

**OFICINA DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS  
UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION**

**ASUNTO: 411-2002 REGLAMENTO DE RASTROS PARA BOVINOS, PORCINOS Y AVES**

**DOCUMENTO: FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL:  
TOMO: EJEMPLAR:  
PAGINAS: FECHA ENTRADA EN VIGENCIA:  
CONFRONTADO POR: GUILLERMO AUSTREBERTO ORTIZ ALDANA**

**ACUERDO GUBERNATIVO No. 411-2002**

Guatemala, 23 de octubre de 2002

**El Presidente de la República**

**CONSIDERANDO:**

Que es necesario reglamentar lo relativo al proceso higiénico-sanitario del sacrificio y destace de ganado bovino, porcino y aves, así como los requerimientos técnicos sobre el planeamiento, diseño, construcción y clasificación de los rastros que brinden estos servicios.

**POR TANTO:**

En ejercicio de las funciones que le confiere el artículo 183 literal e) de la Constitución Política de la República de Guatemala y lo previsto en los artículos 130 y 244 del Código de Salud,

**ACUERDA:**

Emitir el

**REGLAMENTO DE RASTROS PARA BOVINOS, PORCINOS Y AVES**

**CAPITULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1.** Es materia de este Reglamento establecer los requisitos y procedimientos para autorizar la construcción, operación e inspección higiénico-sanitaria de rastros para bovinos, porcinos y aves.

**ARTÍCULO 2.** Corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, velar por el cumplimiento de este Reglamento, en coordinación con otras instituciones en el ámbito de sus respectivas competencias y de conformidad con los acuerdos de coordinación establecidos.

**ARTÍCULO 3.** La aplicación de las disposiciones contenidas en este Reglamento, compete al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través de la Unidad de Normas y Regulaciones.

**ARTÍCULO 4.** Para la interpretación y aplicación de este Reglamento, se entenderá por:

- 1) **ANIMALES DE ABASTO:** Las especies bovina, porcina y aviar, de las que se extraen productos cárnicos, vísceras y subproductos destinados al consumo humano, animal o de uso industrial.
- 2) **ANIMAL SOSPECHOSO:** El animal así marcado o separado de la línea de proceso, en el caso de aves, que se sospecha está enfermo o en condiciones que pudieran demandar un decomiso total o parcial al ser sacrificado, y está sujeto a un examen posterior al sacrificio por el Médico Veterinario encargado del rastro y de realizar la inspección higiénico-sanitaria, quien determinará su disposición final.
- 3) **PRODUCTO APROBADO:** El producto que al momento de la inspección sanitaria, conforme al presente Reglamento, se encuentra apto para el consumo humano o animal.
- 4) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Comprende las diversas facilidades externas al proceso de faenamiento, destace y otras, que persiguen un manejo adecuado de los animales, para asegurar una condición satisfactoria anterior al sacrificio.
- 5) **ÁREA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS NO PROCESADOS:** Área de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, responsable de la prevención y control higiénico-sanitario de los alimentos no procesados de origen agropecuario e hidrobiológico.
- 6) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Comprenden las fases secuenciales a seguir en las etapas de sacrificio y faenamiento de animales de abasto, para el logro de un producto cárnico inocuo y de calidad.
- 7) **ÁREAS DE PROCESAMIENTO:** Ambiente del establecimiento en el cual se procesan alimentos, para consumo humano, animal o de uso industrial.
- 8) **ATURDIMIENTO:** Bloqueo del sistema nervioso central, previo al sacrificio del animal de abasto, mediante la aplicación de un método aprobado no cruento denominado "Aturdidor", insensibilizándolo con el fin de evitarle sufrimiento, sin repercutir en la inocuidad y calidad de la carne.
- 9) **AVES:** Se refiere a las especies denominadas comúnmente como pollos/gallinas y pavos, cuya designación técnica es Gallus gallus y Pavus gallopavus, respectivamente.
- 10) **CANAL:** El cuerpo del animal sacrificado desprovisto de la piel, pelos, cabeza, vísceras, patas y manos, con o sin riñones, dependiendo de la especie bovina o porcina. En el caso de las aves, es el cuerpo del animal sacrificado desprovisto de plumas y despojos no comestibles, que comprende el conjunto de: traquea, pulmones, intestinos, bazo, pico y residuos provenientes del beneficio y corte del ave.

- 11) **CARNE:** Parte comestible, sana y limpia de la musculatura estriada esquelética, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasas, fibras nerviosas, vasos sanguíneos y linfáticos de las especies animales de abasto sacrificadas y autorizadas para consumo humano; sometidas a proceso de maduración, que comprende una serie de transformaciones irreversibles de carácter físico-químico de dicha musculatura.
- 12) **VÍSCERAS:** Los órganos contenidos en las cavidades: torácica, abdominal, pélvica o craneana.
- 13) **CERTIFICADO OFICIAL:** El Documento Oficial extendido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y firmado por el Médico Veterinario autorizado o delegado por dicho Ministerio, para amparar el producto obtenido de los animales sacrificados en rastros autorizados.
- 14) **PRODUCTO COMESTIBLE:** Producto alimenticio inocuo, destinado para el consumo humano y animal.
- 15) **PRODUCTO O ANIMAL CONDENADO:** Es el animal así identificado que por padecer de enfermedades infecciosas o por otras causas, requiere el decomiso de su canal y correspondientes vísceras, en caso de ser sacrificado.
- 16) **PRODUCTO INCAUTADO O DECOMISADO:** La canal, parte de ella, vísceras, carne o producto adulterado, insalubre o afectado por proceso patológico, no apto para el consumo humano o animal y que únicamente puede ser aprovechado para uso industrial, en un proceso de reciclaje de desechos. En las aves, retirada de la línea del proceso y colocada para su desnaturalización en depósitos de “no comestible”.
- 17) **DEPÓSITO DE CUERO:** Ambiente destinado para el recibo y almacenamiento de los cueros obtenidos del faenamiento de bovinos en el propio rastro.
- 18) **DEPÓSITO DE SEBO (NO COMESTIBLE):** Ambiente destinado para el depósito de sebo, producto de los excedentes grasos de las canales de los animales faenados en el propio rastro.
- 19) **DESTACE:** La división o corte de una canal, exceptuándose los cortes para la limpieza de la misma.
- 20) **ESCALDADO:** Es el proceso de calentamiento de la piel y pelaje de los porcinos a través de sumergirlos o empaparlos con agua a temperatura de cincuenta y cuatro a cincuenta y seis grados Centígrados (54°C. a 56°C.), por un período de tres a cuatro minutos, con el propósito de facilitar el depilado y limpieza de la piel.
- 21) **ESPECIFICACIONES:** Todos los requisitos o condiciones físicas de proceso e inspección necesarios para construir, operar y administrar un rastro bajo condiciones higiénico-sanitarias aceptables.
- 22) **FAENAR:** Proceso a que son sometidos los animales de abasto, después de haber sido sacrificados para la obtención de la canal.

- 23) **INOCUIDAD:** La garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 24) **INSPECTOR AUXILIAR:** El personal capacitado que debe colaborar con el Médico Veterinario, responsable de efectuar la inspección sanitaria en los rastros aprobados.
- 25) **LICENCIA SANITARIA:** Documento que extiende el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, certificando que un rastro cumple con los requisitos higiénico-sanitarios, para sacrificar y faenar animales de abasto, despiezar y deshuesar canales.
- 26) **RASTRO:** Todo establecimiento o planta de proceso, destinado al sacrificio y faenado de animales de abasto, incluyendo el seccionamiento, despiece y deshuesado de canales.
- 27) **MÉDICO VETERINARIO AUTORIZADO O DELEGADO:** El Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para la inspección higiénico-sanitaria de animales y sus productos en la aplicación del presente Reglamento, en el establecimiento a su cargo, previa acreditación o certificación.
- 28) **MÉDICO VETERINARIO SUPERVISOR:** Médico Veterinario del Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados, que supervisa y audita el servicio higiénico-sanitario realizado bajo la responsabilidad del Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- 29) **NO COMESTIBLE:** El producto alimenticio de origen animal de abasto inspeccionado, adulterado, que no debe ser destinado para consumo humano y animal.
- 30) **OTROS SERVICIOS:** Son los que complementan las áreas exteriores, a efecto de prestar un servicio integral del establecimiento.
- 31) **PEDILUVIO:** Dispositivo colocado o construido en el piso de la manga de conducción de animales e ingresos de personal a las áreas de proceso del rastro, conteniendo agua con o sin desinfectante, para la limpieza y/o desinfección de las partes distales de las extremidades antero-posteriores de animales de abasto y calzado de personas.
- 32) **P.S.I.:** Libras de presión por pulgada cuadrada que debe poseer el agua, a efecto realizar una limpieza aceptable de los ambientes que conforman el rastro.
- 33) **EQUIPO RECHAZADO:** El equipo, local, áreas de trabajo, utensilios, ropa y/o material de empaque, que no satisfacen los requisitos sanitarios prescritos en el presente Reglamento.
- 34) **PRODUCTO RETENIDO:** La canal o parte de ella, vísceras o cualquier otro producto así marcado o identificado que son retenidos por la inspección sanitaria o por el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, quienes determinarán lo procedente.

- 35) **REGENTE:** Médico Veterinario en el ejercicio legítimo de su profesión, contratado por el rastro como responsable del buen funcionamiento sanitario del mismo.
- 36) **SACRIFICIO:** Muerte del animal (bovino, porcino o ave), posterior a la insensibilización y sangrado, bajo los términos de este Reglamento.
- 37) **SELLO OFICIAL DE INSPECCIÓN:** Es el sello utilizado para colocar la marca autorizada por este Reglamento, que se aplica sobre un producto o su impresión en envase, empaque y embalaje, indicando que ha sido inspeccionado y aprobado para consumo humano o animal.
- 38) **SERVICIO DE INSPECCIÓN, AUTORIZADO O DELEGADO:** Es el servicio de inspección higiénico-sanitario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en rastros aprobados y con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente, extendida por dicho Ministerio.
- 39) **TARJETA DE PULMONES:** Es el documento extendido por el Patronato contra la Tuberculosis u otra institución especializada.
- 40) **TARJETA DE SALUD:** Es el documento vigente extendido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- 41) **UNIDAD PIE CANDELA:** Es la intensidad de iluminación en una área específica de observación o proceso, a una distancia de medición fotométrica específica de un (1) pie, (0.30 m.), equivalente a una (1) “bujía/pie” o a once (11) “Unidad Lux”.

## **CAPITULO II**

### **CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO, OPERACIÓN, INSPECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RASTROS**

**ARTÍCULO 5.** El rastro donde se sacrifiquen y faenen animales de las especies bovinas, porcinas y aviar, será construido, operado, inspeccionado y clasificado bajo los preceptos de este Reglamento.

**ARTÍCULO 6.** Los rastros dedicados al sacrificio y faenado de animales serán ubicados y construidos en predios que cumplan con las exigencias higiénico-sanitarias necesarias para su funcionamiento, debiendo observarse las siguientes prescripciones:

- a) El lugar o el área donde se construya el rastro deberá contar con el estudio de impacto ambiental, con dictamen favorable de la dependencia correspondiente del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales;
- b) Sólo se autorizará la construcción de rastros en predios ubicados a no menos de dos mil quinientos (2,500) metros de poblaciones, escuelas, hospitales u otras instituciones públicas de servicio;
- c) Cada rastro deberá tener vías acondicionadas, preferentemente pavimentadas o asfaltadas, que faciliten el acceso de los animales al rastro y la salida de los productos;

- d) Los rastros deberán construirse sobre terreno con facilidades para instalar drenaje general;
- e) Los rastros estarán estar abastecidos con agua potable en cantidades suficientes para sacrificar y faenar animales, estimándose un volumen promedio mínimo de un mil (1,000) litros por bovino, quinientos (500) litros por porcino y veinticinco (25) litros por ave;
- f) Los lugares donde se construyan rastros, deben tener espacio suficiente para la construcción de las diferentes áreas exteriores e interiores, a fin de facilitar su funcionamiento y el tratamiento de sus desechos líquidos y sólidos;
- g) Los predios donde se construyan rastros deben ser declarados, preferentemente, áreas o zonas industriales por la Municipalidad respectiva;
- h) Cada rastro debe estar localizado, preferentemente, en sentido contrario al crecimiento urbano y a la corriente predominante de los vientos;
- i) En cada rastro deben existir facilidades para acometida eléctrica o tener su propia planta de generación de energía, y servicios de telecomunicaciones;
- j) Cada rastro deberá contar con cerca perimetral, ubicada a una distancia no menor de cincuenta (50) metros del área construida para el destace y faenado de los animales de abasto, proceso de la carne y derivados comestibles;

**ARTÍCULO 7.** Los Rastros se clasifican en cuatro categorías: grande, mediano, pequeño y local, según las siguientes características:

- a) La cantidad de animales a beneficiar;
- b) El nivel y condiciones técnicas del proceso y sus controles sanitarios.

Los requisitos que debe cumplir cada categoría de rastro son los siguientes:

| CATEGORÍA DE RASTROS   | GRANDE<br>"A" | MEDIANO<br>"B" | PEQUEÑO<br>"C" | LOCAL<br>"D" |
|--|---------------|----------------|----------------|--------------|
| Cantidad de animales destazados, promedio mínimo por jornada de 8 horas: |               |                |                |              |
| - Bovinos  | 100           | 50             | 15             | 1            |
| - Porcinos   | 75            | 50             | 10             | 1            |
| - Aves   | 10,000        | 5,000          | 2,000          | 100          |

| NIVELES Y REQUISITOS DE CONTROLES TÉCNICOS DE PROCESO   | GRANDE<br>"A" | MEDIANO<br>"B" | PEQUEÑO<br>"C" | LOCAL<br>"D" |
|---|---------------|----------------|----------------|--------------|
| Localización aislada de focos de contaminación y ubicación que no altere el medio ambiente y a terceros.    | SI            | SI             | SI             | SI           |
| Area de Protección Sanitaria (cerca perimetral)   | SI            | SI             | SI             | SI           |
| Dotación de agua potable y disposición de basura.   | SI            | SI             | SI             | SI           |
| Corrales de llegada con dimensiones de 2.50 metros cuadrados por bovino y 1.00 metro cuadrado para porcino. | SI            | SI             | SI             | SI           |
| Corrales de Pre-sacrificio, con dispositivos para baño anterior al sacrificio (bovinos-porcinos).           | SI            | SI             | SI             | SI           |

| <b>NIVELES Y REQUISITOS DE CONTROLES TECNICOS DE PROCESO</b>   | <b>GRANDE<br/>"A"</b> | <b>MEDIANO<br/>"B"</b> | <b>PEQUEÑO<br/>"C"</b> | <b>LOCAL<br/>"D"</b> |
|--|-----------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Corrales de Observación y Aislamiento (bovino-porcino).  | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Area de lavado y desinfección de vehículo.   | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Báscula de peso de animales en pie. (bovinos-porcinos).  | SI                    | OPCIONAL               | NO                     | NO                   |
| Bebederos (bovinos-porcinos)   | SI                    | SI                     | SI                     | NO                   |
| Area para canales retenidas o en observación (bovinos-porcinos).   | SI                    | SI                     | SI                     | NO                   |
| Sala de oreo y despiece (bovinos-porcinos).  | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Sala de deshuese:<br>Bovinos-Porcinos:<br>Aves (dependiendo del proceso):  | SI<br>SI              | OPCIONAL<br>SI         | NO<br>SI               | NO<br>NO             |
| Refrigeración con capacidad de acuerdo al volumen de sacrificio:<br>Bovino – Porcino:<br>Aves:                           | SI<br>SI              | SI<br>SI               | NO<br>SI               | NO<br>SI             |
| Area de Necropsia:<br>Bovinos – Porcinos:<br>Aves:   | SI<br>SI              | SI<br>SI               | NO<br>SI               | NO<br>NO             |
| Incinerador:<br>Bovinos – Porcinos<br>Aves:  | SI<br>SI              | SI<br>SI               | NO<br>SI               | NO<br>NO             |
| Procesamiento de subproductos no comestibles:<br>Bovinos – Porcinos<br>Aves  | I<br>SI<br>SI         | OPCIONAL<br>SI         | NO<br>SI               | NO<br>SI             |
| Carnes y subproductos:<br>Bovinos – Porcinos<br>Aves   | SI<br>SI              | OPCIONAL<br>SI         | NO<br>SI               | NO<br>SI             |
| Sección de sala de máquinas (calderas y otros)<br>Bovinos – Porcinos<br>Aves   | SI<br>SI              | SI<br>SI               | NO<br>SI               | NO<br>NO             |
| Depósito para decomisos.   | SI                    | SI                     | SI                     | SI                   |
| Sistema aéreo para el faenado (Bovinos-Porcinos).  | SI                    | SI                     | SI                     | OPCIONAL             |
| Area para limpieza de vísceras digestivas "verdes" separada de la Playa de Matanza (Bovinos-Porcinos).                   | SI                    | SI                     | SI                     | SI                   |
| Area y equipo mecánico para escaldado y depilado de cerdos.  | SI                    | SI                     | OPCIONAL               | NO                   |
| Sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras verdes y rojas:<br>Bovinos – Porcinos<br>Aves                        | SI<br>SI              | SI<br>SI               | NO<br>SI               | NO<br>SI             |
| <b>Area para el procesamiento de patas Bovino-Porcino</b>  | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Area para procesar cabezas (Bovinos).  | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Area para almacenamiento de pieles o cueros y sebo (Bovinos).  | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Báscula de riel para el pesado de canales (bovinos-porcinos).  | SI                    | SI                     | NO                     | NO                   |
| Sistema de disposición de contenido gastro-entérico y otros desechos y tratamientos de contaminantes sólidos y líquidos. | SI                    | SI                     | SI                     | SI                   |
| Laboratorio: (Análisis de Inocuidad)<br>Bovinos – Porcinos<br>Aves   | SI<br>SI              | NO<br>SI               | NO<br>SI               | NO<br>NO             |
| <b>Inspección Veterinaria</b>  | SI                    | SI                     | SI                     | SI *                 |
| Tanques o cisternas de reserva para agua   | SI                    | SI                     | SI                     | SI                   |

| NIVELES Y REQUISITOS DE CONTROLES TECNICOS DE PROCESO                                    | GRANDE "A" | MEDIANO "B" | PEQUEÑO "C" | LOCAL "D" |
|--|------------|-------------|-------------|-----------|
| Almacén y Bodega   | SI         | SI          | SI          | SI        |
| Area para servicio de mantenimiento  | SI         | SI          | SI          | SI        |
| Vestidores para el personal  | SI         | SI          | SI          | SI        |
| Equipo mecánico para: descuere, corte de canal, evisceración y otros (Bovinos-Porcinos). | SI         | SI          | NO          | NO        |
| Servicios sanitarios, (proporcional al número de empleados).                             | SI         | SI          | SI          | SI        |
| Oficinas Administrativas   | SI         | SI          | SI          | NO        |
| Equipo de primeros auxilios y de protección  | SI         | SI          | SI          | SI        |
| <b>Control del Sistema Higiénico Sanitario</b>   |            |             |             |           |
| – Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):   | SI         | SI          | SI          | SI        |
| – Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES):                        | SI         | SI          | SI          | SI        |
| – Análisis de Peligros y Punto Críticos de Control (HACCP):                              |            |             |             |           |
| Bovinos-Porcinos   | SI         | SI          | OPCIONAL    | NO        |
| Aves   | SI         | SI          | SI          | NO        |

\* Realizada por Auxiliar de Inspección y supervisado por el Médico Veterinario Autorizado Delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

### CAPITULO III PROCEDIMIENTOS GENERALES Y EQUIPAMIENTOS DE RASTROS DE BOVINOS

**ARTÍCULO 8.** Las áreas generales y equipamiento de rastros de bovinos comprenden las operaciones y facilidades de carácter común que deben cumplir los rastros que realicen el faenamiento de los mismos, siendo las siguientes:

- a) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las siguientes características:
- a.1) Muelle de descarga de animales;
  - a.2) Báscula para el pesaje de bovinos vivos;
  - a.3) Corrales techados, por lo menos en un cincuenta por ciento (50%);
  - a.4) Provisión de bebederos con agua fresca y potable;
  - a.5) Piso de concreto con rugosidad antideslizante, con desnivel del dos por ciento (2%) hacia los drenajes;
  - a.6) Corrales de recepción de animales, aislamiento, mantenimiento, estadía e inspección anterior al sacrificio, con un área de dos punto cinco metros cuadrados ( $2.5 \text{ m}^2$ ) por cada animal, cuya permanencia mínima es de doce (12) horas y máxima de setenta y dos (72) horas, pudiéndose reducir a la mitad cuando los animales provengan de lugares cuya distancia sea menor de cincuenta (50) kilómetros;
  - a.7) Corredores aéreos para los corrales de inspección anterior al sacrificio, con luz natural suficiente o en su defecto, con una fuente lumínica con

intensidad no menor de cincuenta (50) unidades "pie candela", equivalente a seiscientos cinco (605) "Unidades Lux";

- a.8) Manga de conducción al brete o trampa de aturdimiento para su insensibilización, proveída de pediluvio y baño de aspersión, estas con agua a presión de 80 a 120 P.S.I.
- b) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las siguientes características:
- b.1) Brete o trampa de insensibilizado o aturdimiento;
  - b.2) Área de caída o vómito;
  - b.3) Área de sangrado, descornado, remoción de manos, descabezado y ligado de esófago;
  - b.4) Área de inspección de cabezas;
  - b.5) Área de desollado, ligado de recto y remoción de patas;
  - b.6) Área de eviscerado;
  - b.7) Área de inspección de vísceras;
  - b.8) Área de inspección de canales;
  - b.9) Área de limpieza, lavado, reinspección y sellado de canales;
  - b.10) Área de despiezado y deshuesado de canal; en caso de realizarse en el rastro, ésta deberá contar con sistema de refrigeración de dos a cinco grados Centígrados (2° C. a 5 °C.);
  - b.11) Área de limpieza de vísceras rojas, entre ellas corazón, pulmón, hígado, bazo, riñones;
  - b.12) Área de limpieza de vísceras verdes, entre ellas los órganos digestivos; separado de la playa de matanza;
  - b.13) Área de desnaturalización de decomisos;
  - b.14) Áreas de cuero y sebo;
  - b.15) Esguerramiento de canales, goteo: Cuando las canales se retengan por más de 4 horas, esta área debe contar con un sistema de refrigeración de ocho a diez grados centígrados (8°C a 10°C);
  - b.16) Debe contar con pediluvios conteniendo agua-desinfectante en proporción aprobada, colocados en las puertas de ingreso del personal a las áreas interiores básicas (playa de matanza y deshuese); lavamanos accionados con válvulas no manuales, jabonera y secador de manos; en las ante-cámaras deben colocarse preferentemente lámparas o corrientes de aire interceptoras del ingreso de insectos.
- c) **OTROS SERVICIOS:** Los rastros deben poseer los siguientes servicios:
- c.1) Área de servicio sanitario y duchas para el personal operario;

- c.2) Vestidores y guarda ropa, con separadores para la vestimenta y el calzado;
  - c.3) Bodega para materiales y equipos de mantenimiento;
  - c.4) Bodega para material de empaque;
  - c.5) Bodega para el área de químicos y detergentes;
  - c.6) Bodega para el equipo de limpieza;
  - c.7) Estacionamiento de vehículos;
  - c.8) Comedor del personal;
  - c.9) Depósito o cisterna de agua;
  - c.10) Calderas;
  - c.11) Sistema de tratamiento de desechos líquidos y sólidos;
  - c.12) Área para ampliaciones o imprevistos deseables;
  - c.13) Área de servicios de Inspección Veterinaria con secciones de oficina, servicios sanitarios, ducha y vestidor.
- d) **ÁREA DE DEPÓSITOS DE CUERO (no comestible):** Estas deberán tener las características siguientes:
- d.1) Ambientes separados con paredes y pisos impermeables, éstos últimos con declive por lo menos del dos por ciento (2%), dirigido a los desagües, los cuales deben contar con un diámetro mínimo de cero punto treinta (0.30) metros;
  - d.2) Bloqueo al ingreso de insectos u otra fauna nociva;
  - d.3) Las piletas para salazón deberán ser construidas con materiales impermeables y resistentes a la acción corrosiva del Cloruro de Sodio u otro compuesto autorizado;
  - d.4) Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infectocontagiosas, así como los que hayan tenido contacto con éstos, deberán ser separados y desinfectados por el procedimiento que disponga el Inspector Sanitario encargado.
- e) **ÁREA DE DEPÓSITOS DE SEBO (no comestible):** Estas deberán tener las características básicas siguientes:
- e.1) Ambientes separados, con paredes y piso impermeables;
  - e.2) Bloqueo al ingreso de insectos u otra fauna nociva;
  - e.3) Pisos con declive del dos por ciento (2%) dirigidos hacia drenajes, los cuales deben contar con un diámetro mínimo de cero punto treinta (0.30) metros;
  - e.4) Depósitos para colocar el sebo, debidamente identificados.

**CAPITULO IV**  
**PROCEDIMIENTOS GENERALES Y EQUIPAMIENTO**  
**DE RASTROS DE PORCINOS**

**ARTÍCULO 9.** Las áreas generales y equipamiento de rastro de porcinos comprenden las operaciones y facilidades de carácter común que deben cumplir los rastros que realicen el faenamiento de los mismos, siendo las siguientes:

- a) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las características siguientes:
- a.1) Muelle de descarga de animales, preferentemente que sea graduable para diversas alturas de los vehículos transportadores;
  - a.2) Báscula para el pesaje de animales;
  - a.3) Corrales para las fases de: recepción, aislamiento y mantenimiento de los animales para efectuar inspección anterior al sacrificio, con un área por cada porcino, de un metro cuadrado (1.00 m<sup>2</sup>), techados, con piso de concreto, con rugosidad anti-deslizante y desnivel del dos por ciento (2%), dirigido hacia los drenajes y provistos de bebederos;
  - a.4) Manga de conducción a la cámara de aturdimiento o insensibilización, provista de pediluvio y baño por aspersión, con agua a presión suficiente que oscile entre 80 a 120 P.S.I.
- b) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las características siguientes:
- b.1) Cámara de aturdimiento o insensibilizado;
  - b.2) Caída, vómito y sangrado o degollado;
  - b.3) Agua del área de escaldado, de cincuenta y cuatro a cincuenta y seis grados centígrados (54°C a 56°C) por un tiempo que oscile entre tres a cuatro minutos (3 a 4 minutos);
  - b.4) Depilado;
  - b.5) Rasurado y flameado;
  - b.6) Lavado del animal depilado;
  - b.7) Evíscerado;
  - b.8) Inspección de vísceras;
  - b.9) Seccionado de canales;
  - b.10) Inspección de canales;
  - b.11) Area de lavado de vísceras rojas;
  - b.12) Area de lavado de vísceras verdes, separada físicamente de la playa de matanza;
  - b.13) Escurrimiento de canales, goteo. Cuando las canales se retengan por más de cuatro (4) horas, esta área debe contar con sistema de enfriamiento de dos a cinco grados centígrados (2°C a 5°C);

- b.14) Despiezado y deshuesado de canal; en caso de realizarse en el rastro, ésta deberá contar con un sistema de enfriamiento de ocho a diez grados Centígrados (8°C a 10°C);
  - b.15) El establecimiento debe contar con pediluvios, conteniendo agua y desinfectante en proporción aprobada, en la puerta de ingreso del personal del área interior (playa de matanza y deshuese), colocando además lavamanos con válvulas de control no manual, jaboneras y secador de manos, lámparas o corrientes de aire interceptoras al ingreso de insectos.
- c) **OTROS SERVICIOS:** constituidos por:
- c.1) Decomisos y su desnaturalización;
  - c.2) Oficina de Administración;
  - c.3) Servicio de inspección veterinaria conformado por oficina, servicio sanitario, ducha y vestidor;
  - c.4) Servicio sanitario, duchas y vestidores para el personal operario;
  - c.5) Comedor para el personal operario;
  - c.6) Bodega para químicos, plaguicidas, detergentes y otros;
  - c.7) Bodega para materiales y equipos de mantenimiento;
  - c.8) Bodega para equipo de limpieza;
  - c.9) Estacionamiento de vehículos;
  - c.10) Calderas;
  - c.11) Depósitos o cisterna de agua;
  - c.12) Sistema de tratamiento de los desechos líquidos y sólidos.

## **CAPITULO V PROCEDIMIENTOS GENERALES Y EQUIPAMIENTO DE RASTROS DE AVES**

**ARTÍCULO 10.** Las áreas, procedimientos generales y equipamiento de rastros de aves, comprenden las operaciones y facilidades de carácter común que deben cumplir los rastros que realicen el faenamiento de las mismas, siendo las siguientes:

- a) **ÁREAS EXTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las características siguientes:
  - a.1) Muelle de descarga;
  - a.2) Area de recepción, reposo e inspección anterior al sacrificio, (siendo suficiente el tiempo que demanda dicha inspección, como el período de descanso) y ventilación que debe ser abundante y en forma cruzada;
  - a.3) Sección de limpieza, desinfección y almacenado de jaulas para la conducción de aves vivas;
  - a.4) Cámara oscura, la cual es opcional previa al insensibilizador o aturdidor;

- b) **ÁREAS INTERIORES BÁSICAS:** Estas deberán tener las áreas de:
- b.1) Insensibilizado o aturdimiento, degollado y sangrado;
  - b.2) Escalador entre cincuenta y sesenta grados centígrados (50°C a 60°C);
  - b.3) Desplumado y lavado externo del animal;
  - b.4) Evíscerado;
  - b.5) Inspección de vísceras;
  - b.6) Lavado e inspección de canales;
  - b.7) Enfriado de canales, agua fría que reduce la temperatura de la canal a dos o tres grados centígrados (2°C ó 3°C);
  - b.8) Reinspección de canales;
  - b.9) Empacado de canales;
  - b.10) Refrigerado de canales de cuatro a cinco grados Centígrados (4°C a 5°C);
  - b.11) Limpieza, enfriamiento y empacado de vísceras rojas;
  - b.12) Refrigerado de vísceras de dos a cinco grados Centígrados (2°C a 5°C);
  - b.13) Desnaturalización de decomisos;
  - b.14) Despacho de canales y vísceras;
  - b.15) Suministros de hielo o cualquier otro sistema de enfriamiento aprobado.
- c) **OTROS SERVICIOS BÁSICOS:** deberá contarse con áreas de:
- c.1) Lavado de recipientes;
  - c.2) Servicio de Inspección Veterinaria;
  - c.3) Servicios sanitarios, duchas y vestidores para el personal operario;
  - c.4) Bodega para plaguicidas y detergentes;
  - c.5) Bodega para materiales y equipos de mantenimiento;
  - c.6) Bodega para equipo de limpieza;
  - c.7) Bodega para material de empaque;
  - c.8) Comedor para el personal del rastro/matadero;
  - c.9) Estacionamiento de vehículos;
  - c.10) Oficinas administrativas;
  - c.11) Depósito o cisterna de agua;
  - c.12) Calderas para el calentamiento de agua y producción de vapor;
  - c.13) Sistema de tratamiento de los desechos.

## **CAPITULO VI**

### **REQUISITOS OPERACIONALES GENERALES DE LOS RASTROS**

**ARTÍCULO 11.** Los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales bovinos, porcinos y aves, además de las condiciones higiénico-sanitarias indicadas en este Reglamento, deben cumplir con los requisitos siguientes:

- a) Tener un sistema de rieles para el sacrificio y faenado aéreo de bovinos, porcinos y aves. En el caso de rastros de aves de baja escala, el transportador podrá ser sustituido por tolvas o embudos estacionarios de metal galvanizado o de acero inoxidable;
- b) Disponer de áreas para instalación de sistemas de aprovechamiento de productos no comestibles, entre ellas incinerador, horno de cocimiento y calderas;
- c) Contar con lavamanos de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado accionados por válvulas no manuales, proveídos de agua fría y caliente, esterilizadores para cuchillos, dispensadores de papel, toallas u otro sistema aprobado para el secado y dispensadores de jabón líquido. Los lavamanos deben ser colocados en áreas de flujo operativo y en los puestos de inspección higiénico-sanitaria;
- d) Poseer un sistema de tratamiento adecuado de los desechos sólidos y líquidos generados por el rastro;
- e) Las aguas residuales tratadas por el sistema establecido en el rastro, deben ser vertidas a su exterior dentro de los límites máximos permisibles de contaminación. El sistema de tratamiento será monitoreado para tal fin, debiendo cumplir con la Ley y Reglamentos específicos de Protección del Medio Ambiente;
- f) Contar con un sistema de protección ambiental aprobado y su correspondiente control;
- g) Servicios sanitarios y duchas para el personal operario, separado en secciones, según sexo, observando la siguiente relación proporcional de personas a unidades:
  - g.1) De uno (1) a quince (15 ) personas, una (1) Unidad;
  - g.2) De dieciséis (16) a treinta y cinco (35) personas, dos (2) Unidades;
  - g.3) De treinta y seis (36) a cincuenta y cinco (55) personas, tres (3) Unidades;
  - g.4) De cincuenta y seis (56) a ochenta (80) personas, cuatro (4) Unidades;
  - g.5) Y por cada treinta (30) personas adicionales, disponer de un servicio complementario.
- h) Disponer de un Plan de Control de animales portadores-transmisores de enfermedades, a través de contaminación de la carne o sus derivados comestibles, tales como insectos, roedores u otra fauna nociva.

**ARTÍCULO 12.** La documentación y planos con que deberá contar un rastro, son los requerimientos técnico legales y ambientales que persiguen la obtención de

productos cárnicos inocuos y de calidad, debiendo cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los documentos que acrediten la existencia legal de quien solicita la autorización de Licencia Sanitaria de Rastros y constancia de propiedad de dicho establecimiento o área de terreno, sea ésta Municipal o privada.
- b) Copia de los planos arquitectónicos del rastro (escala 1:100), consistentes en: Planta general o de conjunto, hidráulico, eléctrico, drenajes, cortes y fachadas, ubicación del equipo y especificaciones de construcción;
- c) Resultados de los análisis químicos, microbiológicos y físico-químicos del agua empleada en el rastro;
- d) Relación del equipo;
- e) Programa de limpieza y desinfección;
- f) Relación de los productos químicos utilizados en el rastro y su referencia de aprobación por la "Autoridad Competente";
- g) Programa de aseguramiento de calidad;
- h) Composición química del material de empaque autorizado y certificado por la "Autoridad Competente" para utilizarlo directamente con los alimentos;
- i) Los drenajes en forma de canales, cunetas u hondonadas debajo de las áreas de proceso, con inclinación mínima del uno por ciento (1%) y el flujo de drenaje, contrario al movimiento de la línea de proceso, (de lo "limpio a lo sucio");
- j) Drenajes para conducir el contenido gastrointestinal de bovinos deberá ser por lo menos de cero punto treinta (0.30) metros, el de ganado porcino y aves mínimo de cero punto quince (0.15) metros de diámetro con una inclinación no menor del dos por ciento (2%). Los drenajes de excretas de humanos, no debe mezclarse con el sistema de conducción de las operaciones del rastro;
- k) El sistema de tratamiento y conducción de los desechos del rastro, sólidos y líquidos, debe ajustarse a lo que establecen las disposiciones y autoridades ambientales competentes.

**ARTÍCULO 13.** El diseño y construcción de los rastros, en cuanto a su iluminación, ventilación y refrigeración, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) La intensidad de la iluminación artificial en las áreas de trabajo de rastro, será como mínimo de cincuenta (50) "unidad pie candela" y en los puestos de inspección, no menos de doscientos (200) "unidad pie candela". Las lámparas donde se manipula producto comestible deberán estar provistas de protectores irrompibles;
- b) La ventilación en las áreas de trabajo del rastro será mecánica, de manera que permita una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora, del volumen del área de trabajo de la que se trate. En aquellos ambientes que dependen exclusivamente de ventilación artificial, deberán tener la capacidad de renovación mínima de seis (6) veces por hora. Las entradas de aire deben estar provistas de filtros;

- c) Los ambientes refrigerados y las paredes interiores aislantes de material térmico, deben ser lisos, lavables, resistentes a los ácidos grasos, de colores claros y contruidos de material impermeable no tóxico. Para seguridad del personal, las cámaras frigoríficas deben contar con termómetros de “máxima” y “mínima” temperatura, en lugares visibles, con sistemas de alarma que se accionen desde el interior;
- d) Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea por circulación de líquidos y sus dispositivos se localicen en la parte superior, deberán protegerse para evitar la condensación;
- e) Se prohíbe el almacenaje de productos comestibles directamente sobre el piso, ni colocar en una misma cámara, carne o productos derivados cárnicos, provenientes de diferentes especies.

**ARTÍCULO 14.** El diseño y construcción de los rastros, en cuanto a acabados arquitectónicos, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Pisos: Impermeables, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos;
- b) Ángulos de Unión: pisos con paredes, paredes con paredes y paredes con techo, deben ser redondeados en “media caña”;
- c) Paredes Interiores: lisas, lavables fácilmente, resistentes a ácidos grasos, tonalidades claras no a base de pinturas e impermeables;
- d) Soleras de ventanales en áreas de producción cárnica bovina y porcina: a dos (2) metros del nivel del piso e inclinados a cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la pared, para efectuar su fácil limpieza;
- e) Pasillos y Puertas: deben ser suficientemente anchos, mínimo de uno punto cincuenta (1.50) metros; las puertas donde pasen “rieles” de conducción de canales, deben tener una altura mínima de cuatro punto cuarenta (4.40) metros y ser lisas. Las puertas deben ser construidas de acero inoxidable u otro material autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

## **CAPITULO VII INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE LOS RASTROS**

**ARTÍCULO 15.** La inspección sanitaria anterior al sacrificio se realizará con la finalidad de asegurar la salud de los animales de abasto a beneficiar y debe ser realizada por el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, debiendo efectuarse a los bovinos, porcinos y aves, a su ingreso al rastro. Todo animal que resulte “**SOSPECHOSO**” de algún proceso patológico, debe ser retenido y sometido a los exámenes que correspondan y debe disponerse del mismo, según el criterio del Médico Veterinario.

**ARTÍCULO 16.** La inspección sanitaria posterior al sacrificio se realiza con la finalidad de asegurar que el producto cárnico y derivados del faenamiento de los animales sean inocuos; y debe ser realizada por el Médico Veterinario Autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, quien hará la inspección de las cabezas, vísceras y canales, así como de las demás partes correspondientes al ganado y aves que se sacrifiquen en los rastros. Tal inspección y examen deben verificarse al tiempo del sacrificio y destace, salvo en los casos de

emergencia, en que el Médico Veterinario dispondrá lo que debe hacerse. La inspección o examen post-mortem, debe contemplar las siguientes acciones básicas:

- a) Inspección de cabeza, vísceras y canales; en el caso de aves, se exceptúa la inspección de cabeza;
- b) Incautar o retener vísceras, canales y piezas en las cuales se descubran lesiones u otras condiciones patológicas que inhabiliten la carne o vísceras para consumo humano y animal;
- c) Identificación temporal en bovinos y porcinos de: vísceras, canales, piezas u órganos en la línea de matanza que resulten aptos para consumo humano y una identificación especial para vísceras, canales, piezas u órganos “decomisados” o “retenidos” en bovinos, porcinos y aves;
- d) Marca en forma visible con la palabra **“INCAUTADO”**: de canales, piezas u órganos, que en la inspección final de bovinos y porcinos, resulten patológicos, insalubres o inadecuados para consumo humano y animal. Las vísceras, partes o piezas que no puedan ser identificadas así como las aves, deben ser colocadas en recipientes identificados visiblemente con la palabra **“INCAUTADO”**.

**ARTÍCULO 17.** El sello oficial de inspección e impresión en el empaque es la identificación que señala la condición apta para el consumo. Toda canal, órgano y partes del ganado bovino y porcino sacrificado deben estar claramente identificadas que han sido aprobadas por el servicio de inspección autorizado o delegado como aptos para consumo; para el efecto, deberá imprimirse en el producto cárnico bovino y porcino el sello oficial de inspección con el texto **“MAGA Y EL NÚMERO DE ESTABLECIMIENTO APROBADO”**; y en el empaque, en el caso de aves. El uso y resguardo del sello oficial de inspección estará bajo la responsabilidad del Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación responsable de las actividades de inspección sanitarias del rastro.

**ARTÍCULO 18.** Los informes son parte del procedimiento técnico que debe realizar el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Éstos deberán hacerse de forma periódica sobre los animales sacrificados y los decomisos respectivos.

Todo producto cárnico de las especies bovina, porcina y aviar, sea para consumo nacional o para exportación, que provean los establecimientos (rastros), debe ser amparado con el certificado oficial extendido en original y copias necesarias, firmadas por el Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, en el que debe indicarse que los productos han sido inspeccionados y se encuentran aptos para el consumo humano. El certificado original quedará en posesión del propietario de la carne y las copias en poder del transportista, abastecedor, expendedor, administrador de rastro y para el servicio veterinario de inspección del rastro.

## **CAPITULO VIII**

### **LICENCIA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RASTROS**

**ARTÍCULO 19.** Es obligatorio para el funcionamiento del rastro destinado al sacrificio de animales de abasto, incluyendo el seccionamiento, despique y deshuese de canales, contar con la Licencia Sanitaria extendida por el Área de

Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

**ARTÍCULO 20.** Para obtener o renovar la Licencia Sanitaria, el propietario o representante legal de los rastros contemplados en este Reglamento, deberá presentar la solicitud en la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, llenar el formulario elaborado por el Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones y adjuntar los documentos que en el mismo se especifiquen, los cuales serán revisados a su recepción previo al trámite de la inspección sanitaria del rastro.

**ARTÍCULO 21.** Cuando se resuelva favorablemente, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación notificará dicha resolución al interesado y otorgará la Licencia Sanitaria para el funcionamiento del rastro.

En caso que el rastro no cumpla con los requisitos indicados en este Reglamento, se denegará la solicitud de Licencia Sanitaria y el Área de Inocuidad de los Alimentos de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitirá un dictamen con exposición de motivos legales y técnicos, explicando las razones por las cuales no se resolvió en forma favorable.

**ARTÍCULO 22.** Cuando sea denegada la Licencia Sanitaria para el funcionamiento de un rastro, el interesado puede solicitar a la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación una nueva inspección, la que se le efectuará para establecer si se corrigieron las deficiencias descritas en el dictamen emitido cuando se denegó la Licencia Sanitaria. En todo caso, no se otorgará mientras persistan las causas que motivaron su denegatoria.

**ARTÍCULO 23.** La Licencia Sanitaria tiene validez en la respectiva jurisdicción municipal a donde pertenezca el rastro, por un plazo de un año, contado a partir de la fecha de su emisión. El trámite para la renovación debe efectuarse siguiendo el procedimiento señalado en el artículo 20 de este Reglamento, con quince (15) días de antelación al vencimiento de la Licencia. El incumplimiento de esta norma será sancionado según lo establecido en los artículos 28 y 29.

## **CAPITULO IX SERVICIO DE INSPECCIÓN AUTORIZADO O DELEGADO**

**ARTÍCULO 24.** Para obtener el Servicio de Inspección Higiénico-Sanitaria, el propietario o representante legal del rastro deberá solicitarlo en la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y llenar el formulario elaborado por el Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados de dicha Unidad, adjuntando los documentos que en el mismo se especifiquen, los cuales serán revisados a su recepción previo al trámite respectivo, conforme formulario correspondiente.

**ARTÍCULO 25.** Los servicios de los Médicos Veterinarios autorizados o delegados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, serán contratados y pagados por los propietarios o representantes legales de los rastros.

Los inspectores Auxiliares serán contratados y pagados por los propietarios o representantes de los rastros, debiendo estar capacitados para ejercer su función de acuerdo a lo requerido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

**ARTÍCULO 26.** Para remover al Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación o a los inspectores auxiliares, el propietario o representante legal del rastro debe hacerlo saber por escrito al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, exponiendo las razones que motivan su remoción.

## **CAPITULO X PROHIBICIONES Y SANCIONES**

**ARTÍCULO 27.** Son prohibiciones para toda persona individual o jurídica, propietaria, arrendataria o que de cualquier otra forma legal tenga en funcionamiento un rastro, las siguientes:

- a) Operar el rastro sin la respectiva Licencia Sanitaria extendida por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- b) Que el rastro no cuente con los servicios de un Médico Veterinario Autorizado o Delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para las actividades de Inspección Higiénico-Sanitaria;
- c) Extraer canales, piezas, órganos, vísceras y partes de las mismas sin la inspección veterinaria respectiva y el sello oficial de inspección o identificación de aptitud para consumo humano, y en ningún caso los productos cárnicos decomisados no aptos para consumo;
- d) Almacenar canales, órganos y partes de las mismas en el rastro por un período mayor de cuatro (4) horas sin refrigeración adecuada, la cual debe oscilar entre dos y cinco grados Centígrados (2°C a 5°C);
- e) Destazar animales que hayan llegado muertos al rastro;
- f) Permitir a los trabajadores del establecimiento ingresar a las áreas de trabajo sin la vestimenta adecuada y el ingreso de personas ajenas al mismo;
- g) Tratar a los animales con crueldad o proporcionarles sufrimientos innecesarios;
- h) Iniciar las labores de sacrificio y faenamiento en un rastro, sin la autorización del Médico Veterinario Autorizado o Delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- i) Retirar las etiquetas o sellos “**RETENIDO**”, “**SOSPECHOSO**” o “**INCAUTADO**”, sin la aprobación del Médico Veterinario autorizado o delegado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- j) Utilizar locales del rastro para vivienda;
- k) Usar equipo y utensilios de madera o de otros materiales inadecuados cuando se tiene contacto con los productos cárnicos;
- l) Usar adhesivos químicos en utensilios o equipos que tengan contacto con los productos cárnicos o que en determinado momento puedan contaminarlos, tales como pinturas, barnices y otros similares;
- m) Faenar y destazar animales en el piso;

- n) Sacrificar animales enfermos, caquéticos, con síntomas de fatiga o sin inspección previa al sacrificio;
- o) Faenar y destazar animales sin identificación de propiedad o de procedencia dudosa (los animales deben ser amparados con cartas de venta y guía de transporte).
- p) Interferir, amenazar o agredir de cualquier forma, a los representantes de Servicio de Inspección en cumplimiento de sus labores;
- q) Faenar y destazar animales en casas particulares, lugares o establecimientos no autorizados. Para el caso de aves, esta prohibición es aplicable a aquellas prácticas que tengan fines comerciales;
- r) Verter las aguas de servicios o residuales del rastro, sin previo tratamiento que amortigüe la contaminación del ambiente, dentro de los parámetros o límites máximos permisibles establecidos por la legislación respectiva;
- s) Transportar canales, vísceras y otros derivados cárnicos, en vehículos y recipientes no autorizados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- t) Transportar dentro del territorio nacional canales, órganos y partes de los mismos, provenientes de rastros y en vehículos que no cuenten con la respectiva Licencia Sanitaria del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, sin el Sello y Certificado Sanitario.

**ARTÍCULO 28.** Las personas individuales o jurídicas, propietarias, arrendatarias o que de cualquier otra forma legal tengan en funcionamiento rastros que contravengan las prohibiciones del artículo anterior y en general las contenidas en este Reglamento, quedan sujetas a las sanciones siguientes:

- a) Amonestación escrita, señalando las faltas o deficiencias y plazo perentorio de su cumplimiento;
- b) Cierre temporal del establecimiento por un mínimo de tres meses;
- c) Cierre definitivo del Rastro y la cancelación de la Licencia Sanitaria por reincidencia.

La aplicación de las literales b) y c) no implica la previa imposición de la sanción establecida en la literal a) este artículo, pues dependiendo de la gravedad de la infracción podrá procederse de inmediato al cierre definitivo del rastro y la cancelación de la Licencia Sanitaria para su funcionamiento.

## **CAPITULO XI DISPOSICIONES ESPECIALES**

**ARTÍCULO 29.** El costo del servicio de autorización y otorgamiento de la Licencia Sanitaria para el funcionamiento de un rastro, según su categoría, será el siguiente:

| CATEGORIA DE RASTROS | COSTO EN QUETZALES |
|----------------------|--------------------|
| Grande ("A")         | Q.1,000.00         |
| Mediano ("B")        | Q. 800.00          |
| Pequeño ("C")        | Q. 600.00          |
| Local ("D")          | Q. 200.00          |

**ARTÍCULO 30.** Los funcionarios y empleados del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, son los encargados de velar por que las solicitudes de Licencia Sanitaria lleven adherido por el Timbre Médico Veterinario y Zootecnista; en caso contrario, no se dará trámite a la solicitud.

**ARTÍCULO 31.** Los casos no previstos en este Reglamento serán resueltos por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través del Área de Inocuidad de los Alimentos no procesados.

**ARTÍCULO 32.** El plazo para el cumplimiento de los requisitos señalados en el artículo 7 de este Reglamento es de doce (12) meses para rastros de Categoría "A" y "B" y seis (6) meses para los de Categoría "C" y "D", contados a partir del inicio de su vigencia, previo dictamen de procedencia emitido por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Los rastros que se encuentran en fase de construcción deberán realizar las correcciones necesarias y cumplir con lo prescrito en este Reglamento.

**ARTÍCULO 33.** Quedan derogadas todas aquellas disposiciones que se opongan o contravengan lo preceptuado en este Reglamento, y específicamente el Reglamento de Mataderos y sus Adiciones, Acuerdos Gubernativos del 16 de Mayo de 1940 y del 22 de Abril de 1947; Reglamento para Rastros de Exportación, Acuerdo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del 30 de Noviembre de 1983; Acuerdo Gubernativo No. 893-83 de fecha 30 de Noviembre de 1983; Acuerdo Gubernativo No. 479-84 del 8 de Junio de 1984 y Acuerdo Gubernativo No. 271-88 del 27 Abril de 1988.

**ARTÍCULO 34.** Este Reglamento empezará a regir quince días después de su publicación en el Diario Oficial.

**COMUNÍQUESE,**

**JUAN FRANCISCO REYES LOPEZ**

**MARIO RENE BOLAÑOS DUARTE**  
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y  
ASISTENCIA SOCIAL

**EDIN RAYMUNDO BARRIENTOS**  
MINISTRO DE AGRICULTURA,  
GANADERIA Y ALIMENTACION

**LIC. LUIS MIJANGOS C.**  
SECRETARIA GENERAL  
PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

