

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE CHILE  
Jueves 9 de Septiembre de 2004

**Ministerio de Agricultura**

---

**APRUEBA REGLAMENTO SOBRE ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DE  
MATADEROS, CAMARAS FRIGORIFICAS Y PLANTAS DE DESPOSTE Y FIJA  
EQUIPAMIENTO MINIMO DE TALES ESTABLECIMIENTOS**

SANTIAGO, 25 de junio de 2004.- Hoy se decreto lo siguiente:

Num. 61.- Visto: Lo establecido en el DFL N° 725, de 1967, del Ministerio de Salud; en las leyes N°s. 19.162, 18.755 y 19.283; en el Decreto No. 342, de 1993, del Ministerio de Agricultura; en el DFL. N° 294, de 1960, y el artículo 32 No. 8 de la Constitución Política de la República de Chile.

De c r e t o:

**TITULO I**

**DE LOS MATADEROS**

**Artículo 1°.-** Se entiende por mataderos los establecimientos donde se sacrifica y faena ganado mayor y menor 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. El cerco perimetral en las áreas de corrales y procesos deberá ser sólido.
- c) No podrán existir, dentro del establecimiento, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad de faenamamiento 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 y salida de los productos. El acceso del personal a las áreas de faenamiento, será a través de puertas independientes distintas de las anteriores.

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

- a) Agua potable fría y caliente con presión adecuada, así como con 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, al menos, 500 litros por cabeza de bovino, equino y porcino y 100 litros por ovino y caprino.
- b) Energía eléctrica proveniente de la red pública o de generadores propios. La potencia instalada deberá ser la necesaria para el funcionamiento simultaneo 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 mal olientes a la atmósfera.
- d) Sistema de disposición final de los lodos generados en el tratamiento de los residuos líquidos industriales, 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, mantención 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 la salas de Faenamiento y procesos deberán contar con un filtro sanitario, el cual dispondrá al menos de las siguientes instalaciones de acuerdo al orden siguiente:
- Sistema para el lavado y desinfección de botas, provisto de agua potable corriente, de escobillas para el aseo de las mismas y desinfectante, además de un pediluvio o lavasuelas ubicado a continuación del sistema de lavado de botas.
  - Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, con sistemas para la desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. Los sistemas del filtro y lavamanos 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 y en el orden establecido.

**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. 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 deberán ser pavimentados y tener como mínimo 1,8 metros de ancho.
- 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 mínima de 220 unidades lux, para las labores que allí se realizan.
- g) El piso de los corrales debe ser de material impermeable, lavable, desinfectable, antideslizante, sin salientes y con una pendiente mínima de 3%, orientada hacia los desagües. Las divisiones de los corrales, deberán ser de material lavable, desinfectable, sin aristas salientes ni punzantes. Entre los corrales deberán existir zócalos divisorios que impidan el escurrimiento de líquidos entre ellos. Los corrales deberán contar con desagües propios. La distribución de los corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.
- 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 de 1,8 metros para bovinos y equinos, en adelante ganado mayor y de 1,3 metros para ovinos, porcinos, caprinos, en adelante ganado menor. 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 una pendiente de 3%, orientada hacia el desagüe y paredes lavables de 3 metros de

altura como mínimo y que permitan mantener a un camión en toda su longitud, dotado de agua potable, con una presión mínima de 1 atmósfera. Deberá contar, además, con una máquina 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 a razón de 2 metros cuadrados por ganado mayor y de 1 metro cuadrado por ganado menor. El corral de recepción tendrá comunicación con los corrales de espera 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 a razón de 2 metros cuadrados por ganado mayor y de 1 metro cuadrado por ganado menor. 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 menor deberán ser techados.
- n) Los animales deberán permanecer en estos corrales con un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al faenamiento, para permitir la inspección ante mortem. 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. En ningún caso los animales podrán permanecer sin ser faenados por un tiempo superior a 48 horas.
- o) Corral de aislamiento y observación: estarán destinados a mantener animales enfermos o sospechosos de portar enfermedades. Su construcción utilizará elementos sólidos, albañilería u otro material similar, con paredes de una altura no inferior a 2 metros, revestidas por su cara interior con material impermeable, resistente al lavado y que permite 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 directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.
- p) 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 estas y el piso deberán diseñarse de modo de facilitar la limpieza y desinfección.
- c) Techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y construidas 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) Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, con sistemas para la desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- i) Esterilizadores para cuchillos, astiles, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82 °C u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante los procesos.
- 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 y roedores.
- 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 una parrilla metálica 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 de recolección que impida su contaminación.

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) Tecele 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. El desangramiento deberá realizarse con el animal insensibilizado.
- 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 a más tardar antes de que haya pasado un minuto de la insensibilización. El tiempo de desangramiento mínimo será de dos minutos por animal.

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.

En el ganado mayor se debe utilizar un cuchillo para cortar piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos. 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 deberá haber un sistema de escaldado, depilado ó descuerado.

El corte de cabeza, que es optativo en esta zona, se hará en el mesón de repaso, numerando correlativamente los cuerpos y sus cabezas. Se deberá utilizar un sistema que impida la descarga de material desde el esófago.

**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. 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 obtenidas en el establecimiento.
- b) Clasificación del ganado: cuando proceda.
- 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: 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 se procederá al corte del pecho (esternón) y se continuará con la abertura del animal, con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca).

- f) Evisceración de los órganos abdominales: se deberá prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. La evisceración se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados. 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 comestibles de la canal deberá hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas.

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) Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, con sistemas para la desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- b) Rieles aéreos, plataforma, tecla de transferencia, separador de piernas.
- c) Sierra o tenaza para corte de patas.
- d) Plataformas para el descuerado en suspensión.
- e) Mesones y colgadores para la inspección y la clasificación.
- 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 comestibles.



## II. Ganado Menor:

- a) Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, con sistemas para la desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
- b) Riel de descuerado y eviscerado.
- c) En el caso de porcinos, estanque de escaldado y área de depilación, 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 párrafo 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 de pecho, tratándose de porcinos.

**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) Corte de medias canales, cuando corresponda, por su plano sagital a nivel de la columna vertebral, eliminando 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.
- d) Riel de desvío de canales para inspección médico veterinaria.
- e) Romana aérea para pesaje de canales.

- f) Plataforma de tipificación de canales.
- g) Riel de destino a cámaras de frío.
- h) Sistema para el lavado y/o desinfección de las canales.
- i) Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, con sistemas para la desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior de las mismas. 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 ser herméticos, construidos 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 comestibles las cuales deberán cumplir con las condiciones estructurales y de equipamiento señaladas en el artículo 4° del presente reglamento. La evacuación de los subproductos comestibles, 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 subproductos no comestibles, cuyas características estructurales deberán asegurar que el acopio, proceso y despacho de ellas no constituyan fuente de contaminación para los productos comestibles 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 comestibles 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) 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 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.
- e) Cámaras frigoríficas para el almacenamiento de los productos.

**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 comestibles. 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, cámaras frigoríficas y plantas de desposte tendrán la responsabilidad de asegurar que la carne y los subproductos cárnicos comestibles se trasladen en medios de transportes o contenedores previamente lavados e higienizados.

**Artículo 20.-** Los mataderos, 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 genero trichinella si corresponde.

- b) Oficinas convenientemente equipadas para los certificadores de la Ley 19.162.

## TITULO II

### DE LAS 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 comestibles.

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.

Las canales y las carnes, no se podrán despachar o retirar del establecimiento 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) Rieles para canales de ganado mayor que deberán estar a una distancia mínima entre sí de 80 cm. y a no menos de 60 centímetros de las paredes y pilares.

Los rieles para canales de ganado menor deberán estar a una distancia mínima entre sí de 50 cm.

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.

Deberán mantenerse limpias y no deberán contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.

- e) 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.-** El establecimiento deberá 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

**Artículo 26.-** La planta de desposte o despostadora es el establecimiento en el cual se realiza el desposte de las canales o parte de las mismas.

La sala de desposte es la instalación específica donde se efectúa el procesamiento de la canal, en las plantas despostadoras y en los mataderos que cuentan con ella. La sala de desposte deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La temperatura deberá ser regulable para mantenerla como máximo a +10 °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) En la entrada del personal deberá existir un filtro sanitario con las características señaladas en la letra g) del artículo 2° del presente reglamento.
- d) 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.
- e) Los pisos, techos y paredes cumplirán con los requisitos del artículo 4° del presente reglamento.
- f) Contar con un sistema de disposición de huesos y desperdicios que garantice la mantención de la higiene y evite la acumulación de los mismos.
- g) Lavamanos no accionables con las manos, provistos de jabón y agua potable fría y caliente, con sistemas para la desinfección de las manos y de secado que impidan la

contaminación posterior de las mismas. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe. Debe existir en esta área sistemas de esterilización de cuchillos y astiles.

h) Oficinas convenientemente equipadas para los certificadores de la Ley 19.162.

**Artículo 27.-** Las plantas de desposte deberán contar, además, con cámaras frigoríficas, las cuales deberán tener las características indicadas en el artículo 23 precedente.

**Artículo 28.-** Las plantas 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.

**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 él.

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 constatará 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 termino y egreso.
- i) Contar y utilizar un instrumento de insensibilización con las características señaladas en la letra a) del artículo 7° del presente reglamento.
- j) La sala debe contar con iluminación y ventilación acorde a sus actividades.
- k) 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.
- l) Contar con elementos que aseguren el lavado de los equipos, dependencias y para el aseo del personal.
- m) Contar con un sistema aprobado por la autoridad competente para la eliminación de las aguas servidas y residuos sólidos.
- n) 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.
- o) 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 la 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 y establecimientos despostadores. 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° 342, de 1994, del Ministerio de Agricultura.

**ARTÍCULO TRANSITORIO:** El presente reglamento entrará en vigencia 24 meses después de su publicación en el Diario Oficial.



Anótese, tómesese razón y publíquese.- RICARDO LAGOS ESCOBAR, Presidente de la Republica.- Jaime Campos Quiroga, Ministro de Agricultura.- Pedro García Aspillaga, Ministro de Salud.

Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Arturo Barrera Miranda, Subsecretario de Agricultura.