

DECRETO LEY N° 07773

GENERAL DE EJERCITO ALFREDO

OVANDO CANDIA

PRESIDENTE DE LA H. JUNTA MILITAR DE GOBIERNO

CONSIDERANDO:

Que, en cumplimiento al artículo 6° del Decreto Supremo N° 02294 del 11 de diciembre de 1950, el Ministerio de Agricultura y Ganadería dictó el Reglamento de Frigoríficos y Mataderos aprobado mediante Resolución Ministerial de 30 de enero de 1931.

Que, dicha disposición Ministerial no responde a las actuales necesidades de control y planificación, debido a enorme incremento registrado en los últimos años en las actividades comerciales e industriales de la carne.

Que, se hace necesario unificar las disposiciones sobre la producción, transporte y comercialización de la carne, en un texto que actualice sus normas y establezca una reglamentación uniforme en todas y cada una de sus actividades,

EN CONSEJO DE MINISTROS,

DECRETA:

A partir de la fecha se aprueba y pone en vigencia en el presente decreto, reglamentado tecnológicamente los Mataderos, Frigoríficos y Comercialización de Carnes.

CAPITULO I

TERMINOLOGIA

ARTÍCULO 1.- Para los efectos del presente Decreto, las palabras y expresiones que a continuación se detallan tendrán los siguientes significados:

El término "animales de abasto" comprende el ganado vacuno, porcino, ovino, caprino, auquénido y aves de corral.

La palabra "carcasa" se refiere al cuerpo de un animal muerto, desprovisto de su piel y de sus vísceras. Por "camal" o "matadero", se entiende el establecimiento destinado específicamente al beneficio de animales para el consumo humano.

La palabra "sangría" se refiere a una fase en el beneficio de los animales, durante la cual se extrae la sangre. El término "evisceración" se refiere a una fase en el beneficio de animales durante la cual se extraen las vísceras.

El término "condenado" se refiere al animal, carcasa o a las partes de ésta que deben incinerarse o enterrarse. La palabra "decomiso" se refiere a la carcasa o a las partes de ésta, no aptas para el consumo humano; pero que se pueden destinar a la elaboración de subproductos.

CAPITULO II

DE LOS MATADEROS

ARTÍCULO 2.- Los mataderos se clasifican en municipales y particulares, debiendo ambos estar sujetos al presente Decreto.

ARTÍCULO 3.- Los mataderos estarán ubicados fuera del radio urbano a una distancia no menor de dos kilómetros de las poblaciones, en un lugar donde no se puedan ocasionar daños a otros establecimientos. Contarán con los siguientes servicios:

- Agua potable: en cantidad y presión suficiente para garantizar un adecuado beneficio de los animales (1/2 a 1 m. 3 de agua por animal y 3 a 6 kgs. por cm²) para el uso del establecimiento.
- Desagües: con salida a un sistema de colectores, que garanticen el flujo de las aguas servidas (buena pendiente, canaletas con rejillas y trampas de grasa).
- Energía: Para el uso del equipo mecánico necesario y la iluminación.
- Vías de acceso: para permitir el fácil ingreso y salida de los vehículos utilizados en las operaciones.

ARTÍCULO 4.- Los mataderos serán construídos con materiales nobles que eviten su rápido deterioro; los pisos y paredes serán impermeables.

Los mataderos deberán contar con las siguientes zonas:

- De abastecimiento, comprenderá la plataforma de desembarque de los animales y los corrales de encierro y descanso, dotados de comederos, sombras manga, brete y cepo. Los corrales estarán divididos en secciones para cada especie de animales.
- De matanza, destinada a las operaciones de beneficio de los animales, comprenderá las siguientes secciones:

Sección aturdimiento: Donde estará ubicado el cajón de encierro de matanza: Esta sección se comunicará con la manga de corrales y contará con dispositivos mecánicos o eléctricos para la suspensión de los animales a fin de situarlos en el sistema de carriles.

Sección degüello: Dedicada a la separación por corte, de las cabezas de los animales, con dispositivos para ubicarlos en lugares que faciliten su inspección.

Sección sangría: Donde se efectuará la sangría de los animales suspendidos.

Playa de matanza: Donde se realizarán todas las fases posteriores en el beneficio del ganado, suspendido mediante un sistema de tecles y carriles. Existirá un lugar de observación convenientemente aislado, donde los ganaderos o sus representantes puedan presenciar el beneficio.

Sección cueros y pieles: Destinada a la recepción, limpieza, salado y secado de cueros y pieles de los animales beneficiados.

- Zona de procesamiento de menudencias, donde se realizará el lavado y tratamiento de las vísceras.

- Zona de oreo, destinada al enfriamiento natural de las carcasas. Esta contará con un sistema de carriles y cambia-vías adjuntos; debiendo tener las siguientes secciones:

Sección animales mayores (vacunos).

Sección animales menores (ovinos, caprinos y porcinos).

- Zona de conservación, donde se instalarán obligatoriamente las Cámaras Frigoríficas y en caso necesario las de congelación.

Las Cámaras tendrán capacidad para refrigerar y almacenar la totalidad de la carne beneficiada en el día.
Comprenderá las siguientes secciones:

De máquinas y motores: Para el funcionamiento de las cámaras y demás instalaciones del establecimiento.

De talleres: Destinado al equipo necesario para el mantenimiento de la planta.

De energía: Donde se instalen los calderos y otras fuentes de energía para el uso de la planta.

- Zona de comercialización y despacho donde estarán las oficinas para la venta o entrega de carne, así como una rampa para el despacho de carcasas a los vehículos conductores.
- Zona auxiliar, comprenderá las secciones de almacenes, depósitos, laboratorios y botiquín.
- Zona de incineración y estercolero donde se incineran (cuando no se cuente con panteón de animales) las partes de un animal que no sean aptas para el consumo humano y que se ubicarán en un lugar aislado, con estrechas medidas de seguridad e higiene.

- Zona de administración, donde realizarán sus labores los funcionarios técnicos y el personal administrativo del matadero. La ubicación de esta zona debe permitir su integración con las diversas operaciones que se dan en el beneficio de animales.
- Zona de servicios generales, comprenderá los servicios higiénicos, duchas y cuartos de vestir, a fin de asegurar la higiene del personal.

Solamente los mataderos que posean planta industrializadora para subproductos podrán utilizar los ?decomisos?.

CAPITULO III

DE LA APERTURA DE MATADEROS

ARTÍCULO 5.- Para la construcción de un matadero los interesados deberán solicitar la aprobación de planos y proyectos al Servicio Técnico Ganadero, acompañando la siguiente documentación:

- Planos del establecimiento y Memoria Descriptiva,
- Plan normal de operaciones,
- Reglamento Interno.

Las solicitudes deberán presentarse por intermedio del Inspector Médico Veterinario regional.

ARTÍCULO 6.- La construcción de los mataderos serán supervisados por la H. Municipalidad respectiva, de acuerdo a las especificaciones técnicas aprobadas por el Ministerio de Agricultura.

ARTÍCULO 7.- La autorización de funcionamiento de un matadero se concederá mediante Resolución Ministerial, previa inspección e informe del Servicio Técnico Ganadero.

CAPITULO IV

DEL BENEFICIO DE ANIMALES

ARTÍCULO 8.- En los mataderos se beneficiarán los animales de abasto solamente.

Para beneficiar animales de otras especies requerirá autorización especial del Inspector Médico Veterinario regional del Ministerio de Agricultura; debiendo señalarse el destino que se dará a las carnes y derivados.

ARTÍCULO 9.- En los mataderos municipales se beneficiarán los animales de abasto con destino al consumo del respectivo municipio y en los mataderos particulares el beneficio se hará con destino al abastecimiento de las poblaciones del país y del exterior.

En casos especiales el Ministerio de Agricultura podrá autorizar al faeneo en los mataderos municipales para otros fines.

ARTÍCULO 10.- Queda prohibido el beneficio de:

- Hembras de especie bovina, según el D.S. 05089 de 15 de noviembre de 1958; y de las especies ovina y caprina menores de años que sean aptas para la reproducción, excepto los casos de fuerza mayor, debidamente comprobados.
- Animales de cualquier especie en estado caquéctico por enfermedad o deficiencia nutricional a excepción de los casos de fuerza mayor debidamente comprobados.

ARTÍCULO 11.- Los animales deberán descansar como mínimo 12 horas, en los corrales del matadero y pasar el baño de ducha, antes del beneficio.

ARTÍCULO 12.- La matanza de vacunos será realizada sin causar lesiones en la médula espinal, procurando aturdir al animal y facilitar una buena sangría, para la mejor conservación de carnes. Sólo excepcionalmente se aplicará puntilla.

ARTÍCULO 13.- La sangría debe realizarse con el animal suspendido, a fin de que sea completa.

En los vacunos y porcinos se empleará el método de corte de los grandes vasos a la entrada del cuello y en los ovinos y caprinos el seccionamiento al degüello.

ARTÍCULO 14.- Queda prohibido el insuflado de las carcasas; excepto la insuflación para el desuello, que sólo podrá efectuarse utilizando medios mecánicos, en los ovinos y caprinos.

ARTÍCULO 15.- Todas las operaciones del beneficio deberán realizarse estando los animales suspendidos; en ningún momento la carne o las menudencias podrán ser depositadas o procesadas en el piso.

CAPITULO V

INSPECCION SANITARIA DE LAS

CARNES

ARTÍCULO 16.- Antes de realizarse cada matanza es obligatoria la inspección sanitaria de:

- Las instalaciones del matadero,
- Los animales a beneficiarse, y
- Las carcasas, sus partes, menudencias y cueros, después del beneficio.

ARTÍCULO 17.- La inspección sanitaria estará a cargo del inspector médico veterinario designado por el Servicio Técnico Ganadero.

ARTÍCULO 18.- La inspección de las instalaciones del matadero se efectuará en sus diversas zonas, especialmente en las de abastecimiento, matanza y entrega.

ARTÍCULO 19.- Los mataderos pondrán a disposición del Inspector Médico Veterinario, el material básico necesario, para realizar la inspección, el que será de uso exclusivo para tal fin.

ARTÍCULO 20.- La inspección sanitaria de las carnes, se hará a luz natural.

ARTÍCULO 21.- El Inspector Médico Veterinario elevará a la División de Producción y Zootecnia los partes mensuales sobre los resultados de sus inspecciones.

EXAMEN ANTE-MORTEN

ARTÍCULO 22.- Momentos antes al beneficio, el Inspector Médico Veterinario practicará el examen o inspección en pie y en movimiento de todos los animales que serán faenados.

ARTÍCULO 23.- No podrá beneficiarse ningún animal sin previo examen.

ARTÍCULO 24.- Todo animal que muestre síntomas de estar afectado, por cualquier enfermedad que pueda dar motivos a condena total o parcial de su carcasa será declarado "sospechoso" a fin de ser identificado y su sacrificio se hará al término del beneficio general.

ARTÍCULO 25.- Los animales con fiebre de embarque, parálisis post partum, etc., deberán ser aislados y sometidos a tratamiento por cuenta del propietario, bajo vigilancia del Inspector Médico Veterinario.

ARTÍCULO 26.- Ningún animal muerto antes del examen podrá ser beneficiado y este será incinerado o enterrado, a juicio del Inspector Médico Veterinario.

ARTÍCULO 27.- Cuando en el examen se sospecha que el animal padece alguna enfermedad infecto-contagiosa, el Inspector Médico Veterinario ordenará su aislamiento y lo someterá a observación, durante el período que juzgue conveniente.

ARTÍCULO 28.- El beneficio de emergencia será autorizado por el Inspector Médico Veterinario, en los casos siguientes:

Por fracturas que imposibiliten la locomoción del animal;

- Por traumatismos que pongan en peligro la vida del animal; y
- En otros casos, según el criterio del Inspector Médico Veterinario.

ARTÍCULO 29.- Cuando los animales muertos en el matadero, hubieran permanecido por más de hora y media, sin ser desangrados y eviscerados, serán decomisados.

EXAMEN POST-MORTEN

ARTÍCULO 30.- El Inspector Médico Veterinario del Matadero, efectuará la inspección de las carcasas, sus partes y órganos inmediatamente después del sacrificio de los animales y sólo podrá postergársela por causa de fuerza mayor por un plazo máximo de 24 horas.

ARTÍCULO 31.- La inspección post-morten se efectuará de acuerdo al orden en la forma siguiente:

- Análisis

La sangre: su color, su coagulabilidad.

La cabeza, la lengua, los ganglios retrofaringeos, cervicales, maxilares y submaxilares.

Los pulmones: la traquea y los ganglios linfáticos de los ilios pulmonares y del mediastino.

Corazón: pericardio, miocardio y endocardio.

Diafragma.

Hígado: ganglios, linfáticos, adyacentes parenquima y vesícula biliar.

Estómago: intestino, mesenterio, ganglios linfáticos y epiplón.

Bazo, vejiga, útero, vagina y vulva.

Ubre.

Los músculos con sus tejidos adiposos y conjuntivos, los huesos en especial, las vértebras y los de la pelvis, el esternón, las vainas sinoviales, la pleura y el peritoneo.

En casos especiales se examinará, además otras partes: cerebro, cavidad craneana, ojos, orejas, esófago, páncreas, glándulas adrenales, testículos, etc.

Para la investigación de enfermedades parasitarias musculares, el Inspector Médico Veterinario, efectuará las investigaciones que estime conveniente.

- Identificación

Las partes del animal (cabeza, vísceras, etc.) deberán ser reservadas hasta que la Inspección post-mortem haya sido completa, a fin de asegurar su correcta identificación. Con este objeto se le marcará con el mismo número, la carcasa, la cabeza, las vísceras, las patas, la piel.

- Retención de carcasas

El Inspector Médico Veterinario podrá retener carcasas y vísceras para realizar un examen adicional de las mismas.

- Sellado de las partes admitidas y condenadas

Las carcasas del animal, sus partes y órganos, que a raíz de la inspección se encuentren en condiciones sanitarias satisfactorias para el consumo humano, llevarán el sello de inspección respectivo de manera firme y legible.

Las tintas para el marcado de las carnes serán de color azul violeta y de origen vegetal; y sus elementos aprobados por el Inspector Médico Veterinario.

Se usará tinta roja para los productos condenados. Los productos decomisados que serán empleados para fines industriales se identificarán con tinta de color verde.

El sellado o rotulado de los animales, sus carcasas, partes y demás derivados con las inscripciones, abreviaturas y signos distintivos de la inspección, se efectuará después de ésta, bajo la vigilancia del Inspector Médico veterinario.

La tinta, sellos, marcadores demás útiles artefactos necesarios se guardarán en compartimientos debidamente equipados y seguros, bajo llave, ésta quedará en poder del Inspector Médico Veterinario.

- Denuncia de enfermedades infecto-contagiosas

Cuando el Inspector Médico veterinario constate algún caso de enfermedad infecto-contagiosa, deberá dar aviso de inmediato al jefe de la División de Sanidad Animal, del Ministerio de agricultura.

- Informes de Inspección.

El Inspector Médico Veterinario llevará un registro diario de los animales que se benefician indicando: número, especie, origen y peso; así como el número y peso de las carcasas, vísceras y otros órganos condenados; señalando la causa de condena en cada caso. Asimismo, confeccionará un informe mensual basado en el registro diario en 4 ejemplares, los que se remitirán a los Ministerios de Agricultura, de Salud Pública y a la Municipalidad respectiva y la cuarta copia quedará en el Matadero.

ARTÍCULO 32.- El Inspector Médico Veterinario al efectuar la inspección para determinar si los animales para el faeneo, carcasas, órganos o partes son aptas para el consumo humano, procederá a la condena y decomiso en los siguientes casos:

- Serán condenados los animales atacados de cualquiera de las siguientes enfermedades:
 - Carbunclo Bacteriano;
 - Carbunclo Sintomático;
 - Septicemia Hemorrágica;
 - Gangrena Gaseosa;
 - Piemia y Septicemia;
 - Piroanaplasmosis con Caquexia;

- Leptospirosis Bovina;
- Hemoglobinuria Bacilar;
- Rabia;
- Tétano;
- Enterotoxemia;
- Poliartritis de los terneros;
- Fiebre Catarral Maligna;
- Enteritis infecciosas de los animales jóvenes;
- Salmonellosis y Bacterias coliformes.

- También procederá la condena total en los siguientes casos:

- Ictericia grave con degeneración parenquimatosa de los órganos;
- Anemia avanzada con emaciación;
- Anemia con emaciación o con edema de los músculos o del tejido conjuntivo;
- Leucemia o pseudo-leucemia;
- Carcasas que despidan olor intenso o repulsivo procedente de sustancias ingeridas o administradas o relacionadas con el sexo;
- Cisticercosis bovina (infección masiva);
- Paratuberculosis bovina acompañada de caquexia;
- Triquinosis.

- El diagnóstico de tuberculosis se basará en el estudio de la patogenia de la infección mediante análisis cuidadosos de la localización de las características anatomopatológicas de las lesiones y se procederá al decomiso de las carcasas y vísceras en los casos siguientes:

- Tuberculosis acompañada de caquexia;

- Tuberculosis miliar;
- Lesiones tuberculosas que indiquen colapso de la resistencia.

Cuando se sacrifiquen animales reactivos a la tuberculosis y no se encuentren lesiones macroscópicas, o se produce el hallazgo de la TBC en un ganglio o en un hueso se hará el deshuesado completo de toda la res, pudiendo pasar la carne para consumo.

- Procederá la condena de la parte de la carcasa o de los órganos afectados en los casos siguientes:

- Pigmentación anormal o traumatismos graves;
- Actinomicosis o actinobacilosis;
- Tumores malignos, abscesos o heridas supurantes;
- Paratuberculosis bovina;
- Artritis o poliartritis localizadas, no asociadas con infecciones sistémicas. Las cápsulas articulares no podrán ser abiertas mientras que la articulación con sus correspondientes ganglios linfáticos no sea retirada.
- Equinococosis y distomatosis;
- Metritis mastitis agudas;
- Pericarditis traumática aguda séptica;
- Neumonía y pleuresía aguda, difusa y séptica.

- Las carcasas que demuestren ligera coloración icterica quedarán retenidas por 24 horas y después de ese lapso se realizará un segundo examen. Al desaparecer la coloración amarilla, la carne podrá ser utilizada para el consumo humano, en caso contrario el Inspector Médico Veterinario decidirá sobre su destino.

- Cuando existe duda sobre el origen de la coloración de la carcasa o sobre la toxicidad de la misma, se practicarán los exámenes de laboratorio correspondientes.

-

Cuando exista duda para distinguir la delgadez fisiológica y la emaciación patológica de una carcasa, se determinará la relación agua-proteína de las masas musculares y de acuerdo a los resultados se determinará el destino de la misma.

- En las carcasas que presenten lesiones de macrobacilosis o Ademitis gaseosa, el Inspector Médico Veterinario establecerá la condena total o parcial.

- Cuando exista duda acerca de la viabilidad del cisticerco, se realizará la prueba de laboratorio correspondiente.

Cuando la infestación sea ligera, sólo pasará para el consumo si se le somete a la refrigeración continuada por un período no menor de diez días a una temperatura no mayor de menos diez grados centígrados previa eliminación y condena de los quistes visibles y tejidos adyacentes. Las vísceras, con excepción del corazón, esófago y pulmones, serán, admitidas para consumo sin restricciones siempre que se encuentren libres de quistes.

- Serán decomisadas las carcasas de animales afectados de sarna en fase avanzada cuando muestren caquexia con modificaciones intensas de los músculos.

Cuando el padecimiento sea leve, las carcasas podrán ser aceptadas después de desprender y decomisar la piel afectada.

- En las infestaciones parasitarias no transmisibles al hombre, se adoptará el siguiente criterio:

En casos de carácter estrictamente local se procederá a la extirpación del parásito y del tejido adyacente.

Cuando los órganos infestados están seriamente comprometidos se procederá a la condena de los mismos

- Los músculos de porcinos afectados de cisticercosis, puedan ser admitidos para el consumo, a criterio del Inspector Médico Veterinario.

-

La carne, vísceras y partes frescas que hayan sido rechazadas para consumo humano, previa limpieza y esterilización podrán ser aprovechadas para la alimentación, debiendo ser transformados en sub-productos en la planta de procesamiento del matadero.

ARTÍCULO 33.- CLASIFICACION DE CARCASAS.

La clasificación de las carcasas tendrá como finalidad:

- Fomentar el desarrollo de la ganadería nacional de carnes, estimulando su mejoramiento.
- Orientar e instruir al industrial en carnes, así como al público consumidor.

ARTÍCULO 34.- La clasificación de carcasas efectuará el Inspector Médico Veterinario, designado por el Servicio Técnico Ganadero de acuerdo a las bases siguientes:

- La clasificación de las carcasas se hará de acuerdo al tipo o conformación y al grado o acabado.

Tipo o conformación.- Califica la especie, sexo y edad del animal que provenga la carne, considerando igualmente la distribución de las masas musculares.

Grado o acabado.- Indica el estado de gordura del animal, apreciando la cantidad de tejido adiposo que contenga en su cobertura, almacenamiento y en su infiltración (regiones dorsolumbar, riñonada y bacinete, así como la intermuscular respectivamente).

- La clasificación de las carcasas, se hará con luz natural, una vez terminada la inspección sanitaria.
- Las carcasas que no hayan sido inspeccionadas y selladas no serán clasificadas.

-

Las carcasas de vacuno, ovino, caprino y porcino, tendrán la siguiente clasificación:

1.- Vacunos: Comprende:

Terneros: Bovinos Machos, menores de 24 meses, con un peso mínimo de 150 kilos, con buena conformación y acabado. Los terneros menores de 18 meses no se beneficiarán.

Novillos: Bovinos machos, menores de 30 meses (de 2 a 4 dientes permanentes) castrados en edad oportuna, con una buena conformación y buen acabado con desarrollo y engrasado de cobertura y de reserva.

Vacuno engordado: Bovinos mayores de 30 meses de edad (6 o más dientes permanentes) castrados con buena conformación, buen acabado en desarrollo muscular, engrasado de cobertura y de reserva.

Vacuno para fines industriales: Aquellas carcasas de vacuno que por su escasez en carne y en grasas, son inadecuadas para el consumo directo.

Otros vacunos: Todo bovino que no reúna las características para los grupos anteriores.

2.- Ovinos:

Corderos: Ovinos machos no menores de 16 meses (hasta dos dientes permanentes), castrados a la edad oportuna, con buenas características de conformación y acabado. Las carcasas que alcancen esta clasificación deben pasar satisfactoriamente la prueba de la "Rotura del menudillo", de una extremidad anterior.

Ovino engordado: Ovinos mayores de 16 meses de edad capones y borregos de saca, con buena conformación y acabado (buen peso y engrasado).

Ovino: Todo ovino que no se incluya en los grupos anteriores.

3.- Caprinos:

Cabruto: Caprinos menores de seis meses de edad, suficientemente engordados.

Caprino: Toda hembra o macho castrado mayor de seis meses, con buen acabado y conformación.

Chivato: Todo caprino que no reúna las características anteriores.

4.- Porcinos:

Clase "A".- Carcasas de porcinos de 60 a 90 kilos de peso, con un espesor de grasa no mayor de los 38 mm. promedio, menores de un año de edad, castrados o hembras sin haber sido servidas y con buena conformación.

Clase "B".- Carcasas de porcinos con más de 90 kilos de peso, con un espesor de grasa mayor de 38 mm. promedio, mayores de un año de edad, machos castrados oportunamente y hembras con buena conformación.

Clase Industrial.- Carcasas sumamente magras, o con grandes afeites, no aptas para el consumo humano directo, debiendo ser utilizadas únicamente para fines industriales.

Otros porcinos.- Carcasas de cerdos, que no reúnan las condiciones anteriores.

- Sistema de clasificación y sellado:

La clasificación de carcasas ha de hacerse utilizando sellos de rodillo, en los que se indique su clase y la identificación del matadero ya sea con número u otras inscripciones, a razón de dos bandas longitudinales en cada media carcasa en sus bordes inferior y superior, usando para el efecto tintas de colores diferentes, según la clase.

El Ministerio de Agricultura distribuirá los patrones gráficos en los que se detallen las características de las diferentes clases, en sellos que correspondan en tamaño y forma, así como el color de tinta para cada clase.

OPERACIONES

ARTÍCULO 35.- El matadero, corrales, desembarcaderos y demás dependencias deben mantenerse diariamente limpios, al terminar las labores; igualmente el equipo y utensilios, usados en la matanza, deben ser higienizados.

ARTÍCULO 36.- El personal laboral que intervenga directamente en el funcionamiento de los mataderos deberá cumplir los requisitos sanitarios siguientes:

- Tener un "certificado de salud" otorgado por el Ministerio de Salud Pública o la Asistencia Social, en que acredite expresamente, que están libres de tuberculosis y otras enfermedades infecto-contagiosas; certificado que será renovado cada seis (6) meses;
- Uso obligatorio de mandiles, overoles, gorras y botas de goma, de tela fácilmente higienizable durante las horas de trabajo.

- Uso de esponjas y lienzo limpio para el secado de las carcasas.
- El inspector del matadero dispondrá lo conveniente cuando los operarios manipulen animales enfermos, carnes y vísceras que aparezcan en mal estado sanitario en el momento del beneficiado.
- El personal de la sala de matanza y el que transporte carcasas y vísceras deberá usar un delantal de material impermeable.

ARTÍCULO 37.- Todo matadero tendrá una numeración oficial que servirá para identificar sus productos, debiendo llevar sus sellos dicho número.

CAPITULO VI

DEL TRANSPORTE DE LOS

ANIMALES

ARTÍCULO 38.- El ganado destinado a los mataderos, deberá transportarse debidamente acondicionado, para evitar traumatismos que malogren la calidad de la carne.

ARTÍCULO 39.- Los animales, cuyo transporte haya durado más de doce (12) horas descansarán en el matadero obligatoriamente, veinticuatro (24) horas antes del beneficio.

ARTÍCULO 40.- Solamente se transportarán al matadero animales en perfectas condiciones de salud, debiendo portar el conductor los respectivos certificados de sanidad.

ARTÍCULO 41.- El transporte de ganado para el matadero deberá llevar adjunto, una guía de remisión expedida por la Municipalidad de origen en la que constará: el lugar de embarque, el número de animales, hora de salida, la hora de llegada y las características del ganado (especie, sexo, etc.).

ARTÍCULO 42.- Todo animal que muera durante el viaje deberá ser enterrado o incinerado.

ARTÍCULO 43.- Los animales desembarcados en un matadero no podrán ser enviados a otro o remitidos a lugares distintos salvo autorización expresa del Inspector Médico Veterinario.

ARTÍCULO 44.- Todo vehículo que se utilice para el transporte de ganado deberá ser desinfectado en el matadero de destino, otorgándose la correspondiente constancia.

DE LAS CARNES Y MENUDENCIAS

ARTÍCULO 45.- Los vehículos destinados al transporte terrestre de carne y menudencias deberán ser cerrados provistos de ganchos y estar revestidos con material que permita su limpieza y desinfección. No podrán transportarse simultáneamente, carne y menudencias o carne con otros productos.

ARTÍCULO 46.- Los aviones que efectúen el transporte estarán provistos de un sistema de ganchos o aislamiento adecuados entre las carcasas para evitar su amontonamiento en el piso de los aviones, debiendo ser previamente lavados y desinfectados bajo el control del Inspector Médico Veterinario.

ARTÍCULO 47.- El transporte de menudencias se hará en vehículos cerrados y provistos de depósitos metálicos que garanticen condiciones de higiene necesarias.

ARTÍCULO 48.- Cuando se transporte carne congelada o refrigerada, será provista de una envoltura de protección, procurando su aislamiento y conservación para el manipuleo.

ARTÍCULO 49.- El transporte de carne fresca y menudencias en igual estado, por más de cuatro horas requerirá de vehículos acondicionados con refrigeración, debiendo tener el furgón una temperatura de 0 a 5 grados centígrados.

ARTÍCULO 50.- El transporte de carne y menudencias con duración mayor a 12 horas de viaje, requerirá de una nueva inspección sanitaria en el momento del desembarque o en las centrales de distribución que fije el Ministerio de Agricultura.

ARTÍCULO 51.- Todo transporte de carne y menudencias, será acompañado de guías y el certificado de sanidad expedidos por la Municipalidad de origen y del Inspector Médico Veterinario respectivamente. En las Guías de Transporte, se indicarán los datos necesarios para estudios técnicos, estadísticos y económicos.

ARTÍCULO 52.- El personal que intervenga en el transporte de carne y menudencia deberá cumplir con los requisitos señalados en el artículo 36° del presente Decreto.

ARTÍCULO 53.- La administración de un matadero o de una cámara frigorífica, solo permitirá el despacho de carne y menudencias, que estén debidamente inspeccionadas y selladas.

DE LAS PIELES Y CUEROS

ARTÍCULO 54.- Toda piel o cuero fresco procedente de mataderos deberá ser transportado por la respectiva Alcaldía o adjudicatario del corambre, en vehículos cerrados y revestidos de materiales metálicos que aseguren su fácil higienización y eviten escurrimiento de líquidos. El transporte se hará con las respectivas guías indicando cantidad, especie, número, estado y peso.

CAPITULO VII

DE LA REFRIGERACION DE CARNES Y

LAS CAMARAS FRIGORIFICAS

ARTÍCULO 55.- Las carnes en los centros de producción y de consumo serán obligatoriamente refrigeradas en cámaras frigoríficas, legalmente autorizadas, por un tiempo mínimo de 4 horas y a una temperatura de más de 5 grados centígrados, como medida previa para su transporte y consumo.

ARTÍCULO 56.- Las cámaras frigoríficas deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

- Dependencias.- Antecámara, sala de máquinas, oficina y servicios sanitarios.
- Maquinaria y Equipo.- Grupos de refrigeración con capacidad de acuerdo al volumen de la cámara, grupo electrógeno donde se carece o hay deficiencia de energía eléctrica, equipo accesorio completo y herramientas.
- Cámara frigorífica.- Será construida con materiales nobles que eviten su deterioro. El piso y las paredes serán impermeables.

ARTÍCULO 57.- El funcionamiento de las cámaras frigoríficas se autorizará mediante Resolución Ministerial expedida por el Ministerio de Economía Nacional previa inspección de sus instalaciones.

ARTICULO 58.- Las cámaras frigoríficas deberán mantenerse en perfectas condiciones sanitarias y de

inspeccionará el estado de las carnes y pasará los informes respectivos al Servicio Técnico Ganadero.

CAPITULO VIII

DEL COMERCIO DE CARNES,

MENUDENCIAS Y CUEROS

ARTÍCULO 59.- Los mataderos, cámaras frigoríficas, Empresas y personas dedicadas a la producción y comercialización de carnes en el país y al exterior, para su funcionamiento legal, deben estar obligatoriamente inscritos en los Registros de los Ministerios de Agricultura y Economía Nacional, para cumplir con los requisitos determinados por el D.S. No. 03654 y el presente Decreto.

ARTÍCULO 60.- La Tarjeta Industrial expedida por el Ministerio de Economía Nacional es el único documento que acredita, a los proveedores de carne para efectuar contratos de aprovisionamiento con las entidades públicas, autárquicas, semiautárquicas; y al exterior la misma que tiene validez de un año renovable anualmente.

ARTÍCULO 61. - Las empresas aéreas no podrán transportar carne por cuenta de otras personas o empresas sin exigir previamente la presentación de la tarjeta industrial, y su incumplimiento será sancionado de acuerdo al artículo 80° del presente Decreto.

ARTÍCULO 62.- Las personas dedicadas a la comercialización de carnes deben poseer cámaras frigoríficas en los lugares de producción y consumo. El alquiler de las cámaras frigoríficas a personas o empresas por parte de sus propietarios se remitirá de acuerdo a la capacidad de cada cámara; cuyas condiciones deberán ser investigadas y aprobadas por el Ministerio de Economía Nacional.

ARTÍCULO 63.- El abastecimiento de carnes a las poblaciones del país o al exterior se racionalizará por los Ministerios de Economía Nacional y Agricultura.

ARTÍCULO 64.- Los Ministros de Economía Nacional y Agricultura son encargados de efectuar los estudios y costos y ventas de carne, con la finalidad de regular el abastecimiento normal a los centros de consumo.

ARTÍCULO 65.- La importación de ganado en pie para su beneficio, estará sujeta a las leyes y disposiciones vigentes sobre sanidad animal, así como a las disposiciones del Reglamento de inspección de ganado y estaciones cuarentenarias.

ARTÍCULO 66.- La importación de carnes y menudencias, refrigeradas, congeladas, desecadas, deshidratadas, o en cualquier otro estado está sujeta a lo establecido en disposiciones sanitarias vigentes, así como a lo contemplado en el presente Decreto.

ARTÍCULO 67.- La comercialización de las carcasas, al por mayor se hará únicamente en los mataderos y en las cámaras frigoríficas legalmente autorizados; al por menor o al detalle se autorizarán a través de las Municipalidades del lugar de consumo.

ARTÍCULO 68.- Se prohíbe la comercialización de la carne y menudencias en forma ambulante.

CUEROS

ARTÍCULO 69.- La comercialización de los cueros se ajusta a la Ley vigente del corambre, con la siguiente clasificación.

CUEROS DE VACUNOS

Categoría A.- Los que se encuentran exentos de cortes y marcas, que afectan la parte útil del cuero.

Categoría B.- Los que no posean cortes y que tengan tan sólo una marca no mayor a un pie cuadrado de superficie, en la parte útil del cuero.

Categoría C.- Los que no reúnan las características de las categorías anteriores.

PIELES DE OVINOS

Categoría A.- Los de animales no esquilados.

Categoría B.- Los de animales esquilados. Otras pieles.

CAPITULO IX

JURISDICCION

ARTÍCULO 70.- El Ministerio de Agricultura, como órgano del Poder Ejecutivo encargado de ejercer el control sanitario animal es la autoridad competente para aplicar las disposiciones del presente Decreto.

ARTÍCULO 71.- Las Municipalidades y entidades públicas y privadas que ejercen funciones o actividades relacionadas con la Higiene y Sanidad Públicas, colaborarán con el Ministerio de Agricultura en la defensa de la Sanidad Animal y coordinarán sus disposiciones con las del presente Decreto.

ARTÍCULO 72.- La inspección veterinaria en los mataderos será efectuada por los funcionarios del Ministerio de Agricultura, sin perjuicio de las disposiciones gubernamentales o municipales sobre Higiene y Salud de las Poblaciones.

ARTÍCULO 73.- Para ejercer el cargo de Inspector Médico Veterinario o de inspector se requiere poseer título profesional, debidamente registrado.

ARTÍCULO 74.- La inspección y control de la comercialización de las carnes al por menor en los diversos establecimientos de expendio al público, es función municipal.

ARTÍCULO 75.- A fin de establecer un criterio uniforme sobre comercialización de las carnes al por menor en toda la República, las Municipalidades aplicarán las siguientes normas:

- De las carnes:
 - Las carnes deben venderse frescas y preferentemente refrigeradas.
 - El corte más recomendado es el transversal.
 - No debe trozarse la carne con hacha, por constituir un peligro para el consumidor por los fragmentos óseos.
 - Los valores de venta para los diversos cortes deben estar en razón directa a la calidad.
 - En caso de venderse carne deshuesada el valor de los cortes deberá sujetarse siempre a la calidad.

- De las carnicerías:
 - Local amplio y bien ventilado.
 - Paredes y pisos de material impermeable.
 - Mostrador amplio y cámaras de refrigeración.
 - Equipos básicos: sierras de mano o eléctricas, mesas de corte, balanza, material higiénico para el empaclado.
 - Ropa blanca de trabajo.

ARTÍCULO 76.- El Ministerio de Agricultura colaborará con las Municipalidades en el entrenamiento y capacitación del personal que realice la inspección de carnes en los establecimientos de expendio al por menor.

ARTÍCULO 77.- Los beneficiadores de ganado o sus representantes abonarán la cantidad de \$b. 0.05 (cinco centavos) por cada kilo de carne de las carcasas de animales de cualquier especie faenados en los mataderos de la República para el consumo interno y el impuesto de 0.10 \$b. para la exportación, por concepto de Servido de Inspección Veterinaria. La administración de cada matadero efectuará la cobranza y la empozará en una cuenta especial en el Banco Central de Bolivia que se denominará "Cuenta Inspección Veterinaria de Mataderos"; de los montos recaudados, 50% corresponderá al Ministerio de Agricultura para el servicio indicado y el otro 50% a las Municipalidades en cuya jurisdicción se encuentran los respectivos mataderos, destinada específicamente a la construcción, mantenimiento y mejora de mataderos municipales.

ARTÍCULO 78.- Se exceptúa de las imposiciones del Art. 77 al Departamento del Beni por estar gravada la carne con impuestos según el Decreto Supremo No. 7481 de 20 de enero de 1966.

CAPITULO X

DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 79.- Los mataderos, cámaras frigoríficas, Empresas y personas no autorizados por los Ministerios de Agricultura y Economía Nacional que faeneen ganado o comercialicen con carnes, serán sancionados con una multa no menor de \$b. 5.000, ni mayor de \$b. 20.000 y en caso de reincidencia la clausura del establecimiento.

ARTÍCULO 80.- Los propietarios de vehículos aéreos que transporten carnes infringiendo lo dispuesto en el Art. 61 del presente Decreto serán sancionados con la multa de pesos bolivianos diez mil (\$b. 10.000).

ARTÍCULO 81.- Los propietarios de mataderos que no cumplan con las disposiciones e instrucciones que dicte el Inspector Médico Veterinario sobre condena o decomiso de animales o carcasa, de conformidad con el presente Decreto serán sancionados con una multa no menor de \$b. 1.000, ni mayor de \$b. 5.000, sin perjuicio de la clausura del establecimiento.

ARTÍCULO 82.- Los propietarios de vehículos que transporte ganado en pie, sin cumplir los requisitos establecidos en el presente Decreto, serán sancionados con una multa de \$b. 500.- a 1.000.-

ARTÍCULO 83.- Los propietarios de vehículos aéreos, terrestres, etc., que transporten carnes o menudencias sin la correspondiente guía de acuerdo al presente Decreto, serán sancionados con una multa de \$b. 500.- a \$b. 1.000.-

ARTÍCULO 84.- Las empresas aérea y terrestre, y otras que se dediquen al transporte de carnes y no cumplan con la limpieza y desinfección de sus vehículos serán sancionadas con multas no menores de \$b. 1.000.- ni mayores a \$b. 5.000.-

ARTÍCULO 85.- Se prohíbe la comercialización de carnes de clasificación industrial, las que solamente podrán salir del matadero con destino a los establecimientos de dicho género. Su infracción, será sancionada con la multa de \$b. 5.000.-

ARTÍCULO 86.- Los propietarios o administradores que cierren un matadero, sin autorización del Ministerio de Agricultura y sin causa justificada serán sancionados con una multa de \$b. 5.000.- a \$b. 10.000.-

ARTÍCULO 87.- El importe de las multas será cobrado y empozado en el Banco Central de Bolivia en un fondo especial que se denominará "Servicio de Inspección de Carnes del Ministerio de Agricultura", para ser destinado a cubrir los gastos de este servicio.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTÍCULO 88.- Los actuales mataderos en funcionamiento serán objeto de una inspección por la dependencia respectiva del Ministerio de Agricultura, para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

Capacidad de matanza

Higiene y Sanidad

Aspecto tecnológico

Sistema de operación y funcionamiento.

ARTÍCULO 89.- Los actuales mataderos que no reúnan las condiciones técnicas, sanitarias y de operación estipuladas en el presente Decreto, serán considerados "Mataderos en Reacondicionamiento", debiendo ajustarse dichas condiciones dentro de un plazo no mayor de un año, contados a partir de la fecha de su notificación, que fijará en cada caso, el Ministerio de Agricultura, bajo pena de ser clausurados.

A las Cámaras Frigoríficas y Comerciantes en Carnes, se concede un plazo de 60 días, a partir de la fecha de la publicación del presente Decreto y la legalización de su registro en los Ministerios de Agricultura y Economía Nacional

Se derogan los Decretos Supremos No. 02294, de 11 de diciembre de 1950 y su Reglamentación de 30 de enero de 1951; referente a Frigoríficos y Mataderos, el N. 07475 de 18 de diciembre de 1965 y otras disposiciones contrarias al presente Decreto.

Los señores Ministros de Estado en los Despachos de Agricultura y Economía Nacional, quedan encargados del cumplimiento del presente Decreto Supremo.

Es dado en el Palacio de Gobierno, en la ciudad de La Paz, a los tres días del mes de agosto de mil novecientos sesenta y seis años.

FDO. GRAL. ALFREDO OVANDO CANDIA, Cnl. Rogelio Miranda B., Tcnl. René Bernal E., Cnl. Jaime Berdecio Z., Cnl. J. José Torrez F., Cnl. Joaquín Zenteno A., Gral. Hugo Suárez G., Cnl. Carlos Ardiles I., Cnl. Juan Lechín Suárez, Cnl. Eduardo Méndez P., Cnl. José Carasco R., Fernando Diez de Medina, Tcnl. Hugo Banzer S.