

REPUBLICA DE CHILE  
 MINISTERIO DE AGRICULTURA  
 SUBSECRETARIA  
 ASESORIA JURÍDICA

MCG/ETA/xvi

APRUEBA REGLAMENTO SOBRE  
 ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO  
 DE MATADEROS, ESTABLE-  
 CIMIENTOS FRIGORÍFICOS, CAMARAS  
 FRIGORIFICAS Y PLANTAS DE  
 DESPOSTE Y FIJA EQUIPAMIENTO  
 MINIMO DE TALES  
 ESTABLECIMIENTOS.

*Contraloría*

MINISTERIO DE HACIENDA  
 OFICINA DE PARTES

RECIBIDO

TOTALMENTE TRAMITADO

Santiago, 25 de Mayo de 2009

SANTIAGO, 26 NOV 2008

HOY SE DECRETO LO QUE SIGUE:

94

Nº 94 / VISTO: Lo establecido en el D.F.L. Nº 725, de 1967, del Ministerio de Salud, en las leyes Nºs. 19.162; 18.755 y 19.283, en el Decreto Nº 61, de 2004, del Ministerio de Agricultura; en el DFL. Nº 294, de 1960; el artículo 32 Nº. 6 de la Constitución Política de la República de Chile, y la Resolución Nº 1.600 de 2008, de la Contraloría General de la República.

DECRETO:

TITULO I

DE LOS MATADEROS

Artículo 1º.- Se entiende por mataderos los establecimientos donde se beneficia y faena ganado mayor (bovinos y equinos) y menor (porcinos, ovinos, caprinos) destinado a la alimentación humana. Estos establecimientos deberán estar habilitados de tal forma que aseguren el bienestar de los animales, el faenamamiento y preservación higiénica de las carnes.

Los mataderos deberán cumplir con los siguientes requisitos, respecto a su emplazamiento y construcción:

- a) Estar ubicados en un sector permitido según el instrumento de planificación territorial respectivo, en un terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental.
- b) El recinto deberá estar cerrado en todo su perímetro por un cerco de a lo menos 1.80 metros que impida la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control. En las áreas que el cerco perimetral forme parte de los corrales, éste deberá ser sólido, de material lavable y desinfectable.

CONTRALORIA GENERAL  
 TOMA DE RAZON  
 16 ENE 2009

RECEPCION  
 19 ENE 2009

DEPART. JURIDICO	RCA
DEP. T. R. Y REGISTRO	
DEPART. CONTABIL.	
SUB. DEP. C. CENTRAL	
SUB. DEP. E. CUENTAS	
SUB. DEP. C.P.Y. BIENES NAC	
DEPART. AUDITORIA	
D. RT. V.O.P., U y T.	
SUB DEP. MUNICIP.	

REFRENDACION

REF. POR \$ \_\_\_\_\_

IMPUTAC. \_\_\_\_\_

ANOT. POR \$ \_\_\_\_\_

IMPUTAC. \_\_\_\_\_

DEDUC. DTO. \_\_\_\_\_



RETIRADO  
 SIN TRAMITAR

TOMADO RAZON

18 MAYO 2009

Contralor General

- c) No podrán existir, dentro del establecimiento, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad de faenamiento de los animales y de los procesos industriales de la carne y sus derivados. En el caso de que exista una vivienda para el personal de la industria, ésta deberá estar aislada por un cerco perimetral que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control y contar con servicios básicos independientes comunicados a la red general de desagüe.
- d) Los edificios e instalaciones deberán ser cerrados y construirse de forma tal que impidan la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales.
- e) Las áreas de faena y de procesamiento, deberán tener un flujo unidireccional de operaciones, con accesos separados para el ingreso de animales o materias primas y para la salida de los productos. El acceso del personal a las áreas de faenamiento o de procesos, será a través de puertas independientes distintas de las anteriores.

Artículo 2°.- Para su funcionamiento, los establecimientos deberán tener los siguientes servicios y sistemas básicos de operación y protección ambiental:

- a) Agua potable fría y caliente con presión adecuada, así como las instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución de la misma, las cuales deberán contar con protección contra la contaminación. La capacidad instalada deberá proporcionar 500 litros por cabeza de bovino, equino y porcino y 100 litros por ovino y caprino, o una cantidad menor si se cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto final.
- b) Energía eléctrica proveniente de la red pública o de generadores propios. La potencia instalada deberá ser la necesaria para el funcionamiento simultáneo de las maquinarias, instalaciones y equipos.
- c) Sistema, aprobado por la autoridad sanitaria competente, para recolectar, tratar y disponer los residuos líquidos industriales. El tratamiento de estos residuos deberá impedir la difusión de gases, vapores tóxicos y / o malolientes a la atmósfera.
- d) En el caso de que hubiere generación de lodos en el tratamiento de residuos industriales líquidos, deberá existir un sistema de disposición final de ellos, aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- e) Sistema de manejo de los residuos sólidos domésticos e industriales, incluidos los desechos animales como estiércol, contenido ruminal, fanéneos y otros, aprobado por la autoridad sanitaria competente. Cada 72 horas como máximo, se procederá a la recolección del estiércol existente, en vehículos que impidan el escurrimiento. Los recintos o contenedores en

que se manejen estos residuos deberán contar con elementos que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales.

- f) Manuales internos que describan las operaciones del matadero, a disposición del Servicio Agrícola y Ganadero y de la autoridad sanitaria competente. Estos manuales deberán incluir los procedimientos de aseo, mantenimiento de equipos, control de plagas e higienización y considerar actividades diarias, periódicas y de emergencia.
- g) Todos los lugares de ingreso o de tránsito a las salas de faenamiento y procesos deberán contar con un filtro sanitario, el cual dispondrá al menos de las siguientes instalaciones:
  - Sistema para el lavado y sanitización de botas, provisto de agua potable corriente, de escobillas para el aseo de las mismas y detergente, además de un pediluvio o lavasuelas ubicado en el mismo lugar o a continuación del sistema de lavado de botas.
  - Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, o que suministre directamente agua tibia, con sistemas para la desinfección de las manos y secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. Los sistemas del filtro sanitario deberán tener conexión directa al desagüe.
- h) El personal que ingrese o transite hacia una dependencia, cuyo paso esté protegido por un filtro sanitario, deberá hacer uso de éste en forma completa.

Artículo 3°.- Los mataderos deberán contar con las siguientes instalaciones para el ingreso, recepción y manejo de los animales antes de su faenamiento:

- a) Vía para el ingreso y salida de vehículos que transporten animales y subproductos industriales e ingreso y salida de vehículos destinados al transporte de carne y subproductos destinados al consumo humano. Esta vía puede ser común o independiente para cada tipo de vehículo. En relación a los medios de transporte de animales y a los de transporte de carnes y subproductos destinados al consumo humano, el establecimiento solo permitirá el ingreso de estos vehículos si los mismos cuentan con la autorización que los habilita para la actividad.
- b) Los caminos interiores, patios de maniobras y áreas aledañas a las construcciones deberán tener superficies duras, pavimentadas o tratadas, de manera tal que se controle el levantamiento de polvo debido a las operaciones propias del establecimiento.
- c) Rampa de descarga de animales, la que puede ser fija o móvil, y que comunicará directamente con el corral de recepción. La rampa deberá ser de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes con una pendiente no superior a 25%. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes. La rampa deberá ubicarse al interior del establecimiento y no formar parte del cerco perimetral.

- d) Los pasillos o calles de distribución de los corrales, tanto pavimentados como de mallas u otros, deben ser de material impermeable, lavable, desinfectable, antideslizante, sin salientes y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de líquidos, orientada hacia los desagües. Su ancho permitirá el expedito tránsito de los animales.
- e) Todos los corrales deberán disponer de agua para la bebida en bebederos de material no corrosivo, lavables y desinfectables, con carga automática y descarga directa al desagüe.
- f) Los corrales deberán contar con iluminación suficiente para las labores que allí se realizan, la que podrá ser natural o artificial y que no altere los colores.
- g) El piso de los corrales, tanto pavimentados como mallas u otros, debe ser de material impermeable, lavable, desinfectable, antideslizante, sin salientes y diseñados de tal forma que impidan la acumulación de líquidos. Si el piso de los corrales no permite el escurrimiento a un subsuelo recolector, deberán existir zócalos divisorios que impidan el escurrimiento de líquidos entre ellos. Los corrales deberán contar con desagües propios. Las divisiones de los corrales, deberán ser de material lavable, desinfectable, sin aristas salientes ni punzantes. La distribución de los corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades. El subsuelo recolector de los pisos de malla, tanto de pasillos como de corrales, deberán ser pavimentados.
- h) La manga de acceso a la sala de faenamiento deberá contar con paredes de albañilería u otros materiales lavables, impermeables y desinfectables, de una altura suficiente para evitar la salida de los animales. La superficie del piso y paredes no deberá tener aristas salientes o punzantes.
- i) Todo matadero deberá contar con un recinto construido especialmente para el lavado y desinfección de vehículos de transporte de animales. Dicho recinto deberá estar ubicado cerca del andén de recepción y tendrá las siguientes características: Pisos impermeables con pendiente suficiente para evitar acumulación de líquidos, orientada hacia el desagüe, paredes lavables de altura y longitud tal que permita cubrir el camión y/o carro impidiendo el escurrimiento de los líquidos fuera de ésta, dotado de agua potable, con una presión mínima de 1 atmósfera. Deberá contar, además, con un sistema para la desinfección de los vehículos después del lavado.
- j) Todo medio de transporte que ingrese con animales al establecimiento, una vez descargado, debe ser lavado y desinfectado en este recinto. El establecimiento deberá llevar un registro de los vehículos lavados y desinfectados.
- k) Corral de recepción: Es el lugar de llegada de los animales al matadero, donde se realiza la separación de los mismos. Su capacidad de recepción se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta. El corral de recepción tendrá comunicación directa con los corrales de espera, observación y de aislamiento.

- l) Corral de espera o encierra para faenamiento: Tiene por objeto la mantención del ganado previo a su faenamiento. Su capacidad de encierra se calculará de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta. En el caso de existir más de uno, deberán ser numerados.
- m) El ganado mayor y el ganado menor deberá mantenerse en corrales separados. Los corrales destinados a la encierra del ganado porcino deberán ser techados.
- n) 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. Si el ganado, por alguna circunstancia permanece en ellos por un lapso superior a 24 horas, se le deberá proveer de alimento, para lo cual contarán con comederos fijos o móviles de material lavable y desinfectable. Los animales presentados en un matadero para su beneficio deberán, como regla general, ser beneficiados en ese mismo establecimiento. No obstante, en circunstancias excepcionales, como en caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el médico veterinario oficial podrá permitir desplazamientos directos a otros mataderos. Para dicho fin, se deberá realizar una inspección ante mortem de los animales a ser transportados, con el propósito de comprobar que ellos se encuentran sanos al momento de su salida del matadero.
- o) Corral de observación: Estará destinado a mantener animales sospechosos de portar enfermedades. Sus características estructurales corresponden, como mínimo, a las de un corral de espera y no deben ser utilizados normalmente para mantener animales.
- p) Corral de aislamiento: Estará destinado a mantener animales enfermos. Su construcción utilizará elementos lavables y desinfectables, con paredes continuas de una altura no inferior a 2 metros, revestidas por su cara interior con material impermeable, resistente al lavado y que permita su higienización. Los ángulos entre muros y pisos deberán diseñarse de modo de facilitar la limpieza y desinfección. Deberá contar, además, con puertas de hoja llena y techo. Los líquidos procedentes de este corral y los de la sala de faenamiento de urgencia deberán desaguar en su respectivo sumidero evitando el cruzamiento con otras secciones de corrales.
- q) El corral de aislamiento y la sala de faenamiento de urgencia, en caso de que ella exista, permanecerán cerrados con llave, bajo la responsabilidad del médico veterinario inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en tales instalaciones.

Artículo 4°.- Los recintos destinados a la faena de los animales y al procesamiento de los productos cárnicos deberán cumplir con los siguientes requisitos generales de construcción y de equipamiento:

- a) Pisos impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar, con una pendiente suficiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que deberán estar protegidos por rejillas de material inalterable.

- b) Paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de dos metros y de a lo menos la altura del almacenamiento en los locales de refrigeración. Los ángulos entre las paredes y entre éstas y el piso deberán diseñarse de modo de facilitar la limpieza y desinfección.
- c) Techos, cielos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación, con materiales higienizables y que impidan los desprendimientos de partículas.
- d) Puertas de material inalterable, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- e) Ventanas y demás aberturas construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior deberán contar con protecciones que impidan el ingreso de vectores. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de astillas.
- f) Ventilación natural o mecánica, que evite la condensación y las corrientes de aire desde zonas contaminadas a otras limpias. Los sistemas deberán estar contruidos de forma tal que permitan el fácil acceso a filtros y otras piezas que deban limpiarse o sustituirse.
- g) Iluminación suficiente, natural o artificial y que no altere los colores.
- h) Sistema que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- i) 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.
- j) Esterilizadores y lavamanos en cantidad suficiente y en ubicaciones que permitan un acceso oportuno y expedito a ellos, por parte de los trabajadores.
- k) Las estructuras deberán estar construidas de forma tal que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros vectores.
- l) Las superficies, incluidas las de los equipos, que estén en contacto con productos cárnicos, deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar. Deberán ser de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos.
- m) Los sistemas de desagüe deberán contar con sifón y estar adecuados para los objetivos previstos. Su construcción y diseño estará orientada a prevenir el riesgo de contaminación de los productos.

- n) Sistemas de higienización con agua fría y caliente y con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa del proceso.

Artículo 5°.- La sala de faenamiento contará con tres secciones denominadas: Zona de ingreso y desangramiento; Zona intermedia o de procesamiento y zona de terminación y egreso.

Artículo 6°.- En la zona de ingreso y desangramiento se deberán realizar las operaciones que van desde la insensibilización hasta el desangramiento inclusive.

Frente al área de insensibilización, debe existir un dispositivo metálico, que puede ser móvil, de tamaño suficiente para recibir al animal insensibilizado, y que además permita su higienización durante la faena, evitando acumulación de residuos.

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.

Desde esta zona, no podrá haber escurrimiento de líquidos hacia la zona intermedia.

Artículo 7°.- Las instalaciones y equipos en la zona de ingreso y desangramiento serán los siguientes:

- a) Área de insensibilización:

Ganado mayor: Deberá contar con un cajón de noqueo construido 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.

Ganado menor: Deberá contar con un área o sala construida 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.

Previo a su muerte, todo animal debe ser insensibilizado en una de las áreas antes descritas. Dicha insensibilización deberá realizarse sobre la base de métodos que atenúen el sufrimiento de los animales y reconocidos internacionalmente, tales como electronarcosis, narcosis con gas, conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, sea este último accionado en forma neumática o por fulminante, u otro sistema autorizado por el Servicio Agrícola y Ganadero.

Tratándose de faenamientos para determinadas colectividades religiosas reconocidas o constituidas de conformidad a la ley, podrán utilizarse los métodos rituales aceptados por tales colectividades.

- b) Sistema de elevación con una capacidad y velocidad que aseguren un rápido alzamiento del animal al riel de desangramiento y su posterior traslado hacia la zona de desangramiento.
- c) Riel de desangramiento y sistema de transporte aéreo de las reses que debe estar distanciado a lo menos en un metro de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, excepto de las plataformas de trabajo, las que se ubicarán a una distancia que facilite la operación de faena. El riel debe estar a una altura tal, que el extremo inferior de la res quede a una distancia mínima de 30 cm. del piso.

El desangramiento deberá efectuarse inmediatamente después de insensibilizado o muerto el animal, según el caso, y se llevará a cabo antes que los animales recuperen la conciencia. El tiempo de desangramiento mínimo será de dos minutos por animal. Se podrán utilizar sistemas de estimulación eléctrica u otros que permitan optimizar el proceso de desangrado.

Los materiales empleados en este sistema deberán ser resistentes y estar libres de óxido y suciedad. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material inalterable.

La herida de desangramiento se hará con el animal insensibilizado, mediante la sección de los grandes vasos sanguíneos, de modo de garantizar el adecuado y rápido desangramiento. Lo anterior se realizará con el animal colgado o mediante un sistema en altura que evite el contacto con el suelo.

En el ganado mayor y menor, excepto porcinos, se debe utilizar un cuchillo para cortar piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos. Para el desangramiento también se aceptará el uso de cuchillos especiales u otro sistema destinado a recolectar sangre en forma higiénica. Los cuchillos deberán ser desinfectados entre cada animal. En el área de desangrado deberán existir lavamanos y esterilizadores de cuchillos y astiles.

Artículo 8°.- En la zona de desangramiento de los cerdos deberá existir un elevador al riel de desangramiento y un receptáculo para la recepción de la sangre. A continuación de esta zona y según la operación realizada, deberá contar con sistemas para efectuar procesos de escaldado, depilado o descuerado.

Artículo 9°.- En la zona intermedia o de procesamiento se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores al desangramiento hasta el eviscerado, incluyendo las siguientes actividades:

- a) Corte de cabeza: Cuando corresponda, se efectuará el descuere de la cabeza, la que será separada a nivel de la articulación occipito-atloídea. Previamente se separará y ligará el esófago, a excepción de la especie porcina. La cabeza debe lavarse a presión para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes. Las canales y cabezas se enumerarán correlativamente de tal manera de no perder su identificación. Las partes comestibles de la cabeza deberán ser procesadas en la sala de subproductos del establecimiento, a excepción de la especie porcina, las cuales podrán ser procesadas en otros establecimientos.
- b) Clasificación del ganado: Cuando corresponda.

- c) Corte de manos y patas: Cuando corresponda, serán desarticuladas a nivel de las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsianas y se efectuará en el riel de faenamiento.
- d) Descuerado o desollado: Cuando corresponda, en esta zona se realizará y completará todo el proceso de descuerado de la res.
- e) Corte de pecho y abertura del animal: Una vez descuerada la res, si este procedimiento corresponde, se procederá a la abertura del animal.
- f) Evisceración de los órganos abdominales: Se deberá prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rúmen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. La evisceración, a excepción de la especie porcina, se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados o utilizando otro sistema que cumpla el mismo objetivo. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 45 minutos después del desangrado.
- g) Evisceración de las vísceras torácicas: Corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, traquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.
- h) El retiro de los subproductos aptos para consumo humano de la canal deberá hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas.
- i) Se deberá extirpar el cordón espermático y el pene de la canal.

Artículo 10.- La zona intermedia deberá contar con los siguientes equipos y estructuras que aseguren un manejo higiénico de la carne:

I. Ganado Mayor:

- a) Sistema que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- b) Rieles aéreos, plataforma, tecla de transferencia y separador de piernas cuando corresponda.
- c) Sierra o tenaza para corte de patas.
- d) Plataformas para el descuerado.
- e) Mesones y colgadores para la inspección y la clasificación cuando corresponda.
- f) Sierra partidora de pecho.
- g) Plataforma de evisceración.

- h) Conductos o medios de traslados adecuados de los órganos a las salas de subproductos.
- i) Las plataformas deberán contar con lo señalado en la letra a) precedente y con esterilizadores para sierras y utensilios.
- j) Conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos aptos para consumo humano.

## II. Ganado Menor:

- a) Sistema que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- b) Riel de descuerado y eviscerado.
- c) En el caso de porcinos, sistema de escaldado, área de depilación, o un sistema de descuerado, según corresponda, con capacidad proporcional al volumen de faena.
- d) Mesones y colgadores para la inspección, además para la clasificación cuando corresponda.
- e) Las plataformas deberán contar con lo señalado en la letra a) de este numeral y con esterilizadores para sierras y utensilios.
- f) Conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros.
- g) Conducto o sistema de comunicación con las salas de subproductos.
- h) Sierra o tenaza cortadora de pecho.

Artículo 11.- En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones posteriores a la evisceración de la res y en especial las siguientes:

- a) Cuando corresponda se realizará tanto el corte de medias canales por su plano sagital a nivel de la columna vertebral como la eliminación de la médula espinal.
- b) Fase final de la inspección médico-veterinaria.
- c) Lavado y pesado de canales.
- d) Tipificación de canales cuando corresponda.
- e) Marcaje según corresponda e identificación de canales.

Artículo 12.- En la zona de terminación deberán existir los siguientes equipos y estructuras:

- a) Riel para el transporte de canales.
- b) Sierra para partir las canales.
- c) Plataforma de inspección de canales y riñones, cuando corresponda.
- d) Riel de desvío de canales para reinspección médico veterinaria.
- e) Romana aérea para pesaje de canales.
- f) Plataforma de tipificación de canales, cuando corresponda.
- g) Riel de destino a cámaras de frío.
- h) Sistema para el lavado y/o sanitización de las canales.
- i) Sistema que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- j) Sistemas o carros exclusivamente destinados a recibir los productos declarados no aptos para el consumo humano. Estos 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.

Artículo 13.- Deberán existir salas para el procesamiento de subproductos aptos para consumo humano, las cuales deberán cumplir con las condiciones estructurales y de equipamiento señaladas en el artículo 4° del presente Reglamento. La evacuación de los subproductos aptos para el consumo humano, desde el área de faenamiento hacia estas salas de proceso, deberá ser de tal forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.

Artículo 14.- Deberán existir salas para el manejo de los productos y subproductos no aptos para consumo humano, cuyas características estructurales deberán asegurar que su acopio, manipulación y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos aptos para consumo humano y las demás estructuras del matadero. Cuando corresponda, les serán exigibles las condiciones del artículo 4° del presente Reglamento.

Artículo 15.- El equipo de las salas de subproductos aptos para consumo humano será el siguiente:

- a) Mesones metálicos inoxidables o de otro material que cumpla con igual función, y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de faenamiento.
- b) Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable fría y caliente y con desagües directos a la red general.

- c) Cuando corresponda, cocedores o escaldadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.
- d) Lavaderos y mesones de desposte para cabezas. Sistema de extracción de pezuñas y de escaldado y depilado de patas.
- e) Carros y bandejas para los subproductos, los que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.
- f) Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano de acuerdo a la letra j) del artículo 12 del presente Reglamento.

Artículo 16.- Los mataderos deberán contar con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, para el faenamiento de urgencia.

Artículo 17.- Los mataderos que elaboren grasa comestible deberán contar, para este efecto, con una dependencia aislada de cualquier otra sección del establecimiento.

El equipo mínimo para la elaboración de grasa será el siguiente:

- a) Piletas o estanques fabricados de material inalterable.
- b) Autoclave para fundir la grasa.
- c) Estanque de decantación y refinamiento u otro sistema que cumpla con el mismo objetivo.
- d) Un lugar especial para el empaque de las grasas fundidas.

Artículo 18.- Deberá existir una sala de tratamiento de desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano por la inspección médico-veterinaria, la que debe estar separada de cualquier sección que elabore productos aptos para consumo humano. El equipamiento mínimo para operar será un autoclave o digestor, u otro sistema igualmente eficaz, para lograr la desnaturalización o destrucción de los animales y sus partes declaradas no aptas para el consumo humano, con capacidad suficiente para tratar la producción de un día de faena.

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

Artículo 19.- Los encargados de los mataderos, establecimientos frigoríficos, cámaras frigoríficas y plantas de desposte tendrán la responsabilidad de asegurar que la carne y los subproductos cárnicos aptos para consumo humano se trasladen en medios de transportes o contenedores previamente lavados e higienizados.

Artículo 20.- Los mataderos, establecimientos frigoríficos, cámaras frigoríficas y plantas de desposte deberán tener como estructuras anexas las siguientes dependencias:

- a) Depósito aislado, cerrado con llave y de fácil control para el almacenamiento y manejo de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.
- b) Bodega exclusiva para el almacenamiento higiénico del material de empaque, cuando los procesos de envasado se realicen en el propio establecimiento.

Artículo 21.- Los establecimientos a que se refiere el presente Título deberán contar con las siguientes instalaciones:

- a) Sala del servicio de inspección médico-veterinaria, acondicionada como oficina y de uso exclusivo de los profesionales del servicio de inspección veterinaria oficial. Dicho recinto deberá contar con servicios higiénicos completos, incluido guardarropía y ducha dotada de agua caliente y fría, 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 establecimiento, pero siendo siempre de uso exclusivo de los profesionales del servicio de inspección veterinaria oficial.
- b) Oficinas convenientemente equipadas para los certificadores de la Ley 19.162.

## TITULO II

### DE LOS ESTABLECIMIENTOS FRIGORIFICOS Y CAMARAS FRIGORIFICAS

Artículo 22.- Todos los mataderos donde se faene ganado mayor y menor, deberán contar con cámaras frigoríficas para el enfriamiento y mantención de canales, carnes y subproductos aptos para consumo humano.

Estas cámaras estarán ubicadas contiguas a las salas de faenamiento. La capacidad total de cámaras frigoríficas deberá ser el equivalente, como mínimo, al doble de la capacidad de faenamiento diario del establecimiento. Esta capacidad podrá ser reducida al equivalente de la capacidad máxima de faena diaria, si se cuenta con la tecnología apropiada.

Los establecimientos frigoríficos, que son establecimientos con cámaras frigoríficas emplazados fuera de los mataderos, que enfríen y almacenen canales, carnes y/o subproductos aptos para consumo humano, deberán cumplir los requisitos de este Título, con excepción de lo dispuesto en el artículo 25, cuando en éstos se maneje

sólo carne envasada. Además, estos frigoríficos deberán cumplir lo indicado en las letras a), b) y d) del Artículo 1°; letras a), con excepción de la capacidad instalada, b), e) y f) del Artículo 2°; letras a) y b) del Artículo 3°; y Artículos 19 y 20 de este Reglamento.

Las canales y las carnes, no se podrán despachar o retirar del matadero o establecimiento frigorífico con una temperatura superior a 7°C, medida en el centro de la mayor masa muscular de las canales, cuartos o cortes. Para los subproductos, la temperatura no deberá superar los 5°C.

Las cámaras deberán contar con termómetro y con sistemas de registro de temperatura operativos.

Artículo 23.- Las cámaras frigoríficas deberán tener las siguientes características:

- a) Piso de material impermeable, antideslizante y con pendiente hacia el punto de drenaje.
- b) Las paredes, techos y puertas deberán estar revestidos con material impermeable de fácil lavado y desinfección, y las puertas deberán tener dispositivos que permitan su apertura desde el interior.
- c) Buena iluminación y de una calidad tal que no altere el color natural de las canales y subproductos.
- d) Cuando corresponda los rieles para canales de cualquier especie deberán estar a una distancia suficiente para que las canales no se topen entre sí, ni rocen la superficie de las paredes y pilares.

Los rieles deberán tener una altura tal que las canales de cualquier especie, al estar suspendidas, queden a una distancia mínima de 30 cm. del piso.

- e) Deberán mantenerse limpias y no deberán contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.
- f) Los equipos de refrigeración deberán ser capaces de mantener las temperaturas internas de las carnes, exigidas en este Reglamento. Dichos equipos con sus drenajes no podrán filtrar agua directamente sobre las carnes, pisos y paredes, y deberán contar con un sistema que impida la entrada de vectores y polvo.

Artículo 24.- Los mataderos y establecimientos frigoríficos deberán contar con andenes de despacho para embarcar los productos que se almacenan en las cámaras. Los pisos, paredes, techos y sistemas de lavado de manos de estos andenes, deben cumplir con los requisitos del artículo 4° del presente Reglamento. Las condiciones de los andenes deberán garantizar que en el despacho de las carnes estas mantengan la temperatura máxima de 7° C. El recinto debe contar con sistemas que eviten el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales, y sistemas que minimicen la presencia de polvo en su interior.



Las secciones de cámaras y andenes de despacho deberán contar con un sistema de lavado e higienización con agua fría y caliente.

Artículo 25.- Los andenes de despacho deberán ser usados sólo para el tránsito de productos y subproductos cárnicos.

### TITULO III DE LAS PLANTAS DESPOSTADORAS Y SALAS DE DESPOSTE

Artículo 26.- La sala de desposte es la instalación específica donde se efectúa el procesamiento de la canal, o parte de las mismas, en las plantas despostadoras y en los mataderos que cuentan con ella. Las plantas despostadoras, que son establecimientos emplazados fuera de los mataderos, deberán cumplir los requisitos de este Título. Además, estas plantas, deberán cumplir lo indicado en las letras a), b), c) y d) del Artículo 1°; letras a), con excepción de la capacidad instalada, b), e) y f) del Artículo 2°; letras a) y b) del Artículo 3°; y Artículos 19 y 20 de este Reglamento.

La sala de desposte deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La temperatura ambiente deberá ser regulable para mantenerla como máximo a +12°C.
- b) El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal deberá efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para las cámaras frigoríficas.
- c) Las áreas de procesamiento, deberán tener un flujo unidireccional de operaciones, con accesos separados para el ingreso de materias primas y para la salida de los productos. El acceso del personal a las áreas de procesos, será a través de puertas independientes distintas de las anteriores.

Las plantas despostadoras deberán contar con andén de recepción de materias primas (canales, cuartos, carnes y subproductos), distinto del andén de despacho.

- d) En la entrada del personal deberá existir un filtro sanitario con las características señaladas en la letra g) del artículo 2° del presente Reglamento.
- e) Deberán contar con equipos y mesones de material inalterable de fácil higienización. En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material inalterable y de fácil higienización. Las carnes no deberán tomar contacto con el suelo y paredes.
- f) Los pisos, techos y paredes cumplirán con los requisitos del artículo 4° del presente Reglamento.
- g) Contar con un sistema de disposición de huesos y desperdicios que garantice la mantención de la higiene y evite la acumulación de los mismos.

- h) Sistema que permita el lavado de manos, cuyo funcionamiento no sea accionable manualmente, que cuente con desinfección. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe. Debe existir en esta área sistemas de esterilización de cuchillos y astiles.
- i) Oficinas convenientemente equipadas para los certificadores de la Ley 19.162. En caso que la sala de desposte se encuentre en el matadero, no se exigirá otra oficina para este fin.

Artículo 27.- Las plantas despostadoras deberán contar, además, con cámaras frigoríficas, las cuales deberán tener las características indicadas en los artículos 23 y 24 precedentes.

Artículo 28.- Las plantas despostadoras y salas de desposte deberán contar, para el empaque o envase definitivo, con una dependencia contigua físicamente separada de los lugares de desposte y de preempaque. El material destinado al embalaje no debe ingresar a través de la sala de desposte.

En condiciones especiales, se autorizará que el empaque o envasado definitivo se realice en la misma sala de proceso siempre y cuando ésta sea lo suficientemente amplia y se encuentre distribuida de forma tal que garantice el carácter higiénico de las operaciones. En este caso, el material de embalaje ingresará listo para su uso y en buenas condiciones higiénicas.

Artículo 29.- Los materiales de embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de las carnes, que no transmita a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a las manipulaciones y al transporte de la carne que contienen. Los embalajes deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.

#### TITULO IV

#### DE LOS OPERADORES DE ANIMALES

Artículo 30.- Será responsabilidad del propietario de cualquiera de los establecimientos citados en este Reglamento, la capacitación del personal sobre el manejo de ganado, de la carne y productos cárnicos. Los cursos podrán realizarlos instituciones u organismos reconocidos por el Servicio Agrícola y Ganadero.

Las personas que manipulen o transporten carnes, así como aquellas que ingresen a zonas donde se efectúen estas actividades, deberán estar provistas con la ropa de trabajo que exige el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Deberán usar ropas adecuadas como pantalones, delantales, gorras, mallas o cascos que les cubran el pelo y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo.

Artículo 31.- El personal que ingrese o transite hacia una dependencia, cuyo paso está protegido por filtro sanitario, deberá hacer uso de éste en forma completa.

Artículo 32.- Los establecimientos a que se refieren los Títulos I, II y III de este Reglamento, deberán contar con vestidores apropiados para uso del personal. Estos deberán estar ubicados en lugares de fácil acceso y separados de la sala de faenamiento y de otras dependencias en que se manejen los productos. Estas instalaciones deberán ser de material sólido e impermeable, tener paredes lavables y techo de igual característica. Además, deberán contar con ventilación adecuada, iluminación y con casilleros y bancas suficientes para el personal que labore en ellos.

Los vestidores deberán contar con servicios higiénicos y duchas, dotados con agua fría y caliente y, a la salida del personal, estar provistos de lavamanos con sistemas para la desinfección de las manos y de control de llaves y secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. El número de artefactos se determinará de acuerdo con el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, Decreto N° 594, de 1999 y sus modificaciones, del Ministerio de Salud.

Artículo 33.- Ningún lugar del establecimiento que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y de sus subproductos, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos ajenos a la faena.

Artículo 34.- El personal que labore en el faenamiento y el desposte, debe higienizar sus equipos y utensilios de trabajo regularmente. Los equipos y utensilios que se utilicen con materiales no comestibles contaminados o con aquellos declarados no aptos para el consumo humano, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. Las personas no podrán ingerir alimentos en los lugares no autorizados.

La inspección médico-veterinaria verificará antes de iniciar cada jornada de trabajo, las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos e instrumental.

Artículo 35.- Queda estrictamente prohibida la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesen carnes.

## TITULO V

### DE LOS FAENAMIENTOS PARA AUTOCONSUMO

Artículo 36.- Se entenderá por faenamiento para autoconsumo el que se realice en sectores aislados o de difícil abastecimiento, donde se beneficie ganado criado en la zona, destinado al consumo de la población local.

Los lugares en que se realice este tipo de faenamiento se autorizarán en conformidad al Código Sanitario, en forma excepcional, cuando situaciones de difícil abastecimiento lo justifiquen, y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) El recinto deberá estar cerrado en todo su perímetro por un cerco que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
- b) Contará con una sala de faenamiento cerrada, cuyas paredes serán de material sólido, lisas, impermeables y lavables, con piso de cemento afinado, u otro material de iguales características.
- c) Agua potable, de pozo o de noria u otro sistema aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- d) Mecanismo para suspender el animal para efectuar el faenamiento.
- e) Mesón con cubierta de material lavable.
- f) Contar con algún sistema de destrucción de las partes declaradas no aptas para el consumo humano, autorizado por la autoridad competente.
- g) La sala de faenamiento deberá tener un flujo unidireccional de operaciones, con accesos separados para el ingreso de los animales y la salida de los productos. En el flujo unidireccional se deberán distinguir las siguientes áreas: Ingreso o desangramiento, zona intermedia o de procesamiento y zona de término y egreso.
- h) Contar y utilizar un instrumento de insensibilización con las características señaladas en la letra a) del artículo 7° del presente Reglamento.
- i) La sala debe contar con iluminación y ventilación acorde a sus actividades.
- j) Contar en la zona de terminación con una barra o riel aéreo para colgar la carne a 1.80 mts del piso y con sus respectivos ganchos, de manera que impida a la carne tocar el piso y las paredes.
- k) Contar con elementos que aseguren el lavado de los equipos, dependencias y para el aseo del personal.
- l) Contar con un sistema aprobado por la autoridad sanitaria competente para la eliminación de las aguas servidas y residuos sólidos.
- m) Contar con rampa para la descarga del ganado y con corral para la recepción y espera del ganado. Los corrales deberán contar con aprovisionamiento de agua para bebida.

n) El local deberá mantenerse aseado en el interior y en el exterior.

Artículo 37.- Los faenamientos de autoconsumo no se considerarán mataderos y no se les aplicará otras normas que las indicadas en este Título, ni la del decreto supremo N° 239, de 1993, del Ministerio de Agricultura y sus modificaciones, sobre clasificación de ganado, tipificación, marca y comercialización de carne bovina, carnes y productos cárnicos.

## TITULO VI DE LA FISCALIZACION Y CONTROL

Artículo 38.- Corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero y a la autoridad sanitaria competente, fiscalizar y controlar el cumplimiento de las normas establecidas en este Reglamento, en conformidad a las facultades que a cada uno les otorga la legislación vigente.

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

Artículo 39.- Derógase, a contar de la fecha de entrada en vigencia de este Reglamento, el decreto N° 61, de 2004, del Ministerio de Agricultura.

ARTÍCULO TRANSITORIO: El presente Reglamento entrará en vigencia dos meses después de su publicación en el Diario Oficial.

ANOTESE, TOMESE RAZON Y PUBLIQUESE



MICHELLE BACHELET JERIA  
PRESIDENTA DE LA REPUBLICA

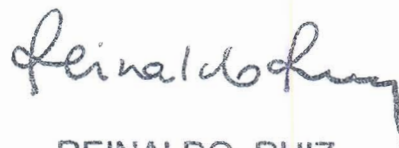


MARIGEN HORNKOHL VENEGAS  
MINISTRA DE AGRICULTURA



ALVARO ERAZO LATORRE  
MINISTRO DE SALUD

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



REINALDO RUIZ  
SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA