

APRUEBA MODIFICACION A REGLAMENTO SOBRE ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE MATADEROS, ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS, CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y PLANTAS DE DESPOSTE.

Ministerio de Agricultura  
 Gobierno de Chile  
 SUBSECRETARÍA DE AGRICULTURA  
 ASESORIA JURÍDICA  
 M/G/omo

TOTALMENTE TRAMITADO  
 07 de OCTUBRE de 2013  
 11 JUL. 2013  
 CONTRALORIA GENERAL OFICINA GENERAL DE PARTES

DIVISION JURIDICA  
 COMITE 3  
 CEL  
 01 FEB. 2013

CONTRALORIA GENERAL OFICINA GENERAL DE PARTES  
 17 JUL. 2012  
 SANTIAGO, 31 AGO 2012  
 N° 39

Visto: Lo establecido en el DFL N° 725, de 1967 y en el D.S. N° 977 de 1996, ambos del Ministerio de Salud; las leyes N°s. 18.469, 18.755, 18.933, 19.162, y 19.283; artículo 110, letras a) y b) del Código Sanitario; DFL N° 1, de 2005, el Ministerio de Salud, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado del D.L. N° 2.763, de 1979; el decreto N° 94 de 2008, del Ministerio de Agricultura; el DFL N° 294 de 1960, del Ministerio de Hacienda, orgánico del Ministerio de Agricultura; el artículo 32 N° 6, de la Constitución Política de la República de Chile, y la resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

CONTRALORIA GENERAL OFICINA GENERAL DE PARTES  
 31 ENE. 2013

DIVISION JURIDICA  
 COMITE 3  
 JEFE  
 09 SET. 2013

PUBLICIDAD EN DIARIO OFICIAL  
 EL 11-10-2013

DIVISION JURIDICA  
 COMITE 3  
 CEL/CNV JEFE  
 24 ABR. 2013

CONSIDERANDO:

Que al Ministerio de Salud le compete ejercer la función que corresponde al Estado de garantizar el libre e igualitario acceso a las acciones de promoción, protección y recuperación de la salud y de rehabilitación de la persona enferma; así como coordinar, controlar y, cuando corresponda, ejecutar tales acciones. Así mismo, le corresponde establecer la reglamentación que determine las características que deben reunir los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano.

Que el Ministerio de Agricultura es la institución del Estado encargada de fomentar, orientar y coordinar la actividad agropecuaria del país. Su acción estará encaminada, fundamentalmente, a obtener el aumento de la producción nacional y la protección de los recursos naturales renovables del ámbito silvoagropecuario.

Que el "Reglamento sobre estructura y funcionamiento de mataderos, establecimientos frigoríficos, cámaras frigoríficas y plantas de desposte y fija equipamiento mínimo de tales establecimientos" aprobado por decreto N° 94 de 2008, del Ministerio de Agricultura, no considera la aplicación de la tecnología de unidades de faena móviles.

Que se ha resuelto incorporar en la referida reglamentación, una regulación para el uso de la tecnología de unidades de faena móviles, incorporando un Título específico sobre dicha materia.

TOMADO RAZON

RETIRADO SIN TRAMITAR  
 - 7 ABR. 2013  
 CON OFICIO N° 360

RETIRADO SIN TRAMITAR  
 FECHA: 14 MAYO 2013  
 CON OFICIO N° 360

RETIRADO SIN TRAMITAR  
 FECHA: 17 ENE. 2013  
 CON OFICIO N° 512

RETIRADO SIN TRAMITAR  
 FECHA: 25 FEB. 2013  
 CON OFICIO N° 130

4 - OCT. 2013  
 Contralor General de la República

## DECRETO:

1.- Modificase el decreto N° 94 de 2008, del Ministerio de Agricultura, que aprobó el "Reglamento sobre estructura y funcionamiento de mataderos, establecimientos frigoríficos, cámaras frigoríficas y plantas de desposte y fija equipamiento mínimo de tales establecimientos", en el sentido de:

a) Incorporar el siguiente nuevo título IV Bis:

### "TÍTULO IV BIS DE LAS UNIDADES DE FAENA MOVIL

Artículo 35 bis.- Se entiende por unidades de faena móvil o matadero móvil a un centro de faena que puede trasladarse de un sitio a otro, destinadas al faenamiento de ganado mayor y menor, aves, así como especies procedentes de actividades de caza autorizada.

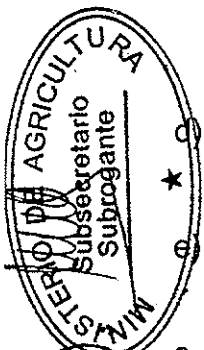
Estas unidades de faena móviles serán diseñadas expresamente para este propósito y para su funcionamiento deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente, al igual que el lugar de su emplazamiento. Deberán estar habilitadas de tal forma que aseguren el bienestar de los animales, el faenamiento y preservación higiénica de las carnes.

Atendida la naturaleza de las unidades de faena móvil o matadero móvil, tratándose de aves y otras especies distintas del ganado, sólo serán aplicables aquellas exigencias del artículo 79 del D.S. N° 977 de 1996, del Ministerio de Salud, que se refieran a contar con sectores o áreas de descarga, área de sacrificio, área de escaldado y desplumado cuando corresponda, área de eviscerado y área de enfriado. Por lo anterior, no le serán aplicables las exigencias del referido cuerpo normativo en cuanto a contar con área destinada al lavado y desinfección de especies vivas, área de empaque, área de producto trozado, cámaras frigoríficas, área de lavado y desinfección de transporte de especies faenadas y área de despacho.

Cada vez que la unidad de faena móvil se traslade a una ubicación diferente, y antes de realizar cualquier operación de beneficio, deberá notificarse a la Autoridad Sanitaria correspondiente.

La unidad de faena móvil deberá cumplir con los siguientes requisitos respecto a su construcción y para su funcionamiento:

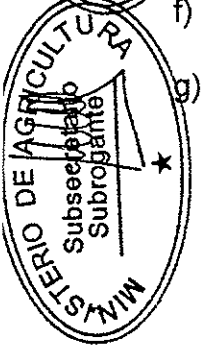
- a) Sala de faena cerrada, cuyas paredes, piso y cielo serán de materiales inalterables, lisos, impermeables, lavables y desinfectables. Los pisos tendrán pendientes que permitan el desagüe de los líquidos.
- b) Construirse de forma tal que impida la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.
- c) Contar con iluminación y ventilación acorde a sus actividades y en cumplimiento con las disposiciones vigentes.



Sistemas de desagüe adecuados para los objetivos previstos. Su construcción y diseño estará orientada a prevenir el riesgo de contaminación de los productos y del ambiente.

Agua potable de la red pública o de calidad potable aprobado por la autoridad sanitaria competente.

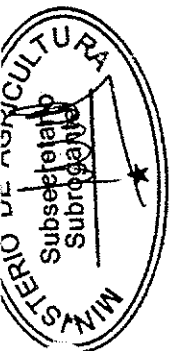
f) El diseño de la unidad de faena móvil deberá permitir un flujo unidireccional de faena.



g) En el ingreso a la unidad de faena móvil, debe existir un filtro sanitario con sistema para el lavado y sanitización de botas, provisto de agua potable o de calidad potable autorizado por la autoridad competente, de escobillas para el aseo de las mismas y detergente, además de un pediluvio o lavasuelas, lavamanos provistos de jabón y agua potable o de calidad potable fría y caliente, o que suministre directamente agua tibia, con sistema para desinfección y secado de manos. Este filtro deberá estar protegido del medio ambiente y deberá ser usado por el personal que ingrese a la unidad de faena móvil.

h) Contar con algún sistema de destrucción de las partes declaradas no aptas para el consumo humano, cuya autorización específica deberá estar comprendida en la autorización genérica de instalación y funcionamiento que otorga la autoridad sanitaria competente. Este sistema debe lograr la desnaturalización o destrucción de los animales y sus partes declaradas no aptas para el consumo humano, con capacidad suficiente para tratar lo generado en un día de faena.

Sin embargo, la autoridad sanitaria competente podrá autorizar la disposición de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano, siempre que su destino final sean industrias de procesamiento o lugares autorizados donde se efectúe la desnaturalización de los mismos.



Respecto de los subproductos aptos para el consumo humano de aves y otros animales distintos del ganado que requieran de procesamiento, estos no serán procesados en las unidades de faena móvil o mataderos móviles, sino que su destino final serán las industrias de procesamiento o lugares autorizados para dichos efectos.

En la zona de faenamiento deberán existir los siguientes equipos y estructuras, que aseguren un manejo higiénico de la carne:

- a) Lavamanos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con producto desinfectante. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- b) Esterilizadores fijos o móviles para cuchillos, astiles, sierras y otros utensilios, con agua a temperatura mínima de 82°C, u otro sistema que permita la desinfección de estos implementos durante los procesos.
- c) Los esterilizadores y lavamanos deberán estar en cantidad suficiente y en ubicaciones que permitan un acceso oportuno y expedito a ellos, por parte de los trabajadores.
- d) Sistema de elevación con una capacidad y velocidad que aseguren un rápido alzamiento del animal a la zona de faenamiento, cuando corresponda.
- e) Sistema de desollado en altura que evite el contacto con el piso.

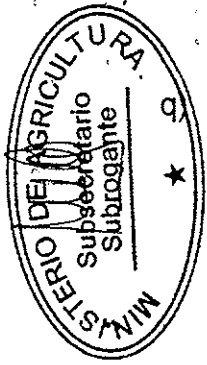
- f) Contar con riel aéreo para continuar la faena, con altura y distancia que impidan que el animal faenado toque el piso y las paredes.
- g) Sierra o tenaza para corte de patas, cuando corresponda.
- h) Mesón y/o colgadores para la inspección.
- i) Mesón y/o colgadores para la clasificación cuando corresponda.
- j) Sierra partidora de pecho cuando corresponda.
- k) Sistema de evisceración.
- l) Sistema o carros para el traslado adecuado de los subproductos aptos para el consumo humano a la cámara de refrigeración.
- m) Sistema de salida de cueros, cerdas o plumas, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos aptos para consumo humano, cuando corresponda.
- n) En el caso de porcinos y aves, sistema de escaldado, área de depilación, de desplumado, o un sistema de descuerado o desollado, según corresponda, con capacidad proporcional al volumen de faena.
- o) Sistemas o carros exclusivamente destinados a recibir los productos declarados no aptos para el consumo humano. Éstos deberán evitar cualquier escurrimiento, estar contruidos en materiales inalterables y provistos de tapa con cierre que impida que personas no autorizadas puedan sacar su contenido. Deberán, además, estar identificados.
- p) La unidad de faena móvil deberá contar con cámara frigorífica incorporada o anexa dentro del recinto de su emplazamiento, con capacidad equivalente al volumen de faena diaria. Deberá existir una separación física entre la cámara frigorífica y la sala de faena. Durante el proceso no deberán permanecer canales en la sala de faena.

La cámara frigorífica deberá estar operativa para el enfriamiento y mantención de canales, carnes, subproductos, menudencias y despojos aptos para consumo humano. Los productos no deberán tomar contacto con el ambiente exterior durante el traslado desde la unidad de faena móvil hacia las cámaras frigoríficas. No se podrán despachar o retirar con temperaturas superiores a: 7°C las canales y carnes de mamíferos; a 5°C los subproductos comestibles de mamíferos y a 4°C las carnes, menudencias y despojos de aves. No obstante lo anterior, estas temperaturas se podrán completar en cámaras frigoríficas de destino debidamente autorizadas.

Artículo 35 Ter.- El emplazamiento donde opere el matadero móvil deberá cumplir, además, con los siguientes requisitos:

- a) Estar ubicados en un terreno no inundable, alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental y con pendiente suficiente para evitar acumulación de líquidos.
- b) El recinto de posicionamiento de la unidad móvil deberá estar cerrado en todo su perímetro por un cerco fijo o móvil que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.

- c) El terreno que rodea el sitio operacional inmediato del matadero móvil debe ser mantenido para evitar la creación de condiciones insalubres que puedan llevar a la contaminación del producto.
- d) Cuando corresponda, contar con rampa para la descarga del ganado con una pendiente no superior a 25%, o con área de recepción de las aves.
- e) Disponer de corrales para el ganado, los que deberán contar con aprovisionamiento de agua para bebida.
- f) Para las aves deberán tener jaulas o corral según corresponda, para su mantención, con aprovisionamiento de agua para bebida en el caso de los corrales.
- g) Los animales deberán permanecer en estos corrales por el tiempo mínimo requerido para la inspección ante mortem, con la finalidad de que sean beneficiados sin demoras innecesarias.
- h) Debe contar con manga o pasillo de acceso al área de insensibilización y desangramiento, cuando corresponda.
- i) El área de insensibilización y desangramiento debe estar cerca de la unidad de faena móvil, y contar con piso de hormigón con pendiente suficiente para evitar la acumulación de líquidos y orientada hacia el desagüe.
- j) La zona de insensibilización y desangramiento deberá contar con espacio suficiente para realizar estas operaciones.
- k) Deberá contar con cajón de noqueo para el ganado mayor y con área de noqueo para el ganado menor, construidas de materiales sólidos y resistentes, de preferencia metálicos o de hormigón y de superficie lisa. Debe estar equipado con un sistema que asegure la sujeción del animal para la insensibilización y que permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado.
- l) Frente al área de insensibilización, debe existir un dispositivo metálico móvil, de tamaño suficiente para recibir al animal insensibilizado, y que, además, permita su higienización durante el proceso, evitando acumulación de residuos. Este dispositivo metálico móvil permitirá llevar a los animales hacia la unidad de faena móvil y evitará el contacto con el piso.
- m) En el caso de las aves la insensibilización, desangrado y traslado a la unidad de faena móvil, deberá ser realizado con el animal suspendido.
- n) En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se deberá contar con un sistema que permita su recolección en forma higiénica.
- o) Previo a su muerte, todo animal debe ser insensibilizado en una de las áreas antes descritas, utilizando métodos de insensibilización señalados en la letra a) del artículo 7° del presente reglamento. En el área de insensibilización y desangrado se deberá cumplir con lo dispuesto en los incisos 2, 4 y 5 de la letra c) del artículo 7 de este reglamento.
- p) El recinto deberá mantenerse aseado.



No se permitirá la presencia dentro del recinto de posicionamiento de la unidad de faena móvil o matadero móvil de personas ajenas a las tareas propias del matadero, la mantención de otros animales que no estén destinados al faenamiento, ni la salida activa de animales vivos del recinto, salvo circunstancias excepcionales debidamente calificadas por la autoridad sanitaria.

Artículo 35 Quáter.- Para el servicio de inspección médico-veterinaria, las unidades de faena móviles deberán contar con sala acondicionada como oficina de uso exclusivo de los profesionales del servicio de inspección médico-veterinaria oficial. Dicho recinto deberá contar con servicios higiénicos completos, incluida guardarropía y ducha, además de una dependencia especialmente habilitada para el examen de parásitos del género *Trichinella*, si corresponde. No obstante, será posible que los servicios higiénicos, guardarropía, ducha y la dependencia para el examen de *Trichinella* se encuentren disponibles en otro lugar del recinto, mantenidas siempre para el uso exclusivo de los profesionales del servicio de inspección médico-veterinaria oficial, si la unidad de faena móvil no las tuviera.

Deberán contar con vestidores apropiados para uso del personal. Los vestidores deberán contar con servicios higiénicos, duchas y a la salida del personal, estar provistos de lavamanos con sistemas para la desinfección de las manos. No obstante, será posible que estos vestidores, servicios higiénicos y ducha, se encuentren disponibles en otro lugar del recinto, mantenidas siempre para el uso exclusivo de este personal, si la unidad de faena móvil no las tuviera.

Artículo 35 Quinquies.- Además de los requisitos anteriores, las unidades de faena móvil deberán cumplir con lo dispuesto en las letras b), c), e) y f) del artículo 2; letra b) del artículo 3; letras d), l) y n) del artículo 4 y cumplir con los artículos 16, 19, letra a) del artículo 20 y artículos 30 y 31, todos de este mismo reglamento.

En el área de faena, las unidades de faena móvil deberán cumplir con lo dispuesto el artículo 9 y artículo 11 de este mismo reglamento.

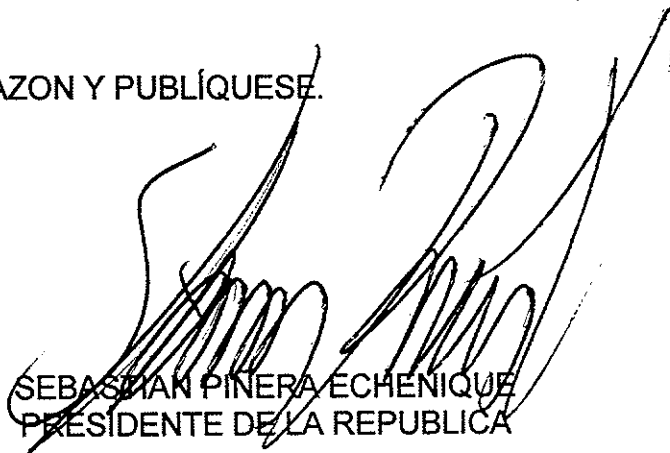
A los mataderos móviles se les aplicarán las disposiciones del decreto N° 239 de 1993, del Ministerio de Agricultura, y sus modificaciones, sobre clasificación de ganado, tipificación, marca y comercialización de carne bovina.”

b) sustituir el inciso segundo del artículo 38, por el siguiente:

“Asimismo, le corresponderá a la autoridad sanitaria competente aprobar, mediante resoluciones de autorización, la instalación y funcionamiento de los mataderos, unidades de faena móvil, lugar de emplazamiento de unidades de faena móvil, faenamientos de autoconsumo, cámaras frigoríficas, establecimientos frigoríficos y plantas despostadoras. Esta aprobación comprenderá, además, la verificación del cumplimiento de las exigencias de este Reglamento.”

2. En lo no modificado por el presente decreto, se mantienen vigentes las normas del decreto N° 94 de 2008, del Ministerio de Agricultura.

ANÓTESE, TÓMESE RAZON Y PUBLÍQUESE.



SEBASTIÁN PINERA ECHENIQUE  
PRESIDENTE DE LA REPUBLICA



LUIS MAYOL BOUCHON  
MINISTRO DE AGRICULTURA

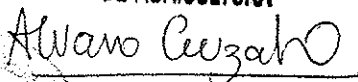


JAIME MAÑALICH MUXI  
MINISTRO DE SALUD



Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento  
Saluda atentamente a Ud.

ALVARO CRUZAT O.  
SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA



Alvaro Cruzat O.

