El campo de aplicación de la presente guía, abarca la etapa de faenamiento de aves para consumo humano.

3. BUENAS PRÁCTICAS EN CENTROS DE FAENAMIENTO CON ALMACÉN FRIGORÍFICO

3.1 TRANSPORTE

El transporte de las aves de la granja al centro de faenamiento debe realizarse de modo que estas lleguen con excelente calidad y el mínimo de daños posible.

Los vehículos, jaulas o jabs que se utilicen para el transporte de las aves vivas desde la zona de producción deben ser adecuados al fin perseguido y de materiales y diseño que permitan una limpieza total, deberán limpiarse, desinfectarse y conservarse de modo que no constituyan una fuente de contaminación.

3.2 MATERIA PRIMA

La materia prima para la elaboración de alimentos tiene que asegurar una calidad que no comprometa los logros de las buenas prácticas llevadas a cabo durante las etapas posteriores. La materia prima es el ave viva y la calidad de su carne no debe representar peligro para la salud humana.

Las aves destinadas para el consumo humano deben ser producidas en granjas autorizadas con registro vigente donde el manejo y crianza sea la adecuada y el riesgo de contaminación esté controlado.

3.3 ESTABLECIMIENTO

3.3.1 Registro y localización

El faenamiento de las aves debe realizarse en establecimientos autorizados, registrados y/o habilitados por la autoridad sanitaria competente, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la presente guía y la normativa correspondiente.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

Los centros de faenamiento deben estar ubicados en lugares alejados de cualquier foco de contaminación, que no estén expuestos a inundaciones, olores desagradables, humo, polvo y/o gases; asimismo su perímetro debe estar claramente delimitado.

3.3.2 Vías de acceso vehicular interno

Es importante que estas vías tengan una superficie (piso) que no levante polvo, apta para el movimiento de camiones, autos, transportes internos y contenedores, para la descarga de las aves.

3.3.3 Sistema de drenaje de aguas residuales producto de la actividad

Es fundamental que el establecimiento disponga de desagües y canaletas, las que deben estar provistas de rejillas que sean fácilmente desmontables para realizar la limpieza.

Las canaletas o sistema de drenaje deben limpiarse frecuentemente con agua a chorro y de manera profunda al terminar cada jornada de trabajo. Los drenajes del área donde se desarrolla la actividad de faenado debe estar conectada a una red interna de alcantarillado independiente de la red de los servicios higiénicos.

Por la naturaleza de los procesos de esta actividad existe la posibilidad que las aguas residuales pueden contener sólidos y/o grasas, siendo para ello necesario la instalación de trampas de grasas para impedir que sean descargadas al sistema de alcantarillado.

Las canaletas deben contar con trampas de grasa y estar cubiertas con rejillas metálicas desmontables, estar limpias y en constante estado de mantenimiento, las mismas que deben tener una pendiente del 2%. El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación sanitaria de los desechos y aguas residuales; las mismas que deben disponerse en la red de alcantarillado o en su defecto de manera tal que no genere un riesgo para la salud y el ambiente.

Implementar un sistema de disposición de residuos (plumas, vísceras), mediante el uso de recipientes que permita la eliminación de sus residuos líquidos, de manera que estos sean fácilmente removibles del establecimiento de faenado y almacenadas en áreas alejadas del mismo.

3.3.4 Instalaciones

Los establecimientos dedicados al faenamiento de aves deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Mantenerse en buen estado de limpieza.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

- Mantener buena iluminación y ventilación.
- Estar abastecidos de agua potable en cantidad suficiente y con sistemas de desagüe.
- Tener techos, paredes y pisos en buen estado de higiene y conservación.
- Disponer de servicios higiénicos en número suficiente y buenas condiciones de operación e higiene.
- Tener un área destinada a la disposición interna de los residuos sólidos.

Es fundamental que los materiales utilizados en las instalaciones no transmitan sustancias indeseables al producto, directa o indirectamente. Por otra parte es necesario disponer de espacio suficiente, a fin de poder cumplir con todas las operaciones de faenado en el lugar adecuado, de acuerdo a la capacidad de animales a faenar y movimiento de personal.

Los centros de faenamiento deberán contar con instalaciones de construcción sólida y que permitan la aplicación de buenas prácticas de higiene, incluidas las medidas protectoras contra la contaminación de los productos durante las operaciones de faenado. La estructura y el acabado de los establecimientos dedicados al faenamiento deben estar contruidos con material impermeable y duradero, de fácil limpieza y resistente a la acción de los roedores.

Las uniones de las paredes con el piso deberán estar moldeadas de tal manera que no deben haber grietas, para así facilitar su lavado y evitar la acumulación de elementos extraños.

Las superficies de las paredes serán lisas y estarán recubiertas con pintura lavable de colores claros.

Los techos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que sean fáciles de limpiar, impidan la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de agua y la formación de mohos.

Los pisos tendrán un declive hacia canaletas o sumideros convenientemente dispuestos para facilitar el lavado y el escurrimiento de líquidos.

Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura deberán estar contruidas de forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y deberán estar provistas de medios que eviten el ingreso de insectos vectores y roedores.

Las instalaciones del centro de faenamiento deben tener una distribución de zonas que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación del personal o equipos y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

3.3.5 Otras áreas y servicios (sala de maquinas y calderos, vestuarios, servicios, almacenes, laboratorio)

Las áreas auxiliares del establecimiento deben estar construidas de forma independiente del local de faenamiento.

El establecimiento de faenamiento debe facilitar a su personal del proceso o que está asignado a la limpieza y mantenimiento de dichas áreas, aún cuando pertenezca a un servicio de terceros, vestuarios para el cambio de vestimenta y que deben estar separadas de la zona de faenamiento. Así mismo disponer de armarios para depositar la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto, también es una consideración a tener en cuenta.

Los servicios sanitarios tienen que estar provistos de jabón y toallas descartables en duchas y lavaderos, disponer de agua suficiente en cantidad y calidad. Los inodoros y urinarios deben estar separados de las duchas y lavaderos, y que debe contar además con dispensadores de papel higiénico. Todas estas áreas deben contar con buena iluminación y ventilación.

3.3.6 Abastecimiento de agua

El establecimiento debe disponer de un abastecimiento suficiente, permanente y continuo de agua con instalaciones o recipientes apropiados para su almacenamiento y distribución, tanto para el uso en el proceso de faenado, a fin de asegurar la inocuidad y la aptitud de las carcasas, como para las tareas de limpieza.

Asegurar que la calidad del agua que se usa sea potable, debiendo contener niveles de 5 ppm de cloro residual a su ingreso; así mismo se debe contar con una presión de flujo adecuado de agua, haciendo uso de mangueras con llave de tipo pistola.

Durante el faenado sólo se utilizará agua que cumpla con los requisitos físico-químicos y bacteriológicos para aguas de consumo humano señalados en la norma vigente de la entidad competente.

Los centros de faenamiento se abastecerán de agua captada directamente de la red pública o de pozo y los sistemas que utilice para el almacenamiento del agua deberán ser construidos, mantenidos y protegidos de manera que se evite la contaminación del agua, limpiando los tanques de almacenaje por lo menos una vez al mes.

Los responsables de los centros de faenamiento de aves deberán prever sistemas que garanticen una provisión permanente y suficiente de agua en todas las áreas.

3.4. HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

3.4.1 Mantenimiento

Tanto el establecimiento como los equipos, utensilios y todas las demás instalaciones deben mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento, los que deben ser de material higienizable y de diseño sanitario (desarmables, etc.), que faciliten su limpieza y desinfección, dichas instalaciones deben ser limpiadas diariamente antes y después de las operaciones. Todos los equipos deben guardar la distancia adecuada entre sí para permitir la limpieza entre ellos.

3.4.2 Iluminación y ventilación

Las instalaciones deben tener iluminación natural y/o artificial que permita la realización de las actividades, no altere los colores y no comprometa la higiene de la carne y sus productos.

Las fuentes de luz artificial aplicadas a la pared con disposición angular, que estén sobre la zona de faenamiento de las aves tienen que garantizar inocuidad y estar protegidas contra roturas, pudiendo hacer uso de protecciones plásticas o mallas.

La ventilación debe ser suficiente que asegure la circulación y eliminación del aire, de vapores concentrados, olores indeseables previniendo la humedad y el incremento de la temperatura por el vapor generado de las operaciones, que además podrían causar deterioro del producto, así como la incomodidad de las personas que laboran durante el faenado. De ser necesario usar extractor de aire y equipo de eyección de aire.

El flujo de la corriente de aire, de ningún modo debe desplazarse de una zona sucia a una limpia. Todos los ingresos de aire deben estar provistos de filtros para evitar la entrada de contaminantes.

3.4.3 Limpieza y desinfección

La planta debe disponer de un programa de limpieza y desinfección que será objeto de revisión y comprobación durante la inspección realizada por la autoridad competente.

Deben tomarse las precauciones necesarias para impedir que el producto final sea contaminado cuando las áreas, equipo y utensilios se limpien y desinfecten.

Después de cada proceso de limpieza es necesario desinfectar con la finalidad de reducir el número de microorganismos a un nivel que no cause contaminación del producto.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

Es fundamental que cada centro de faenamiento de aves, cuente con sus procedimientos de sanitización, en los que describa las operaciones diarias de limpieza y desinfección que se realicen antes, durante y después del trabajo, para prevenir los peligros.

De igual manera, inmediatamente después de terminar la jornada o cuantas veces sea conveniente, se debe limpiar minuciosamente el piso, los desagües, y las paredes de la zona de faenamiento.

Las áreas de vestuario y servicios higiénicos, las vías de acceso, los patios situados en inmediaciones del establecimiento deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los establecimientos dedicados al faenamiento deben estar provistos de servicios higiénicos para el personal y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, conforme a la siguiente relación:

- De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha, 1 urinario.
- De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas, 1 urinario.
- De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas, 2 urinarios.
- De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas, 4 urinarios.
- Más de 100 personas: 1 aparato sanitario adicional por cada 30 personas.

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material resistente a la acción de los productos de limpieza, con superficie lisa de color blanco.

Todo compartimiento, plataforma, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de los productos, deberá someterse a limpieza y desinfección, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

Los desinfectantes a utilizar deben ser apropiados al fin perseguido, debiendo eliminar cualquier residuo después de su aplicación, de modo que no haya posibilidad de contaminación del producto.

Solo se usará productos de limpieza, desinfectantes y/o sanitizantes aptos para uso en la industria alimentaria y en salud pública autorizados por la autoridad competente del Ministerio de Salud.

Los productos de limpieza y desinfección deben estar correctamente identificados y almacenarse en áreas separadas de las de faenamiento, almacenamiento de materia prima y producto final.

3.4.4 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Todas las superficies de los equipos, recipientes y utensilios que se usan en las operaciones de faenamiento que entren en contacto con el producto deben ser lisas, sin grietas, ni picaduras, ni astilladas; estas

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

superficies deben ser de material no tóxico, capaces de resistir las operaciones repetidas de limpieza normal; y no deben ser absorbentes (Ej. madera, acrílicos, otros).

El equipo, recipientes y utensilios usados para el faenado deben emplearse únicamente para dichos fines.

El equipo y los utensilios empleados para depositar los decomisos o condenas, deben ser de material impermeable, de uso específico e identificados mediante una marca indicando el uso que se le da.

El equipo de desangrado y los recipientes destinados a recoger la sangre deben ser de metal, material inoxidable u otro material impermeable y de fácil limpieza.

Los equipos deben limpiarse de manera profunda durante las interrupciones principales de las operaciones y al final de la jornada. Los recipientes para el depósito de sangre (canastillas, túneles u otros) deben ser de material inoxidable, plástico u otro, de ser una estructura de pared de concreto esta debe ser recubierta de mayólica o de algún material impermeable con superficie lisa, que facilite su drenaje, y de anchura suficiente para facilitar la limpieza completa. Las canastillas o túneles de metal deben estar ligeramente inclinadas a fin de facilitar el vaciado de la sangre que debe ser conducida a un recipiente final. Las canastillas o túneles deben ser fácilmente desmontables de modo que permitan la limpieza adecuada. Los cuchillos deben ser de preferencia de mango de metal y en segunda opción de plástico.

El equipo usado para el escaldado, debe estar proyectado de modo que alcance las temperaturas requeridas para la actividad de pelado.

3.5 PERSONAL

3.5.1 Capacitación

Los responsables de los establecimientos dedicados al faenamiento de aves deben adoptar las disposiciones que sean necesarias para que el personal que interviene durante las actividades reciba entrenamiento adecuado y continuo sobre manipulación higiénica de productos alimenticios e higiene personal, por esta razón el primer punto a implementar es una capacitación acerca de los riesgos que implican los descuidos y como consecuencia la contaminación. Es así que a partir de una capacitación y entrenamiento realizado, todos los involucrados en el faenamiento podrán asumir con responsabilidad las tareas que tienen a cargo.

3.5.2 Normas higiénico sanitarias

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

El personal que labora en las áreas de faenamiento debe estar completamente aseado.

El personal que interviene en las actividades de faenado de aves, no deberá ser portador de enfermedad infectocontagiosa ni tener síntomas de ellas, lo que debe ser vigilado permanentemente por el empleador.

Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. El cabello deberá estar totalmente cubierto. No deberán usarse sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno durante las actividades.

Dicho personal debe contar con ropa de trabajo de colores claros proporcionada por el establecimiento y dedicarla exclusivamente a las actividades que desempeña. La ropa constará de gorra, botas, delantal impermeable, overol o mameluco y deberá mostrarse en buen estado de conservación y limpieza. Cuando las operaciones se realicen en forma manual, el personal que interviene en éstas, debe estar dotado de mascarilla y guantes. El uso de guantes no exime el lavado de manos.

El personal asignado a la limpieza y mantenimiento de las áreas de faenamiento, aún cuando corresponda a un servicio de terceros, debe cumplir con lo mencionado en el párrafo anterior sobre higiene, vestimenta y presentación del personal. La vestimenta será del mismo tipo, pero de color diferente.

Las instalaciones deberán estar provistas de los dispositivos necesarios para la limpieza y aseo del personal.

En el área de ingreso a la zona de faenado debe haber lavaderos, los que deben ser accionados por medio de un sistema que no permita el contacto con las manos, además deben estar provistos de jabón líquido y toallas descartables; ésta área debe estar situada de tal manera que el personal tenga que pasar obligatoriamente por allí y lavarse las manos cada vez que ingrese.

Toda persona que labora en el área de faenamiento, debe lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado así como todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

Las áreas deben contar con avisos en los que se indique la importancia de mantener la higiene de las instalaciones, mantener una conducta higiénica, lavarse las manos con agua y jabón cada vez que se retire o ingrese a la zona de faenado.

3.6 CONTAMINACION CRUZADA

Se entiende por contaminación cruzada, a la contaminación producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminantes de otro proceso, producto y/o materia prima. Para prevenir el riesgo de contaminación cruzada de los productos, el faenamiento de las aves deberá seguir un flujo de avance en etapas nítidamente separadas, desde el área sucia hacia el área limpia. No se permitirá en el área limpia la circulación de personal, de equipo, de utensilios, ni de materiales e instrumentos asignados o correspondientes al área sucia.

Los equipos utilizados durante el faenamiento, destinados a asegurar la calidad sanitaria de los productos, deben estar provistos de dispositivos de seguridad, control y registro que permitan verificar el cumplimiento de los procedimientos del tratamiento aplicado.

Todo centro de faenamiento que se dedique al faenado de aves con fines de exportación debe efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que obtenga, sustentando en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), el cual será un patrón de referencia para la vigilancia sanitaria.

El responsable deberá efectuar periódicamente todas las verificaciones que sean necesarias para corroborar la correcta aplicación del Plan APPCC en el proceso de faenamiento; adicionalmente, cada vez que ocurran cambios en las operaciones de faenado, en la información relevante sobre el análisis de riesgos, en los puntos críticos de control y en todos los casos que establezca, el responsable

3.7 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

En los centros de faenamiento de aves es fundamental la aplicación de un programa eficaz e integral de control de plagas ya que constituyen un importante vehículo de transmisión de enfermedades.

El establecimiento y las áreas circundantes deben ser inspeccionados regularmente para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

Se recomienda la prevención mediante la colocación de barreras en los posibles ingresos al establecimiento y controlando los alrededores.

Se deben preferir las barreras físicas en lugar de las químicas por el problema de la contaminación que podrían ocasionar.

Se debe impedir el ingreso de roedores e insectos desde los colectores, las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe las que deben contar con tapas metálicas y, las canaletas de recolección de las aguas debe tener rejillas metálicas y trampas de grasa en su conexión con la red de desagüe.

Los rodenticidas e insecticidas a aplicar deben estar registrados ante la autoridad competente y su aplicación debe ser supervisada por personal que conozca el riesgo que podría representar para la salud humana, la presencia de estas sustancias residuales en el producto alimenticio.

Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas se deben almacenar en zonas alejadas del área de proceso y en armarios especialmente destinado a ello, bien cerrados y con llave.

3.8 PROGRAMA DE ELIMINACION DE RESIDUOS O DESECHOS

La optima utilización y reducción de los residuos es un objetivo importante en la economía de la producción de todos los centros de faenamiento.

Los residuos deben ser eliminados de la zona de faenamiento y procesamiento con el objeto de evitar la contaminación, ya que constituyen focos de atracción de los insectos vectores y roedores.

Se podrá establecer un Procedimiento Operacional Estandarizado que considere el manejo de los residuos generados, donde se incluya y registre todos los procesos que ejecuta el establecimiento.

3.9 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DEL PRODUCTO FINAL

3.9.1 Almacenamiento de los productos perecibles

Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o de congelación, según sea el caso. Las temperaturas de conservación y humedad relativa en el interior de las cámaras deben ceñirse a las normas sanitarias respectivas.

En la misma cámara de enfriamiento no debe almacenarse alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente.

3.9.2 Estiba de productos perecibles

La estiba de los productos en el interior de las cámaras de enfriamiento debe permitir la circulación del aire frío y no interferir el intercambio de temperatura entre el aire y el producto. Para este fin, los productos se colocarán en estantes, pilas o rumas, que guarden

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

distancias mínimas de 0.10 metros del nivel inferior respecto al piso; de 0.15 metros respecto de las paredes y de 0.50 metros respecto del techo.

El espesor de las rumas debe permitir un adecuado enfriamiento del producto.

En el acondicionamiento de los estantes o rumas se debe dejar pasillos o espacios libres que permitan la inspección de las cargas.

3.9.3 Transporte de productos

Los productos, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración.

Para lo cual, el transporte que se emplee, deberá sujetarse a lo siguiente:

- Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- Los compartimentos, receptáculos, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otro tipo de productos, ya que podría ocasionar una contaminación cruzada.

3.9.4 Carga, estiba y descarga

Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

3.10 ALGUNAS RECOMENDACIONES

Al llegar las aves al área de sacrificio presentan una gran carga microbiana elevada, particularmente en las patas, muslos, y la zona de la cloaca, además de la microflora en el tracto digestivo y el sistema respiratorio.

La mayor contaminación ocurre en las primeras etapas del sacrificio de las aves, tales como el escaldado y el pelado. Estas operaciones, junto con la evisceración, son las de mayor dispersión de microorganismos.

Debe existir una barrera sanitaria en la entrada a las áreas de proceso en donde los operarios puedan lavar y sanitizar sus botas, manos, guantes y otros utensilio de trabajo. De esta manera, toda persona que desee entrar al área de proceso tiene que efectuar los procedimientos de lavado y sanitizado.

El área de trabajo debe mantenerse limpia, aun aquellas áreas intermedias como de desangrado, escaldado y pelado. La velocidad de la línea de

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AVÍCOLAS (Faenamiento)

faenamiento debe ser tal que asegure el ingreso inmediato del producto final a las cámaras frigoríficas.

3.11 REGISTROS

Los centros de faenamiento deberán diseñar y mantener toda la documentación relacionada con el registro de la información que sustenta la aplicación de las buenas prácticas de faenamiento, plan APPCC, así como los procedimientos operacionales. Asimismo, deberán estar registrados en forma precisa y eficiente, los procedimientos de control y seguimiento de puntos críticos aplicados y omitidos, consignando los resultados obtenidos y las medidas correctivas adoptadas los que estarán a disposición de la autoridad competente cuando lo requiera.