

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD

DECRETO EJECUTIVO N.º

De de de 2019

Que reglamenta sanitariamente la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, el almacenamiento, la distribución, el transporte y el expendio de carnes de aves y sub productos de origen nacional y de importación en los establecimientos del país y dicta otras disposiciones de carácter sanitario.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República. El individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social.

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, las disposiciones del Código sanitario se aplicarán de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública y obliga a personas naturales o jurídicas y entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente en el territorio de la República.

Que el Decreto de Gabinete N.º 1 de 15 de enero de 1969 crea el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que, por mandato constitucional son responsabilidad del Estado.

Que la reglamentación sanitaria, en especial, el Decreto Ejecutivo N.º 368 de 27 de septiembre de 1995 debe ser actualizado bajo un enfoque basado en el riesgo, de manera que se garantice la inocuidad de la carne de aves y sus sub productos destinados al consumo humano en el territorio nacional.

Que la producción, sacrificio, procesamiento, expendio, almacenamiento y distribución de carnes de aves y sus sub productos es considerada una actividad de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud y por lo tanto, estos establecimientos de proceso, expendio, almacenamiento y distribución requieren de un Permiso Sanitario de Operación, tal y como lo establece el Decreto Ejecutivo N.º 176 de 27 de mayo de 2019.

Que el Decreto Ejecutivo N.º 1768 de 13 de noviembre de 2014 establece las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocados, incluyendo el almacenamiento y el transporte de dichos productos, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

Que el expendio es el último eslabón en la comercialización de la carne de aves y sus sub productos, en el cual se deben cumplir estrictas condiciones de higiene y temperatura para mantener inalteradas las características organolépticas y las condiciones microbiológicas de dichos productos.

Que es importante reglamentar la producción, el sacrificio, el procesamiento y la inspección, de los establecimientos especializados en operaciones relacionadas con la carne de aves y sus sub productos y establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la comercialización de los mismos en el país, a fin de tener una efectiva vigilancia y control de estas empresas.

Que como parte de la función esencial del Estado de velar por la salud de la población, deben realizarse inspecciones sanitarias a los distintos establecimientos de interés sanitario, mediante actuaciones uniformes y permanentes, para lo cual es impostergable hacer una

revisión total y actualización de la reglamentación existente para dar cumplimiento a lo preceptuado por el Código Sanitario.

Que de conformidad con el Decreto N.º 75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud,

DECRETA:

TÍTULO ÚNICO DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y GLOSARIO

Artículo 1. El presente Decreto Ejecutivo tiene por objeto reglamentar sanitariamente la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, el almacenamiento, la distribución, el expendio y el transporte de carnes de aves y sus sub productos en el territorio nacional y establecer los requisitos, condiciones y medidas sanitarias relativas a la inocuidad que deben cumplir estos establecimientos.

Artículo 2. Lo establecido en este Decreto Ejecutivo será de aplicación a toda persona natural o jurídica, pública o privada que desarrollen las actividades de producción, sacrificio, procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes de aves y sus sub productos, quienes son responsables de garantizar su inocuidad y salubridad en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Artículo 3. Para los efectos de este Decreto Ejecutivo las palabras, frases, nombres y términos, ya sea en masculino o femenino tendrán el siguiente significado:

1. Área crítica: Lugar en la cadena de procesamiento que ofrece riesgos de contaminación y la cual requiere que se adopten medidas de control. Esto no se menciona en el Decreto.
2. Autoridad Sanitaria Competente: Dirección General de Salud Pública a través del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, encargada de hacer cumplir lo dispuesto en este Decreto Ejecutivo, en todo lo que respecta a la producción, el sacrificio, el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, el expendio y el transporte de carnes de aves y sus sub productos.
3. Aves de sacrificio: Cualquier ave doméstica en edad de sacrificio y que se encuentre libre de enfermedad o condición patología reconocida.
4. Bienestar animal: El estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en las que vive y muere.
5. Buenas Prácticas de Higiene: Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
6. Buenas Prácticas de Manufactura: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos, que no se adulteren por contaminación biológica, química o física.
7. Carne de ave: Denominación genérica por la cual se designa la parte de los músculos esqueléticos de las aves domésticas destinadas al consumo humano.
8. Certificación de Planta: Documento escrito expedido por la Autoridad Sanitaria Competente que da fe del cumplimiento de las normas sanitarias vigentes relacionadas con la aplicación obligatoria de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, las Buenas Prácticas de Higiene, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en las plantas y establecimientos que sacrifican animales de abasto, procesan,

- transforman, distribuyen y expenden productos cárnicos de aves y sus subproductos para consumo humano.
9. Comestible: Todo producto cárnico, destinado al consumo humano, inspeccionado y aprobado.
 10. Constancia de Inspección Sanitaria: Documento que acredita que un establecimiento de interés sanitario, sujeto a vigilancia y control, cumple con los requisitos sanitarios para el desarrollo de su actividad.
 11. Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud: Encargado de todo lo relacionado con alimentos.
 12. Dirección General de Salud Pública: Es la Autoridad Sanitaria Competente.
 13. Envase inmediato: Es el recipiente u otra cubierta que se usa para empacar y que contenga directamente un producto de ave, el cual debe ser de grado alimentario, de material biodegradable y deben ser verificados y aprobados por la Autoridad Competente del Ministerio de Salud.
 14. Embalaje: Es la envoltura exterior, caja, saco, cesto u otro recipiente o cobertura que contenga en forma total o parcial el producto empaquetado en uno o más envases, el cual debe ser de grado alimentario, de material biodegradable y deben ser verificados y aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.
 15. Inspección oficial: Se refiere a cualquier examen que se le realice a los locales de sacrificio como a las aves antes y después de ser procesadas. Es aquella que realiza el Ministerio de Salud, a través de sus funcionarios o la realizada y supervisada por la Autoridad Sanitaria Competente, en mataderos y plantas de procesamiento que cumplan con lo establecido en este decreto ejecutivo.
 16. Inspeccionada y aprobada: Se designa de esta forma a cualquier parte del ave identificada que ha sido inspeccionada de acuerdo al presente Decreto Ejecutivo por la Autoridad Sanitaria Competente y es apta para el consumo humano.
 17. Matadero de aves: Establecimiento aprobado por el Ministerio de Salud donde se sacrifica, procesa, conservan, transforman, industrializan, distribuyen y transportan las aves, para el consumo humano.
 18. Matanza: Acto de sacrificar aves, para ser usadas como alimentos humanos, utilizando métodos adecuados procurando el bienestar animal para las mismas.
 19. Médico Veterinario: Médico Veterinario idóneo del Ministerio de Salud encargado de realizar funciones de inspección sanitaria.
 20. No comestible: Todo producto cárnico retenido y examinado que se determine que no es apto para el consumo humano. El no patológico (determinado por la Autoridad Sanitaria Competente), se destina para rendering (alimento para animales).
 21. Permiso Sanitario de Operación: Autorización para operar un establecimiento que realiza actividades relacionadas con situaciones de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud y al medio ambiente, extendida por la Autoridad Sanitaria Competente, una vez el personal idóneo de inspección verifica el cumplimiento de los requisitos que cada establecimiento debe cumplir, según su tipo de actividad, conforme a las normas sanitarias vigentes.
 22. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Sistema documentado para garantizar la limpieza del personal, las instalaciones, los equipos e instrumentos y en caso necesario, su desinfección para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de las mismas, para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos.

23. Productos derivados cárnicos: Son todas las partes de las carnes de aves que han sufrido total o parcialmente un proceso y son aptas para el consumo humano.
24. Residuo biológico: Sustancia que permanece en la carne y tejidos de las aves en el momento de sacrificio y que perduran después de efectuarse el mismo.
25. Retenido: Se designa de esta forma a las carnes, partes y órganos retenidos que deberán posteriormente ser examinados.
26. Rótulo: Es el material escrito, impreso o gráfico adherido o gravado sobre el envase, el cual se realiza con tinta de grado alimentaria.
27. Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos (I. N. P. L. A.): Encargados de normar y supervisar la vigilancia sanitaria del manejo, procesamiento, transformación, distribución, transporte y expendio de alimentos en todo el territorio nacional.
28. Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP): Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos haciendo evaluaciones, identificaciones y control de peligros significativos. Es un sistema basado en siete principios

CAPÍTULO II

REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, SACRIFICIO, PROCESAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE CARNE DE AVES Y SUS SUB PRODUCTOS

Artículo 4. Todos los establecimientos que se dediquen a la producción, sacrificio, procesamiento, distribución y transporte de carnes de aves y sus sub productos deberán obtener el Permiso Sanitario de Operación o la Constancia de Inspección Sanitaria expedida por la Autoridad Sanitaria Competente, una vez los Médicos Veterinarios de los Departamentos de Protección de Alimentos y Control de Zoonosis verifiquen mediante inspección sanitaria que se cumplan los requisitos sanitarios que permiten el desarrollo de la actividad.

Artículo 5. El Permiso Sanitario de Operación tiene el término de vigencia que le establezca la norma de salud pública vigente, relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente. El mismo es de carácter intransferible y debe mantenerse en un lugar visible al público.

Artículo 6. El Permiso Sanitario de Operación será suspendido y/o retirado por la Autoridad Sanitaria Competente cuando se constate, a través de inspección sanitaria oficial realizada por personal idóneo del nivel regional o nacional, o cuando se compruebe a través de exámenes de laboratorio, que se están infringiendo las normas sanitarias vigentes para la cual fue autorizado y/o el producto representa un riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 7. Todos los establecimientos dedicados a la producción, sacrificio, procesamiento, expendio y transporte de carnes de aves y sus sub productos, quedan sujetas a inspección por parte de la Autoridad Sanitaria Competente de acuerdo con lo que dispone las normas sanitarias vigentes en materia de inspección, deberán contar con el servicio de inspección veterinaria oficial permanente a través de médicos veterinarios inspectores oficiales del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y estar certificados en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos y cumplir, además con los prerrequisitos de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura.

Artículo 8. En el caso de Mercados Municipales o Privados, infraestructuras en forma colectiva, le corresponde tanto a la administración de dichos locales, como a los establecimientos que expenden carnes de aves y sus sub productos, tramitar el Permiso Sanitario de Operación y cumplir con todos los requisitos que se estipulan en este Decreto Ejecutivo y disposiciones sanitarias.

Artículo 9. Cuando se trate de establecimientos de procesamiento de productos cárnicos deberán tener Permiso Sanitario de Operación para el proceso, almacenamiento y/o distribución de carnes y productos cárnicos.

Artículo 10. Cuando se trate de supermercados el Permiso Sanitario de Operación debe especificar todas las actividades de alto riesgo público que está realizando el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por los Médicos Veterinarios del Departamento de Protección de Alimentos.

Artículo 11. Cuando se trate de minisúper con carnicerías la Constancia de Inspección Sanitaria debe especificar todas las actividades de interés sanitario que está realizando el establecimiento y la inspección sanitaria será realizada por los Médicos Veterinarios del Departamento de Protección de Alimentos, según lo disponga la Autoridad Sanitaria local, en atención a las normas sanitarias vigentes.

Artículo 12. Los establecimientos que se dediquen a procesar carnes de aves y sus sub productos procedentes de plantas del extranjero deberán demostrar a la Autoridad Sanitaria Competente que la planta cumple con todas las disposiciones legales vigentes en la República de Panamá, en materia de calidad sanitaria y lo que se dispone en este Decreto Ejecutivo en materia de procesamiento, manejo e inspección de planta.

Artículo 13. Toda persona nacional o extranjera, natural o jurídica, que se dedique o desee dedicarse a la explotación avícola, al sacrificio y procesamiento de aves en el territorio nacional deberá presentar a la Autoridad Sanitaria Competente un anteproyecto donde se detalle: ubicación, fuente de agua, disposición de aguas servidas, tipo de manejo, proveedores de alimentos, planos de las instalaciones y cualquier otro elemento que a juicio de la Autoridad Sanitaria se estime conveniente.

Artículo 14. Los establecimientos que se dedican al expendio y/o distribución de carnes de aves y sus sub productos deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

1. Proteger las carnes de aves y sus sub productos cárnicos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias peligrosas durante la manipulación, el almacenamiento, el expendio y/o distribución.
2. Estar acondicionados para expender y/o distribuir carnes de aves y sus sub productos cárnicos, por lo que las superficies de contacto con los alimentos, los equipos y los utensilios deben ser usados únicamente para esta actividad.
3. Se exige que en las neveras y/o congeladores exista la debida separación de las carnes de las diferentes especies de animales de consumo humano, en bandejas u otros dispositivos apropiados, en atención al tipo de carne a expender.
4. Los establecimientos deben tener las dimensiones adecuadas para que las actividades del expendio de carnes puedan realizarse en condiciones de higiene. Su diseño y flujo debe ser concebido en forma que evite contaminación de las carnes en todo momento.
5. El expendio de carnes de aves frescas refrigeradas debe estar separada del expendio de los sub productos cárnicos.
6. Deben estar completamente delimitado y protegido de la intemperie y otras actividades que generan contaminación cruzada. Solo podrán ingresar a esta área personas con certificados de salud, carné de manipulador vigente y vestimenta adecuada.
7. Se prohíbe guardar dentro de los establecimientos rodenticidas, insecticidas o cualquier tipo de producto químico. Los mismos deben colocarse y guardarse en locales apropiados, rotulados y bajo llave, con sus respectivos registros de entrada y salida por el personal designado.
8. Los productos higiénicos destinados para la limpieza y desinfección deben contar con su respectivo Registro Sanitario vigente, otorgado por el Departamento de Protección de Alimentos.
9. Todo establecimiento debe contar con un programa de control de plagas por escrito, respaldado con registros y controles permanentes que incluya medidas de prevención,

exclusión y eliminación, realizados por empresa debidamente aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente.

10. Se prohíbe la presencia de animales dentro de los establecimientos.

Artículo 15. Los establecimientos donde se expenden y/o distribuyen carnes de aves y sus sub productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos en cuanto a edificaciones:

1. Los pisos deben ser de material impermeable, lisos, de fácil limpieza y desinfección, dispuestos en forma que el agua drene con facilidad, con una inclinación mínima de 2 centímetros hacia sumideros dotados de rejillas o protegidos que permitan evacuar el agua con facilidad.

Los sumideros (desagües) deben tener el diámetro adecuado y sus respectivas tapas y trampas evitando la colección de detritos u otros materiales que obstaculicen la rápida salida del agua y la entrada de plagas. Estos sumideros deben construirse de manera que la limpieza diaria no se dificulte.

2. Las paredes interiores deben ser de superficies lisas, cubiertas a una altura no menor de dos metros (2 m), con material resistente e impermeable que facilite su limpieza y desinfección, pintadas con epoxi-resinas de color claro. Las uniones o juntas deben ser redondeadas en forma cóncava (curvatura sanitaria) para facilitar la limpieza, desinfección y evitar el depósito de suciedad, que favorezcan la contaminación.
3. De usar zócalos, las uniones de estos deben hacerlas con mezcla que evite porosidades y las juntas bien tomadas. La construcción de los locales deben ser cerrados, evitando la afluencia de insectos o efectos de lluvia, viento, sol u otros fenómenos atmosféricos que deterioren la carne y productos cárnicos.
4. El techo debe ser de material resistente y de fácil limpieza y desinfección, totalmente cerrado que no permita la presencia de plagas.
5. Las puertas deben ser de material que no se deteriore o cubiertas con láminas de material impermeable, lisa, resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

El sistema de cierre de las mismas debe garantizar la no entrada de roedores y otras plagas al establecimiento y evitar la acumulación de suciedad.

6. Contar con un sistema adecuado de ventilación y mantener el ambiente controlado que asegure las condiciones de la carne y productos cárnicos.
7. La iluminación natural o artificial debe ser de doscientos veinte (220) unidades lux, como mínimo y 550 lux como máximo, en todas las áreas, que no de margen a confundir el color de la carne. Se prohíbe utilizar luces rojas.
8. Las lámparas e instalaciones suspendidas deberán ser protegidas de manera que en caso de ruptura no contamine las carnes o productos cárnicos, no se permite cables colgando sobre las zonas de procesamiento y expendio.
9. Estar dotados de agua potable en cantidad suficiente, asegurando que el volumen, la temperatura y la presión del agua sean adecuados para todas las demandas operacionales y de limpieza, su distribución se hará a través de red y los grifos deben ser accionados con dispositivos especiales que eviten toda contaminación.
10. Los lavamanos deben ser de acción no manual, de material liso, resistente, de fácil limpieza, con facilidad para agua potable, agua caliente en todo momento y contar con un equipo de desinfección de manos. La cantidad de lavamanos se hará en atención al volumen de expendio en una cantidad de uno (1) por cada diez (10) manipuladores.
11. De no contar con facilidad para agua caliente, se debe tener un adecuado sistema de desinfección química, con productos higiénicos autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.
12. En el caso de mercados, establecimientos de abasto, estos dispositivos deben ser colocados en forma que puedan tener acceso a ellos todos los manipuladores o expendedores de carne dentro de la población de uno (1) por cada diez (10) manipuladores.

13. Los establecimientos de expendio de bajo volumen deberán contar con dispositivos y equipos adecuados para el lavado de manos que garantice una buena higiene.
14. En los lavamanos deben existir dispositivos para dispensar jabón líquido desinfectante y papel toalla o secador de aire; rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos y con depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual. Se prohíbe el uso de toallas de algodón y otras.
15. Contar con servicios sanitarios (inodoros y lavamanos) separados e identificados según sexo, en cantidad suficiente al número de manipuladores, deben estar limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual. Se debe contar como mínimo de uno (1) por cada veinte (20) hombres o fracción de veinte y uno por cada quince (15) mujeres o fracción de quince.
16. Contar con una adecuada disposición de aguas servidas (desechos líquidos) a través de alcantarillado público o contar con tratamiento adecuado que no altere el medio ambiente y con trampas de grasa adecuadas, según personal idóneo.
17. Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos (desechos líquidos y sólidos) generados en el establecimiento, respaldado con registros. Los recipientes utilizados para la remoción de los residuos deben ser lisos, de material resistente, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, con tapadera para evitar que atraigan plagas, de pedal, estar debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.
18. Los residuos o detritos provenientes del destace, corte y limpieza de las canales de aves deben colocarse en bolsas con cierre hermético separado de otros desechos, en lo posible colocarlos en envase separados para su disposición final, deben ser removidos lo más pronto posible, para no afectar la inocuidad de la carne y productos cárnicos y evitar que constituyan una posible fuente de peligros para la salud humana, los mismos no serán almacenados por más de ocho (8) horas, a fin de evitar la presencia de plagas.
19. Contar con un área o compartimento especial y separado para la disposición temporal de la basura hasta el momento en que es retirada y trasladada al destino final. Este cubículo, compartimento o tinaquera debe contar con puerta, techos, ventilación y un sumidero para evitar el acceso a las plagas o pepenadores. Debe mantener la limpieza sin contaminar el ambiente, las aguas servidas producto del lavado del mismo deben canalizarse hacia el sistema de alcantarillado y en ningún momento hacia el sistema pluvial, aceras, calles, zaguanes u otros locales de la periferia del establecimiento.
20. Los locales cuyo volumen de expendio de carnes de aves es de cien (100) aves y menos, se consideran de bajo volumen. Los establecimientos de ciento uno (101) hasta quinientas (500) aves serán considerados de mediano volumen y procesamientos mayores de quinientas uno (501) aves serán considerados de alto volumen.
21. En los establecimientos donde diariamente se trocen, corten y empaquen deben existir locales separados del área de expendio. Se debe manipular en forma que se garanticen todas las medidas de higiene.

Artículo 16. Las superficies de contacto con las carnes de aves y sus sub productos, los equipos, maquinarias, utensilios, recipientes y envases deben contemplar los siguientes requisitos:

1. Todo equipo, utensilios, recipiente, envase o maquinaria que se utilice en los procesos necesarios para el expendio de carnes y productos cárnicos, deben garantizar que la carne se mantenga inalterada, conservando sus características organolépticas. El mismo debe ser atóxico, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
2. Se prohíbe el uso de utensilios de madera.
3. Los cuchillos, sierra, chairas y otros deben ser de material inoxidable con mangos cubiertos de superficies lisa de fácil limpieza y desinfección. Se prohíbe el uso de pieza de madera para picar, machetes y cuchillos utilizados en otras labores.

4. Se prohíbe mantener en el área de destace y manipulación la presencia de elementos contaminantes tales como piedra de amolar, limas, entre otros.
5. Los cuchillos y chairas deben ser portados en los cuchilleros al cinto por los manipuladores de carne y estos deben ser de material de fácil limpieza y desinfección.
6. Los recipientes deben ser de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza. Se prohíbe la colocación de carnes en recipientes que no cumplan con estas disposiciones y que los mismos a pesar de ser de material resistente fueron utilizados en otros fines. Además no deben colocar los productos cárnicos de manera que estén en contacto directo con la superficie de estos recipientes o canastas, los mismos deben estar cubiertos por bolsa plástica biodegradables de buen tamaño, de manera que cubra el interior del recipiente o canasta.
7. Se deben utilizar canastas bases, carritos de acero inoxidable u otros dispositivos claramente identificados, los cuales estarán siempre en contacto con el piso, de colores claros, diferentes a las canastas que se utilizan para contener carnes y productos cárnicos.
8. Los recipientes de uso múltiple deben ser de material resistente, de fácil limpieza y desinfección. Los recipientes no recuperables deben resistir las manipulaciones necesarias durante las distribuciones.
9. Todos los recipientes, canastas, bolsas u otros materiales en contacto con los alimentos deben contar con sus respectivas fichas técnicas, que certifican su uso aprobado para alimentos.
10. La carne debe ser exhibida en sistemas de refrigeración, verificando el tiempo y temperatura de refrigeración.
11. El equipo que se utilice en el corte y troceado de carne debe garantizar en todo momento la no contaminación de la carne y productos cárnicos. Debe ser de material resistente y que facilite su higienización (Durazan o Saniplaz). Se prohíbe el uso de hachas. Debe utilizarse sierras eléctricas.

Artículo 17. Los establecimientos donde se almacenan, expenden y/o distribuyen carnes de aves y sus sub productos cárnicos deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Instalaciones que permitan mantener los alimentos almacenados y el material de envase sobre tarimas adecuadas, con el espacio suficiente que facilite las operaciones de inspección y limpieza, que permita la circulación adecuada del aire y eviten la contaminación cruzada. Se recomienda contar con una distancia mínima de 15 cm sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo de la pared y a 1.5 m del techo.
2. Condiciones que eviten el deterioro de los alimentos, mediante el control de la temperatura y la humedad relativa.
3. Eviten el acceso y el criadero de plagas.
4. Utilizar tarimas adecuadas, de material de fácil limpieza y desinfección.
5. No se permitirá el uso de los contenedores de transporte para almacenamiento, ni para procesar carnes de aves y sus sub productos cárnicos.
6. Realizar la rotación efectiva de la mercancía (existencia) según el orden de llegada y fecha de producción (primera que entra, primera que sale).

Artículo 18. La higiene, limpieza, desinfección y control de plagas de los establecimientos de expendio y/o distribución de carne de aves y sus sub productos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todos los establecimientos donde se expendan carnes de aves y/o sus sub productos deberá conservarse en las mejores condiciones de higiene todo el tiempo, en atención al tipo de establecimiento para lo cual fue autorizado.

2. Antes de incorporar carnes de aves y/o sus sub productos al establecimiento, el mismo debe estar en completo estado de limpieza, utilizando para ello métodos apropiados sin que se cause contaminación de algún tipo. Los mismos deben ser higienizados cuantas veces sea necesario durante el expendio y ser sometidos diariamente a limpieza y desinfección.
3. Las superficies de contacto, el equipo, utensilios, envase, pesas, máquinas que estuvieron en contacto con la carne, también deben ser higienizados, antes, durante y después de cada jornada y sometidos a desinfección.
4. Los productos higiénicos utilizados en el lavado, limpieza y desinfección de los establecimientos y equipos, deben ser aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente y de conocimiento de la inspección oficial. Estos productos higiénicos no deben estar dentro del área de procesamiento de la carnicería.
5. Los establecimiento de expendio de alto volumen deben contar con esterilizadores que garanticen un estado aséptico de los utensilios, proporcionales al número de canales que se expendan y colocados en el área de corte y destace.
6. Queda prohibido mantener carnes de aves y sus sub productos en el piso, dentro de lavamanos, en fregadores, en tinas de lavar, ni a temperatura ambiente. Los mismos deben ser colocados en envases y recipientes apropiados, sobre tarimas higiénicas e impermeables o canastas bases.
7. Todos los establecimientos quedan obligados a contar con un programa escrito de higienización (limpieza y desinfección) aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.
8. Se debe contar con un programa de control de plagas por escrito, respaldado con registros y en funcionamiento, que incluya medidas de prevención, exclusión, control y eliminación

Artículo 19. Los expendedores y/o manipuladores de carnes de aves y sus sub productos deben cumplir los siguientes requisitos de higiene personal:

1. Deben realizarse exámenes periódicos tal como lo establece la Autoridad Sanitaria Competente y portar el carné de salud y de capacitación vigente (manipulador) en un lugar visible y presentarlo cuando le sea solicitados por la Autoridad Competente.
2. El personal que manipula alimentos debe presentar adecuada higiene personal antes de ingresar a sus labores.
3. El personal que expende y manipula carne debe vestir ropa de color blanco o color pastel, limpia, gorro, zapatos cerrados y mantenerse con el cabello corto. En caso de usar cabello largo o barba, estos deben ser cubiertos con redcillas especiales, las uñas deben estar limpias, recortadas, sin esmalte y mantener en todo momento las manos limpias y sin prendas.
4. Utilizar delantal blanco o de colores pasteles, uniforme, zapato cerrado, gorra desechable tipo cirugía con elástico en el borde y cuando proceda ropa protectora (delantal plástico). Se prohíbe el uso de maquillaje, uñas pintadas y/o pestañas postizas, sombrero, gorra con visera, camisa sin mangas, paños y trapos de tela y el uso de dispositivos electrónicos dentro del establecimiento.
5. Se prohíbe comer, conversar, masticar goma, fumar, escupir o cualquier hábito que pueda contaminar las carnes y productos cárnicos así como ingerir bebidas alcohólicas o mantenerse en estado de embriaguez o consumir cualquier tipo de sustancia psicotrópicas.
6. Se prohíbe la presencia de manipuladores que presenten lesiones o heridas contaminadas en la piel, uñas, o infecciones en las fosas nasales, oídos y ojos.
7. El establecimiento de expendio debe garantizar que sus colaboradores (expendedores, manipuladores y demostradores) estén previamente capacitados en los aspectos relacionados con las Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (limpieza y desinfección) manejo de equipos y operaciones de proceso específicas desarrolladas en los

establecimientos. Debe realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa de capacitación y realizar los ajustes correspondientes a los manuales (BPM y POES).

8. El personal que expendia y manipule las carnes de aves y/o sus sub productos será exclusivo para esta actividad.

Artículo 20. Solo podrán expendirse en las carnicerías de supermercados y mini súper, mercados públicos y privados, carnes de aves y sus sub productos procedentes de establecimientos o mataderos aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

CAPÍTULO III DE LAS GRANJAS AVÍCOLAS

Artículo 21. Son Granjas Avícolas los establecimientos que se dedican a la cría de aves tanto para la producción de huevos como carne o a la reproducción en forma extensiva o comercial.

Artículo 22. Todas las Granjas Avícolas deberán cumplir con lo que establece el artículo N.º 9 de este Decreto Ejecutivo para su funcionamiento e instalación.

Artículo 23. Las Granjas Avícolas deberán contar con:

1. Debido control del medio ambiente.
2. Área o galeras para las aves debidamente separadas de viviendas humanas.
3. Control de insectos y roedores.
4. El personal debe cumplir con las debidas reglas de higiene y portar carné de salud.
5. Área de depósito o almacén.
6. Dotación suficiente de agua.
7. Control sanitario de las aves y presentar certificado de un Médico Veterinario.
8. Cuarto o área para depósito de huevos.
9. Método para disposición de desechos sólidos.

Artículo 24. Las Granjas Avícolas que se dediquen a la cría de aves para la reproducción o sacrificio, deberán realizar el sacrificio en mataderos autorizados por el Ministerio de Salud, que cuenten con la debida inspección oficial sanitaria.

Artículo 25. Las Granjas Avícolas dedicadas a la producción de huevos, deberán contar con el equipo apropiado para su clasificación, limpieza y desinfección.

Artículo 26. Las Granjas Avícolas, deben obtener su Constancia de Inspección Sanitaria ante la Autoridad Sanitaria regional o local del Ministerio de Salud y su solicitud debe ser acompañada de:

1. Nombre de o de (los) propietarios, ya sea persona natural o jurídica.
2. Nombre del médico veterinario regente.
3. Descripción del plan de explotación.
4. Procedencia del alimento a utilizar.
5. Certificación de saneamiento ambiental (ERSA) sobre el terreno de ubicación del mismo.

CAPÍTULO IV DE LOS SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE CARNE DE AVES Y SUS SUB PRODUCTOS JJEN EL EXPENDIO

Artículo 27. El único método de preservación de las carnes de aves fresca es la refrigeración. Es obligatorio mantener las carnes de aves en un adecuado sistema de refrigeración que garantice en todo momento la inalterabilidad de sus propiedades organolépticas y nutricionales.

Artículo 28. Los establecimientos que almacenan, distribuyen y/o expenden carnes de aves y sus sub productos deben contar con cámaras frigoríficas, congeladores, refrigeradores y cualquier otro tipo de equipo de refrigeración que tenga capacidad de mantener la carne y productos cárnicos dentro de los rangos de temperatura permitidos en relación a su capacidad, medida en centímetros cúbicos.

Artículo 29. Los equipos de refrigeración en el expendio, dentro de su capacidad dada por el fabricante, deben mantener los siguientes rangos de temperatura para las carnes y productos cárnicos así:

1. Carnes y Productos cárnicos congelados -18
2. Carnes frescas y productos cárnicos refrigerados 0° a 5° C.

Artículo 30. Los expendedores de carnes de aves y sus sub productos deben exigir del distribuidor la entrega de estos alimentos dentro de los rangos antes indicados. Los rangos de temperatura deben ser mantenidos en sus establecimientos de expendio.

Artículo 31. En el caso de carnes de aves y partes de aves considerados frescos deben mantenerse a temperatura que oscilen entre 0 a 5° C. Las mismas se mantendrán en anaquel dentro de esos rangos de temperatura por 120 horas (5 días). Después de este periodo deberán congelarse y expendirse como carne congelada dentro del envase del procesador debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente y cumplir con las normas de registro sanitario vigente.

Artículo 32. Las carnes de aves en canal, entero o en cortes, que por el método rápido deben congelarse en cámaras de congelación a un rango entre -40 a -20 grados Celsius, en un período máximo de 18 horas de congelamiento. El producto debe conservarse en un rango de -18° C, hasta por un período máximo de 1 año.

Artículo 33. No se permitirá la descongelación de la carne y productos cárnicos (nacional o importada) para expendirse como carne fresca refrigerada, ni tampoco el retirar los embalajes del procesador de las carnes y productos cárnicos con el fin de trocear y/o reenvasar.

Artículo 34. Las carnes de aves nacionales y/o importadas, deben tener en idioma español la identificación de la planta que las procesó, la fecha de sacrificio, la fecha de empaque, la fecha de vencimiento, el tipo de corte, el proceso al que se sometió, el porcentaje de absorción de agua y la especie.

Artículo 35. El importador y/o distribuidor podrá vender o comercializar carnes de aves congeladas en plantas de proceso. Para el expendio de venta al detal en mercados públicos o privados, supermercados, mini súper, y otros establecimientos de expendio de carnes y productos cárnicos, podrá venderse o comercializarse siempre y cuando estos cuenten con el equipo apropiado que permita mantener la temperatura de congelación, la misma debe venderse congelada, a temperatura de -18° C.

Artículo 36. Los supermercados deben garantizar que las carnes de aves y sus sub productos que compran congelados (nacionales o importados) se venderán congelados y debidamente etiquetados, para lo cual deben disponer de equipos de congelación que mantengan el producto con una temperatura de -18° C. Asimismo los establecimientos comerciales que destacen, almacenen, distribuyan, expendan y/o transporten carnes y productos cárnicos congelados deberán tener el equipo de congelación que mantenga las carnes de aves y sus sub productos con una temperatura de -18°C.

Artículo 37. Todo expendedor de carnes y productos cárnicos debe mantener las facturas correspondientes, las cuales deben cumplir con las normas jurídicas de facturación y origen del producto. Quienes no cumplan serán sancionados de conformidad con el Código Sanitario y normativas vigentes.

Artículo 38. No se permite el uso de anaqueles de refrigeración de carnes y productos cárnicos, para otros víveres dentro del expendio. Los mismos deben guardarse en envases separados por especie de animales para consumo humano, haciendo las debidas identificaciones para evitar confundir al consumidor

Artículo 39. Todos los equipos de refrigeración y congelación deben estar dotados de instrumentos para la medición de temperatura y humedad en lugar visible (lectura de reloj digital). Los dispositivos de registro de la temperatura deben ser calibrados e inspeccionados como mínimo cada año.

Artículo 40. Todos los equipos de refrigeración deberán someterse periódicamente a limpieza y desinfección utilizando para ello productos aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente y que los mismos no dejen residuo alguno de olores, colores y otros nocivos a la salud.

Artículo 41. Las cámaras frigoríficas así como los equipos de refrigeración y congelación deben estar colocados en el expendio en lugares seguros, que faciliten su limpieza y no permitan la proliferación de plagas.

Artículo 42. El establecimiento debe tener un sistema que asegure el control eficaz de la temperatura. La Autoridad Sanitaria Competente solicitará al momento de la inspección los registros de temperatura.

Artículo 43. Los productos cárnicos de devolución deberán ser identificados y almacenados por separado, en lugares adecuados, separados de las carnes y productos cárnicos para el expendio.

CAPÍTULO V DE LOS MATADEROS DE AVES

Artículo 44. Los mataderos de aves que operan en el territorio nacional se clasifican en: grandes, medianos y pequeños, en atención al volumen de sacrificio de los mismos, a su área de influencia y a la disponibilidad técnica que posean.

Artículo 45. Los requisitos mínimos sanitarios que deben cumplir los diferentes tipos de mataderos son:

	GRANDE	MEDIANO	PEQUEÑO
1. Localización fuera de área urbana y donde este seguro que no se altera el medio ambiente ni provoque molestias a terceros	si	si	si
2. Delimitación y aislamiento en su entorno	si	si	si
3. Vías de acceso debidamente pavimentada	si	si	si
4. Sistema de recolección y tratamiento de aguas servidas	si	si	no
5. Tanque de reserva de agua potable suficiente y tratamiento de la misma	si	si	si
6. Horno crematorio o incinerador	si	si	si
7. Sala de sacrificio y faenado	si	si	no
8. Descaldado mecánico	si	si	si
9. Sala de destace y deshuese	si	si	no
10. Área de observación de carcasas y piezas retenidas	si	si	no
11. Temperatura controlada de la sala y proceso de sacrificio	si	si	no
12. Muelle de recepción totalmente independiente del usado en carga de canales	si	si	no
13. Área de recogida de tripas y desperdicios	si	si	no
14. Laboratorio	si	no	no
15. Instalaciones frigoríficas proporcional al volumen de sacrificio	si	si	no
16. Equipo mecánico que facilite el faenado de fácil limpieza	si	si	no
17. Inspección veterinaria oficial	si	si	si
18. Equipo y dispositivo de vapor de agua	si	si	no
19. Servicios sanitarios, de aseos y vestuarios proporcional al número de empleados	si	si	si
20. Área de depósito y almacenamiento	si	si	no
21. Área para lavado y desinfección de vehículos	si	no	no
22. Área de empaque y rotulado de productos	si	si	no
23. Muelle de carga de canales y productos procesado	si	si	no
24. Área de maquinaria y caldera	si	no	no
25. Área de servicio de mantenimiento	si	no	no
26. Oficina administrativa	si	si	no
27. Equipo de primeros auxilios y protección	si	si	si
28. Disposición adecuada de desechos solidos	si	si	si

Artículo 46: El Ministerio de Salud a través del Departamento de Protección de Alimentos determinará, en base a una evaluación, el volumen de sacrificio de cada planta. Para ello tomará en consideración los siguientes aspectos:

1. Disponibilidad del recurso humano capacitado para las labores
2. Capacidad del equipo y líneas de proceso
3. Capacidad de conservación y almacenamiento de productos terminados
4. Capacidad de distribución de productos terminados.

Artículo 47: una vez evaluada cada planta, el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio expedirá una certificación estableciendo el número de aves a sacrificar. Para incrementar el volumen de sacrificio la planta deberá solicitar por escrito al Departamento de Protección de Alimentos, quién después de una nueva evaluación determinará si existen condiciones que permitan tal incremento. De existir estas se expedirá otra certificación indicando el nuevo volumen de aves a sacrificar.

Artículo 48: una vez certificado el volumen de matanza para cada planta el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud designará los Médicos Veterinarios y los ayudantes del Médico Veterinario para realizar la inspección oficial y establecerá la cantidad de muestras para análisis de laboratorio correspondientes.

El personal requerido y cantidad de muestras de carnes y sub productos de aves para análisis de laboratorio según el volumen de matanza es el siguiente:

Volumen de aves mensual	Médicos Veterinarios Oficiales	Ayudantes de Médicos Veterinarios	Número de muestras/ mes
1,500 a 100,000	1	1	1
100,001 a 500,000	1	2	2
500,001 a 1,500,000	2	3	4
Más de 1,500,000	3	5	8

Artículo 49. Todo matadero de ave debe cumplir con las siguientes condiciones mínimas en cuanto a estructura, instalaciones y funcionamiento:

1. Estructura e Instalaciones.
 - a. Demanda de agua: presión mínima (3) atmosfera frías y calientes en cantidad suficiente para cubrir las necesidades en relación al volumen de sacrificio diario (5 galones por ave). La red de distribución de agua deberá tener el número necesario de tomas que permita asegurar la limpieza adecuada del equipo y la estructura para todas las actividades. Las plantas de sacrificio deben contar con equipo para la producción de vapor de agua o agua caliente para la limpieza (82° C / 180° F).
 - b. Las paredes deben separar completamente las áreas sucias de áreas limpias y deben ser de material impermeable de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección a una altura de 3.0 m, de la zona de desangrado, desplume y eviscerado.
 - c. Las uniones de las paredes entre si con el suelo y el techo serán cóncavas no presentando ángulos ni aristas variadas.
 - d. Los techos deberán ser construidos de modo que se impida la acumulación de suciedades y condensación de vapores y de fácil limpieza. El forro debe ser de material resistente.
 - e. Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas, huecos) deberán estar protegidos con dispositivos para evitar el acceso de insectos, roedores y otros animales.
 - f. La iluminación natural y artificial estará en relación con la capacidad y volumen del local evitando que se pueda dar una alteración óptica durante la inspección de los colores de las carnes y vísceras.
 - g. Los dispositivos de iluminación deberán estar protegidos con mallas u otro material que evite posible contaminación. La iluminación artificial no será inferior a 540 lux en la zona de inspección ante y post mortem y de 220 bujías pies en las áreas de trabajo.
 - h. La ventilación natural será para evitar calor y vapor por condensación excesiva y asegurar que el aire en los locales no se encuentre contaminado.
 - i. Las cámaras frigoríficas tendrán en sus pisos inclinaciones de 1.5 % a 3 %.

- j. Los pisos deben ser de materiales resistentes a álcalis y ácidos con declive entre 1.5 % y 3 % en dirección a los drenajes.
- k. Los drenajes deben estar distribuidos en forma eficiente en todas las instalaciones y áreas del matadero con sus respectivos sifones y respiraderos.
- l. Las puertas de acceso a la planta serán tipo oscilante o de vaivén con un mínimo de 1.20 m , con visor de tela metálica.
- m. Los vestuarios deben tener separación de sexo con armarios y tablillas de fácil acceso y desinfección.
- n. En los puestos de trabajo deben existir lavamanos dotados de agua fría y caliente, accionados por pedal u otro sistema no manual, ubicados estratégicamente para el uso de los operarios de cada área, provistos de toallas higiénicas o secadores de aire, además de jabón desinfectante en número no inferior a 1 por cada 10 operarios.
- o. Dispositivo dotado con vapor de agua caliente o temperatura no inferior a 82° C (180° F) para limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles.
- p. Los equipos fijos, como escaldadores, desplumadores, canales o mesas de evisceración, refrigeradores, tanques y cualquier otro equipo deberán ser instalados de tal forma que permita una fácil limpieza e higienización. La distancia mínima permitida es de 1 mt. con 10 cm (1.10 mts) de las paredes del edificio y 0.30 mt. del piso. Los trillos aéreos o cadenas transportadoras deben mantener una distancia de treinta centímetros (30 cm.) de las columnas y paredes.
- q. El agua a ser utilizada en la planta debe ser potable, limpia y en cantidad suficiente y con la presión adecuada para atender las necesidades de las plantas. La distribución tanto interna como externa debe estar debidamente protegida contra la contaminación. La fuente de abastecimiento de agua potable será identificada para facilitar las labores de inspección y toma de muestra.
- r. La falta de agua es motivo para que el proceso se suspenda de inmediato o no se permita el inicio del sacrificio.

2. Funcionamiento.

- a. Las salas de sacrificio, eviscerado, destace y empaque tendrán dispositivos higiénicos para la separación de parte enteras o parciales de carne de aves no aptas para el consumo humano debidamente identificados en las respectivas áreas de retención.
- b. Las áreas de sacrificio, procesamiento, empaque, y elaboración deberán estar libre de contaminación ambiental.
- c. Los productos utilizados en el control de plagas y roedores, así como los utilizados durante la limpieza y desinfección de las plantas deben estar colocados en depósitos separados y bajo llaves. Los productos antes mencionados deben estar aprobados y registrados ante la Autoridad Sanitaria Competente.
- d. Las tablas para efectuar cortes o separar partes de las carnes serán láminas de durazán o saniplas o de material no contaminante.
- e. No se permitirá el acceso dentro del área perimetral ni a lo interno de la planta a personas ajenas a la misma, así como a animales distintos a los que se procesan en esta.
- f. Las dependencias de sacrificio y faenado deberán contar con la capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspección sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad, de manera tal que el proceso sea ágil y se eviten retrasos innecesarios que pudieran comprometer la inocuidad del producto.
- g. Las operaciones de sangrado, escaldado, desplumado, corte y limpieza de patas se realizarán en locales independientes de la evisceración que, a su vez, estarán separadas de las correspondientes áreas de destace y empaque.
- h. La zona de espera de las aves vivas que van a ser sacrificadas deben estar protegidas del sol y deben ser un lugar tranquilo con ventilación apropiada para el reposo de las mismas.
- i. Los sistema de refrigeración del establecimiento deben tener la capacidad de enfriar los canales dentro de los siguientes rangos:

Para canales frescas refrigeradas en el interior de la masa muscular profunda como máximo.	0 ° C a 5 ° C.
Para canales congeladas temperatura interna en la masa muscular en un tiempo no mayor a 24 horas	0° C a -18° C.

Las cámaras frigorífica de conservación para productos congelados la temperatura será en un rango de

-18° C a -22° C.

- j. La humedad relativa (80 - 90 %), la circulación y renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico. Todos los locales frigoríficos y áreas de empaque dispondrán, en sitios visibles, de aparatos de control de temperatura y humedad.
- k. Todo el equipo y maquinaria deberá ser construido e instalado de manera que sea de fácil limpieza y desinfección y que el contacto con las carcasas y otros productos no afecte su condición de inocuo.
- l. Todos los locales de los mataderos deben conservarse limpios a través de los medios de limpieza aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente, manteniendo un programa de higienización (SSOP). Las mismas deben ser limpiadas y desinfectadas después de cada jornada de trabajo. Se deben utilizar productos higiénicos (desinfectantes y detergentes) aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud, con su respectivo registro sanitario correspondiente.
- m. El personal que labora en el matadero deberá observar rigurosas reglas de higiene, lavado y desinfección de manos; así como portar vestimenta sanitaria adecuada según el área de trabajo (gorra desechable tipo cirugía con elástico en el borde, casco, bota, bata, guantes, delantal plástico, abrigo). El personal que labora en el matadero de aves debe tener carnet de salud y carnet de manipulador de alimento vigente.
- n. Es responsabilidad del matadero mantener en buen estado de limpieza todo el equipo como cuchillas, mesas y otros útiles de trabajo. Los mismos deben ser resistentes a la corrosión y ser de fácil limpieza y desinfección.
- o. Todo instrumento o recipiente contaminado con órganos, canales de carnes, fluidos, residuos patológicos debidamente identificados en la inspección será lavado y desinfectado con agua caliente o vapor a temperatura no menor de 82° C (180° F) y tratados con sustancias desinfectantes aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente.
- p. Todos los tanques, equipos del digestor utilizados para la extracción de grasa, prensas y molinos para la fabricación de harinas de carne, sangre y plumas se encontrarán en área separadas de las demás dependencias de la planta y debidamente rotulados, de igual forma los depósitos para almacenar los productos elaborados en estas secciones.
- q. Las áreas que conectan o se comuniquen con la red de transporte de vísceras o productos no comestibles, como sangre, plumas que van a digestores estarán protegidos y controlados sanitariamente para evitar la contaminación de las áreas de procesamiento y de los productos aptos para el consumo humano.

Artículo 50. El médico veterinario oficial, jefe local de la planta, en coordinación con el jefe regional de Protección de Alimentos elaborarán el programa de la inspección veterinaria permanente en cada planta, asignando los turnos de permanencia en cada puesto de inspección establecido por el nivel normativo.

Artículo 51. Los establecimientos autorizados proporcionarán gratuitamente un área de oficinas que cuente con:

1. Armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo, computadora, impresora, material de oficina, teléfono, aire acondicionado, internet y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función del Servicio de Inspección, de conformidad a lo que establezca en cada caso.
2. Incluirá baños, servicio sanitario para el uso exclusivo de los médicos veterinarios inspectores oficiales y asistentes de inspección asignados a los mismos.
3. El espacio asignado para este fin estará debidamente ventilado y provisto de armarios con llave, adecuados para la protección y almacenaje del equipo y documentación del servicio de inspección.
4. El establecimiento deberá proporcionar a todo el personal de la inspección oficial los equipos necesarios para la realización de su trabajo.

Artículo 52. Proporcionar al servicio de inspección oficial en el establecimiento dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al vencimiento, los informes con los datos estadísticos que se le requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de carnes de aves y sus sub productos.

CAPÍTULO VI

RECEPCIÓN, INSPECCIÓN ANTE MORTEM, INSPECCIÓN POST MORTEM, FLUJO Y ALINEAMIENTO DE CANALES

Artículo 53. Todas las aves cuyas carnes son destinadas al comercio para consumo humano, ya sea directamente o previa transformación industrial, deberán ser sacrificadas en plantas o mataderos aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud y que cuenten con inspección veterinaria oficial permanente.

Artículo 54. Las aves que son enviadas a sacrificio deberán ser transportadas en vehículos especiales, acondicionados para el bienestar de las aves, los cuales deben portar la guía de transporte en la que conste la procedencia y estado sanitario; todo esto acompañado de un certificado de buena salud expedido por un médico veterinario idóneo, regente de la granja.

Artículo 55. Toda ave que llegue a un matadero, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente, para el sacrificio, no podrá salir viva del mismo, sea cual fuese su estado físico, no permitiéndose que sea reexpedida fuera del local. Se exceptúan, aquellas que a juicio de la inspección oficial pueda dársele otro destino.

Artículo 56. El Médico Veterinario oficial realizará inspección a las aves vivas que llegan a la recepción, donde recibirá la guía de transporte y el certificado de salud de las aves del médico veterinario idóneo regente de la granja correspondiente, para proceder con lo dispuesto en este Decreto Ejecutivo y las normas sanitarias y zoonosológicas existentes en el país.

Artículo 57. Las aves que llegan a un matadero aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente deben ser sacrificadas antes de 24 horas después de la recepción. De notarse cualquier signo o síntoma así como elevado número de aves muertas, la inspección oficial podrá someter a observación el lote por un periodo mayor, siempre y cuando existan condiciones para que las aves puedan permanecer sin sufrir mayores alteraciones.

Artículo 58. La inspección Ante - Mortem se realizará en los camiones o en el área de reposo, con luz natural donde no exista modificación de los colores. Todo matadero debe proporcionar a la inspección oficial los recursos que se necesiten para llevar a cabo esta labor. Estas tareas se realizarán sin ocasionar molestias ni sufrimiento a las aves.

Artículo 59. La inspección Ante - Mortem tiene como finalidad poder detectar:

1. Aves que padezcan signos y síntomas compatibles con enfermedades transmisibles al hombre o a los animales.
2. Manifestación de síntomas compatibles con algunas enfermedades o perturbaciones que dé como resultado baja calidad en la carne inaceptable para el consumo humano.
3. Aves cuya apariencia represente riesgo de contaminación para locales, equipos y personal.
4. Obtener toda la información necesaria para la inspección Post - Mortem basándose en la información suministrada en el certificado de salud emitido por el Médico Veterinario regente de la finca.

Artículo 60. Son consideradas aves sospechosas las que presentan los siguientes síntomas:

1. Plumas erizadas y sucias.
2. Edema e inflamación en la cabeza y ojos, con descargas de líquidos en ojos y fosas nasales.
3. Cresta y barbilla con edema y decoloraciones.
4. Cuellos torcidos.
5. Ojos mostrando falta de atención y brillo con colores o defectos extraños y opacidad en la pupila y córnea.
6. Lesiones no traumáticas en la piel de la cabeza y pescuezo.
7. Falta total de vigor y vitalidad.
8. Fatiga o estado de asfixia.
9. Diarrea o gran suciedad alrededor del ano.
10. Patas torcidas.
11. Heridas o llagas supurante.
12. Cualquier otro síntoma o signo que ponga de manifiesto anomalía.

Artículo 61. Toda ave que llegue muerta al muelle de recepción o muera estando en este, no podrá ser colgada en la cadena de sacrificio, siendo decomisada por la inspección oficial quien dictaminará el destino final del o de los cadáveres que puedan ser para un aprovechamiento industrial para consumo animal o su destrucción, según el dictamen que la inspección oficial decida.

Artículo 62. Toda ave que presente sintomatología o condiciones físicas que acuse un estado anormal, se colocará aparte para que sea inspeccionada por el Médico Veterinario de la inspección oficial, quién la evaluará y dictaminará su destino.

Artículo 63. El sacrificio de estas aves debe darse en forma tal que no ponga en riesgo de contaminación el local y los equipos, y el mismo se realizará al final del proceso, tomando todas las precauciones del caso.

Artículo 64 Queda a juicio de la Autoridad Sanitaria Competente autorizar expresamente cualquier sacrificio de tipo ritual en relación con las religiones existentes, siempre y cuando sea solicitado por escrito y sin que aquello sea motivo para obviar las normas sanitarias expresadas en este Decreto Ejecutivo.

Artículo 65. No se podrá realizar sacrificio de aves sin la vigilancia y control de la inspección veterinaria oficial en los distintos tipos de mataderos de aves.

Artículo 66. El faenado y operaciones a realizar se regirán bajo las siguientes normas y exigencias sanitarias:

1. Colgado. Se realizará de forma que las aves no sufran lesiones. Se evitará que en el proceso las aves se contaminen con polvo o agentes contaminantes.
2. Insensibilización de las aves. Podrá usarse descargas eléctricas de acuerdo al tamaño y peso de las aves. El voltaje no será superior a 70 voltios para pollos y 100 voltios para gallinas.
3. Sacrificio y sangrado. Para el degüello podrá utilizarse cualquiera de los siguientes procedimientos:
 - a. Sección de yugular.
 - b. Uso de estilete en la región yugular.
 - c. Corte de vasos sanguíneos en la cavidad bucal.
 - d. Se podrá usar otro método siempre y cuando se cumpla con un sangrado completo y a juicio de la Autoridad Sanitaria Competente no altere en lo absoluto la calidad de la carne. El tiempo de recorrido del sangrado debe ser suficientemente amplio para que el ave llegue muerta y desangrada a la escaldadora. No deben entrar aves vivas al escaldador.
 - e. La sangre debe ser evacuada y recolectada por medio de conductos especiales y podrá ser usada para fines industriales. Los conductos y recipientes que se utilicen deben ser de fácil limpieza y desinfección.
 - f. Debe existir una zona especial de sangrado, la cual debe contar con cuchillos, esterilizadores y lavamanos para facilitar la desinfección durante el proceso.
 - g. Se prohíbe la tracción, torsión del cuello u otro método que no haya sido aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.
4. Escaldado.
 - a. La temperatura del agua varía según la necesidad tomando en consideración el tamaño de las aves, procurando siempre que la integridad de la piel no se vea alterada. Se debe contar con dispositivos (termómetro) para asegurar una temperatura adecuada.
 - b. Se debe renovar el agua continuamente por flujo de entrada y salida, en forma que contribuya al arrastre de plumas, grasas, espuma y otras suciedades.
 - c. La escaldadora debe ser vaciada completamente a diario y lavada con detergentes y desinfectantes debidamente aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente. Este proceso debe hacerse a presión de agua a fin de hacer una limpieza completa.
 - d. Las aves pueden ser escaldadas para su desplume por:
 1. Pulverización de agua caliente o vapor.

2. Inmersión en tanques de agua caliente o a vapor.
3. Mediante otro proceso aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.

5. Desplumado:

- a. Debe ser realizado con máquinas adecuadas y a una velocidad acorde al ritmo de trabajo de la planta.
- b. Las plumas deben ser evacuadas evitando acumulación de las mismas.
- c. El equipo desplumador debe mantenerse limpio y en perfectas condiciones mecánicas.
- d. A la salida de la máquina desplumadora las aves deben estar completamente desplumadas, puede recurrirse a un repaso manual si es necesario eliminar algún remanente de plumas.
- e. Después del desplume las aves serán sometidas a un lavado con ducha de agua a temperatura ambiente, antes de ser evisceradas.
- f. Queda prohibido el uso de sustancias colorantes para alterar la coloración normal de la piel de las canales.
- g. En los mataderos de aves pequeños aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud, se permitirá el desplume manual.

6. Chamuscado: Este proceso que consiste en la eliminación de algunas vellosidades sobre la canal desplumada, por medio de una llama de fuego es opcional.

7. Corte y selección de patas para consumo humano.

- a. Las patas deben estar libres de necrosis y úlceras.
- b. Las patas seleccionadas para el consumo humano deberán ser recogidas en tinas, previamente lavadas y desinfectadas, con agua, hielo y solución desinfectante. Esta operación debe realizarse en un área limpia.
- c. Una vez embolsadas las patas deberán ser enviadas a los cuartos fríos para su conservación hasta la distribución.

8. Evisceración.

- a. La evisceración debe ser realizada evitando la ruptura del intestino y por consiguiente el vertido de su contenido a la cavidad abdominal. De haber contaminación se realizará inmediatamente un lavado de la canal con agua clorinada u otro desinfectante aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud con su debido registro sanitario.
- b. Se autoriza el empleo de cualquier sistema ya sea mecánico o manual que garantice la extracción total de vísceras y siempre que el mismo no promueva en modo alguno contaminación de la canal. Las vísceras deberán mantenerse junto a su propia canal hasta que se realice la inspección oficial post mortem.
- c. La extracción del hígado, corazón y molleja seguirán un circuito de recogida especial y separado de los intestinos, usando agua potable para su arrastre y lavado.
- d. Se deberá, en lo posible, identificar las vísceras de las aves que presenten alguna anomalía patológica o sospecha de la misma.
- e. El proceso de evisceración debe ser continuo no dando oportunidad a la acumulación de aves; de darse esta deben hacerse los ajustes para hacer las correcciones de inmediato.
- f. El área de eviscerado debe contar con dispositivos adecuados para el lavado de manos de tipo automáticos no manual.
- g. Los despojos, sub-productos, decomisos y residuos deben ser retirado lo más rápido posible de la sala de sacrificio y de evisceración mediante un sistema adecuado e higiénico, evitando se acumulen desperdicios. Estos productos serán tratados o almacenados fuera de la planta, apartados de los productos aptos para el consumo hasta que sean retirados definitivamente de los predios de la planta.
- h. Los pulmones y los riñones se retirarán con instrumentos tipo "rugina" o por el sistema de extracción al vacío.

9. Inspección Post – Mortem.

- a. Una vez evisceradas las canales deberá realizarse la inspección post mortem para determinar si son aptas o no para el consumo humano.
- b. Cada canal debe pasar por el puesto de inspección post mortem con sus respectivas vísceras expuestas.

- c. La inspección post mortem será realizada únicamente por el personal oficial de la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.
- d. La empresa deberá habilitar, inmediatamente después de la evisceración, un área con el equipo necesario (mesa de acero inoxidable, cortadora eléctrica, cuchillos, chaira, canastas, solución desinfectante, lavamano automático, papel toalla, tablero, piloto, recipientes para el decomiso y otros) que se requieran para que el personal del Departamento de Protección de Alimentos pueda realizar la inspección post mortem.

Artículo 67. La inspección oficial Post - Mortem se efectuará en las carcasas, partes y órganos de las aves una vez evisceradas y será realizada por Médicos Veterinarios y personal técnico especializado en este campo.

Artículo 68. La inspección Post – Mortem se hará en forma cuidadosa de todo el organismo del animal sacrificado. En este examen ninguna víscera o parte de ella debe removerse antes del momento de la inspección. El cuerpo del ave debe abrirse de forma tal que queden expuestos los órganos y cavidad interna.

La inspección oficial está autorizada a realizar cortes parciales o totales de las carcasas cuando así lo considere necesario.

Artículo 69. La inspección se hará por inspección ocular, palpación, olfacción o cualquier otro método necesario. Además se hará uso de un laboratorio oficial en casos que así lo ameriten.

Artículo 70. En el examen de la canal se prestará atención particular al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y sacos aéreos y a la presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

Artículo 71. Toda carcasa, parte de la misma y vísceras del ave examinada por la inspección veterinaria oficial y que al momento de la inspección Post – Mortem se encuentra afectada por alguna condición patológica se dispondrá de acuerdo a lo que establece este Decreto Ejecutivo.

El criterio que tome el Médico Veterinario oficial prevalecerá en todos los casos. Cuando por alguna circunstancia se requiera de una confirmación del diagnóstico se procederá al envío de muestras a un laboratorio autorizado para su diagnóstico y corresponderá al Médico Veterinario oficial decidir sobre el destino final.

Artículo 72. La zona o área donde se realice la inspección Post – Mortem deberá contar con condiciones adecuadas de iluminación con un mínimo de 540 Lux.

Artículo 73. Las plantas o mataderos deberán proporcionar todos los medios necesarios para que se lleve a cabo eficientemente la inspección sanitaria sin ningún riesgo. Esto abarca cuchillos, chairas, linternas, termómetros, guantes o cualquier otro equipo necesario en la inspección.

1. Lavado, desinfección y enfriamiento de pescuezos, vísceras comestibles (hígados-corazón y mollejas) y patas:
 - a. Los pescuezos, vísceras comestibles y patas una vez separados de la canal deben ser lavados y posteriormente colocados en los chillers respectivos para su desinfección y enfriamiento.
 - b. Con el propósito de mantener el agua de los tanques de los chillers de pescuezos, vísceras comestibles y patas lo más limpia posible deberá haber un desbordamiento continuo del agua y un constante reemplazo de la que se pierde. La temperatura del agua deberá ser inferior a 4° C.
 - c. Las sustancias desinfectantes para pescuezos, vísceras comestibles y patas deben ser utilizadas en la proporción indicada por el fabricante. No deben ser perjudiciales para la salud del consumidor y deberán estar aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.
 - d. Deberán monitorearse las temperaturas del agua y las p.p.m. de las sustancias desinfectantes antes del inicio del proceso y después del inicio del mismo cada dos

(2) horas. Esto debe constar por escrito en los formatos del Sistema HACCP y estar vigentes actualizados en los archivos de la empresa.

- e. A la salida del chiller estos productos deberán ser embolsados y enviados a los cuartos fríos.
- f. Los chillers de pescuezos, vísceras comestibles y patas al concluir el proceso deberán ser lavados y desinfectados (todos los días). Se deberá medir la temperatura y clorinación cada dos horas.

2. Lavado de canales.

- a. Las canales deben ser lavadas a lo interno y externo mediante ducha o spray antes de ser introducidas en los tanques de lavados o pre enfriamiento (pre chiller).
- b. En el tanque de lavado o pre enfriamiento (pre chiller) las canales pueden ser desinfectadas. También la temperatura del agua puede reducirse para garantizar un enfriamiento más rápido de las canales posteriormente.
- c. Las sustancias desinfectantes para canales evisceradas, deben ser utilizadas en la proporciones indicadas por el fabricante. No deben ser perjudiciales para la salud del consumidor, los productos higiénicos utilizados deben estar aprobados y registrados por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.
- d. Deberán monitorearse la temperatura del agua y las p.p.m. de las sustancias desinfectantes antes del inicio del proceso y después del inicio del mismo cada 2 horas. Esto debe constar por escrito en formatos especiales en el plan HACCP.
- e. Con el propósito de mantener las aguas del tanque de lavado y pre enfriamiento (pre chiller) de canales lo más limpia posible debe darse un desbordamiento continuo del agua y un constante reemplazo de la que se pierda.
- f. Por ninguna razón el agua que rebose del tanque de lavado o pre enfriamiento (pre chiller) puede ser revertida en el tanque de enfriamiento (chiller).

3. Desinfección y enfriamiento de canales.

- a. Las canales una vez lavadas y/o desinfectadas en el pre chiller, pasarán a un tanque con mayor volumen de agua para su enfriamiento y desinfección, si esta no se hizo anteriormente. La temperatura del agua en este tanque llamado chiller debe ser inferior a 4° C para que las canales salgan del mismo con temperaturas inferior a los 5° C.
- b. El agua del chiller puede ser enfriada mediante un sistema de enfriamiento a circuito cerrado o agregando hielo. El matadero puede contar con su propia planta productora de hielo y debe garantizar que el mismo sea de calidad adecuada conforme a lo establecido por las normas sanitarias y los reglamentos técnicos vigentes. En caso de que el matadero no cuente con su propia producción de hielo puede adquirir el mismo en un establecimiento que cumpla con los requisitos exigidos por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud para este tipo de planta.
- c. El tiempo de permanencia de las aves en el chiller podrá regularse a voluntad, dependiendo de la circulación de los mismos. Este tiempo no será menor a 30 minutos si se utiliza un (1) sólo tanque y de 40 minutos si se utilizan dos (2) tanques.
- d. Se debe disponer de aparatos de medición para el control de:
 - 1. Temperatura del agua (termómetro).
 - 2. Absorción de agua (balanza para el pesaje individual y reloj).
 - 3. Tiempo de permanencia en los tanques (chiller y pre chiller) (reloj).
- e. Sustancia desinfectante (kit de tipo industrial).
- f. Deberá monitorearse la temperatura del agua y las p.p.m. de los productos químicos desinfectantes antes del inicio del proceso y después del inicio del mismo cada 2 horas. Deberá realizarse la prueba de absorción de agua por lo menos una vez al día, esta prueba debe registrarse por escrito en formato especial y archivers.
- g. El tanque de lavado y/o desinfección (pre chiller) y el chiller de canales deben ser lavados y desinfectados después de cada jornada de trabajo.

4. Ecurrido.

- a. Luego del enfriamiento por inmersión las aves deben pasar un proceso de escurrimiento en la cadena de transporte para eliminar el agua libre. Este proceso de escurrimiento por goteo se realizará con las canales suspendidas por las alas en

ganchos de material inoxidable, deberá colocarse una canal metálica para la recogida de esta agua.

5. Área de destace, troceado y empaque.

- a. La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire de las cámaras serán las adecuadas atendiendo al orden tecnológico e higiénico, debe evitarse la condensación. La humedad debe monitorearse y registrarse varias veces al día.
- b. En esta área la temperatura debe ser controlada y debe mantenerse entre 8° C y 12° C, la misma debe monitorearse y registrarse varias veces al día.
- c. Deben existir, estratégicamente distribuidos, lavamanos automáticos no manuales con sustancias desinfectantes.
- d. Los manipuladores en esta área deberán estar obligados al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura debido a que en esta fase el producto está listo para ser enviado al comercio y no habrá otra oportunidad para corregir anomalías por manipulación deficiente.
- e. Una vez embolsadas las canales o colocadas en bandejas debidamente selladas, los productos deben ser enviados rápidamente a refrigeración y/o congelación, según la necesidad de la empresa.
- f. Las bolsas o envolturas que se utilicen para colocar canales, piezas y vísceras comestibles deben ser de material no retornable, de calidad alimentaria, resistentes, que no alteren la inocuidad del producto terminado.

15. Área de refrigeración.

- a. Todas las canales de las aves, pescuezos, vísceras comestibles y patas para consumo humano una vez procesadas y embolsadas siguiendo todas las medidas higiénicas sanitarias deben enviarse inmediatamente al área de refrigeración y/o congelación, según las necesidades de la empresa. Las plantas deben contar con cámaras frigoríficas proporcionalmente al volumen de sacrificio.
- b. El proceso de refrigeración de las aves debe ser inmediatamente se hace el eviscerado. Las operaciones de clasificación, pesaje, embalaje y otros podrán hacerse antes o después de este proceso según sea el caso siempre y cuando no se hagan retenciones innecesarias en tiempo que pongan en peligro la calidad sanitaria del producto. La inspección oficial será la responsable de dictaminar el tiempo que debe utilizarse en el proceso.
- c. Los menudos deben ser sometidos a refrigeración por debajo de 4° C una vez extraídos y lavados.
- d. La temperatura de la cámara de refrigeración de aves frescas – refrigeradas deben estar entre 0° C y 2° C con una humedad de 85% a 90%.
- e. Las cámaras frigoríficas de almacenamiento deben permanecer cerradas y aisladas evitando pérdida de frío y entrada de otras sustancias, deben contar con termómetros para el control de las temperaturas en las mismas.
- f. En las cámaras de enfriamiento se almacenarán los productos terminados en sus respectivas cajas, bandejas, tinas con hielo y otros. Estos productos así almacenados deberán presentar al momento del embarque una temperatura de cero grado (4° C), tolerándose una variación de un grado (1° C), ya sea para arriba o para abajo.
- g. Con los mataderos pequeños el área de refrigeración de las carnes se ajustarán a los procesos normales de refrigeración aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- h. Las cámaras de refrigeración tendrán las siguientes características:
 1. Ante cámara con un mínimo de dos metros (2 mts) de largo y de un metro veinte a un metro cincuenta (1.20 a 1.50 mts) de ancho.
 2. Paredes de fácil limpieza, impermeabilizadas, resistentes a los impactos, protegidos con un barandal metálico.
 3. Sistema de iluminación de tipo “luz fría” con protectores a prueba de astillamiento.
 4. Puertas de superficie lisa, de material inoxidable, con un ancho mínimo de un metro con veinte centímetro (1.20 mt).
 5. Termómetro funcional y calibrado disponible en lugar visible.
 6. Los drenajes deben ser adecuados para permitir la fácil evacuación de los líquidos.
 7. Las estibas de productos terminados deben hacerse directamente sobre tarimas de plástico o de material metálico inoxidable cuya altura sea de quince (15) cm del

- suelo, treinta (30) cm de las paredes y diez (10) cm de las columnas y un (1) metro por debajo del techo como mínimo. Estas estibas deben hacerse en líneas.
8. En los embalajes debe constar la fecha de producción y sacrificio.
16. Área de Congelación.
- a. De acuerdo a sus necesidades la empresa pueden destinar una parte de sus productos terminados para que sean congelados.
 - b. El área de congelación debe permanecer cerrada y aislada evitando pérdidas de frío y entrada de otras sustancias.
 - c. En el área de congelación se almacenarán los productos terminados en sus respectivas cajas, bandejas, tina con hielo y otros. Estos productos así almacenados podrán presentar, al momento del embarque, una temperatura hasta de -22°C .
 - d. Las cámaras de congelación tendrán las siguientes características:
 1. Paredes de fácil limpieza, impermeabilizadas, resistentes a los impactos, protegidos con un barandal metálico.
 2. Sistema de iluminación de "Luz Fría" con protectores a prueba de astillamiento.
 3. Puertas de superficie lisa, impermeable, de material inoxidable, con un ancho mínimo de un metro con veinte centímetros (1.20 m).
 4. Termómetros disponibles en lugar visible.
 5. Los drenajes deben ser adecuados para permitir la fácil evacuación de los líquidos.
 6. Las estibas de productos terminados deben hacerse directamente sobre tarimas de plástico o de material metálico inoxidable cuya altura sea de quince (15) cm del suelo, treinta (30) cm de las paredes y diez (10) cm de las columnas y un (1) metro por debajo del techo como mínimo.
 7. En los embalajes debe constar la fecha de producción y sacrificio.
17. Área de despacho de producto terminado.
- a. Las plataformas o muelles de embarque destinadas a la circulación de los productos terminados, sean estos frescos refrigerados o congelados, hacia los vehículos para su distribución tendrán las siguientes características:
 1. Área de pesado y entrega de los productos.
 2. Ambiente climatizado (10°C a 12°C).
 3. Aislado del medio exterior por paredes con puertas o aberturas para la entrega de las carnes de aves y sus sub productos al exterior.
 4. Podrán ser colocadas en las puertas que comunican hacia el exterior, cortinas de aire.
 5. Deberá existir un pediluvio de dimensiones adecuadas para que todo el personal que ingrese a la planta por esta área se vea obligado a desinfectar sus calzados.
 6. En estas áreas se prohíbe la acumulación de caja de productos.
 - b. El despacho de productos terminados debe ser suficientemente ágil, para evitar la acumulación innecesaria de productos en esta área.

Artículo 74. Los criterios sanitarios a seguir para los diversos procesos patológicos que se presentan en el matadero durante la inspección veterinaria oficial son los siguientes:

1. Para Decomiso Total.
 - a. Aerosaculitis
 - b. Artritis
 - c. Ascitis
 - d. Cianosis
 - e. Abscesos
 - f. Caquexias
 - g. Dermatitis generalizada
 - h. Hepatitis- Hepatomegalia
 - i. Sobreescaldamiento excesivo
 - j. Peritonitis- Pericarditis
 - k. Sangría deficiente
 - l. Miopatías pectorales
 - m. Hematomas generalizados

- n. Aves con traumatismo severo
- o. Neoplasias internas y externas
- p. Canales de aves con colores y apariencia anormales
- q. Si las aves muestran un deterioro progresivo sistémicos
- r. Músculo de madera con exudado

2 Para Decomiso Parcial.

- a. Procesos inflamatorios: Cuando hay evidencia de regresión o regeneración, decomiso de las partes afectadas.
- b. Hematomas localizados
- c. Sobreescaldados leves
- d. Contaminaciones: Carnes con presencia de sustancias extrañas.
- e. Carnes hemorrágicas: Si son hemorragias localizadas
- f. Para cualquier estado patológico o morboso no contemplado en este Decreto Ejecutivo, la inspección oficial procederá dentro de los criterios sanitarios.

CAPÍTULO VII DEL CONTROL DE DECOMISOS Y DESECHOS

Artículo 75. Los decomisos y desechos de los mataderos, así como los cadáveres deben ser evacuados de las áreas de trabajo y departamentos a la mayor rapidez posible. Los mismos pueden ser tratados aplicando normas estrictamente higiénicas y que no produzcan contaminación alguna.

Artículo 76. Es obligatorio en todos los mataderos contar con dispositivos seguros para el manejo de los decomisos y desechos en recipientes cerrados e impermeables de superficie interior lisa y ángulos redondeados y de material esterilizable y anti corrosivo de fácil limpieza y desinfección. Los mataderos que dispongan de aprovechamiento industrial de decomisos y desechos, deben desalojar estos de manera directa evitando así contaminar otras áreas.

Artículo 77. Los locales, áreas, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán rigurosamente higienizadas cuantas veces sea necesario según las exigencias del programa SSOP.

Artículo 78. Los decomisos y desechos no patológicos podrán ser expedidos a las plantas de elaboración de alimentos para animales. Siempre que vayan debidamente identificados y transportados en recipientes adecuados y de uso exclusivo a tales fines, de forma que no puedan ser motivo de contaminación cruzada o ambiental.

Artículo 79. Los productos obtenidos de la transformación de decomisos no podrán ser destinados al consumo humano.

CAPÍTULO VIII DEL ÁREA DE EMPAQUE, DESTACE O TROCEADO

Artículo 80. Se permite que en los mataderos de aves se instalen salas o áreas destinadas al destace, corte, troceado y deshuese de canales, las cuales pueden ser anexas a los mataderos o en forma independiente exclusivamente para realizar estas tareas.

Artículo 81. Las salas de destace deben recibir aves procedentes de mataderos con inspección veterinaria oficial, que tengan su Permiso Sanitario de Operación y su Certificación de Planta vigentes y cumplan todos los requisitos de sacrificio y mantengan la cadena de refrigeración exigidos en este Decreto Ejecutivo.

Artículo 82. Queda terminantemente prohibido llevar a la sala de destace canales o partes de aves procedentes de expendios y mercados públicos. La inspección oficial no permitirá el ingreso de los mismos.

Artículo 83. Se autoriza el troceado y destace de aves en aquellos mataderos que ofrecen venta directa en el propio establecimiento, los cuales deben mantener la carne en

refrigeración entre 0° C a 5° C y se disponga de instalaciones apropiadas de fácil limpieza y desinfección, donde no exista posibilidad de contaminar la carne de ave cumpliendo con las normas sanitarias para expendio de carnes.

Artículo 84. La sala de destace y troceado deberá cumplir con lo que dispone el artículo 63 de este Decreto Ejecutivo, además el personal deberá cumplir con las buenas prácticas de higiene.

Artículo 85. Fuera de las disposiciones del artículo 63, las salas de destace deberán constar con:

1. Aislamiento adecuado de las otras dependencias del matadero.
2. La iluminación tanto natural como artificial deben ser proporcional a la capacidad y tamaño del local, sin que exista en los lugares de inspección posibilidad de alteración de colores.
3. La iluminación no debe ser menos de:
 - a. 540 Lux en la zona de inspección.
 - b. 220 Lux en áreas de trabajo.
 - c. 110 Lux en otras zonas.
4. La temperatura de la sala debe ser controlada y la misma debe estar entre 10° C a 12° C en cualquier área de la sala.
5. Las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable utilizando saniplaz o saniplex para el corte de canales, quedando prohibido el uso de maderas para estas tareas.
6. La sala debe contar con su equipo de refrigeración como de congelación en proporción al volumen de operación del establecimiento. Queda prohibido la introducción en las cámaras de refrigeración de productos congelados o mercancías ajenas a la sala.
7. La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire de las cámaras serán las adecuadas atendiendo al orden tecnológico e higiénico.
8. Los desechos orgánicos e inorgánicos de las salas de destace se destinarán atendiendo a los criterios establecidos en este Decreto Ejecutivo.
9. Las salas de destace podrán disponer de facilidades de una sala de venta de partes de aves en áreas debidamente climatizadas e independientes, esto cuando el interés comercial así lo determine y el mismo este aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.
10. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales y partes deben realizarse con la debida rapidez y que a la vez no se interrumpa la cadena de frío, observándose en estas áreas las más estrictas condiciones de higiene.
11. El traslado de canales y partes de las mismas dentro de la sala de destace u otras áreas se efectuará en las mejores condiciones de higiene usando dispositivos que impida el contacto directo con el suelo evitando el deterioro o posible alteración de las mismas. En caso de no existir dichos dispositivos utilizar cajas plásticas de base con su respectivo color identificado dentro de su plan HACCP.
12. Se prohíbe la descongelación de carnes de aves después de haber sido congeladas para su venta, lo mismo el descongelamiento para el destace, deshuesado, troceado y fileteado.
13. Toda carne de ave en corte o fileteado que se destine al consumo directo debe de protegerse mediante envoltura de calidad alimentaria que no altere los caracteres organolépticos ni transfieran a las carnes propiedades nocivas de acuerdo con las condiciones técnicas dictadas por la Autoridad Sanitaria Competente.

Artículo 86. Los envases y envoltorios utilizados para el empaque de las carnes de aves y sus sub productos deben ser de calidad alimentaria y estar autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud; estarán almacenados de forma que se asegure su higiene antes y durante su utilización y no pueden ser reutilizados.

CAPÍTULO IX

DEL TRANSPORTE DE CARNE DE AVES Y PRODUCTOS ELABORADOS

Artículo 87. Para el transporte de canales de aves y sus partes deben de utilizarse vehículos, remolques o contenedores isoterms frigoríficos. Estos transportes deben tener un adecuado sistema de refrigeración con lectura digital visible, que permita verificar y mantener la

temperatura que en el centro esté comprendida entre 2° C a 5° C y -18° C para productos congelados.

Artículo 88. Todo vehículo de transporte de carne de aves debe reunir los siguientes requisitos:

1. Las superficies interiores deben ser de material impermeable preferentemente de acero inoxidable liso, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas en todos los ángulos.
2. Las partes externas del vehículo deberá tener láminas metálicas remachadas y bien ajustadas que no permitan la entrada de insectos u otras materias.
3. Las puertas de los vehículos deben tener ajustes herméticos y diseño de acuerdo al tamaño del mismo que permitan el manejo de las carnes. Se exige cortinas de plástico en las puertas evitando entrada de polvo, insectos y otras materias.
4. Los pisos de los vehículos deben ser de acero inoxidable con pequeñas ranuras de drenaje que permitan el lavado y actúen como anti deslizantes.

Artículo 89. Los productos de destace y canales deberán transportarse en envases y recipientes higiénicos, diseñados para ese fin, de fácil limpieza y desinfección.

Artículo 90. Las carnes de aves y sus productos frescos refrigerados y congelados, se deberán transportar protegidos eficazmente en envolturas de material biodegradable y de calidad alimentaria debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria Competente.

Artículo 91. No se permitirá transportar en el mismo vehículo o contenedor productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de aves.

Artículo 92. Queda prohibido el transporte de carne de aves con carnes de otras especies, incluyendo huevos.

Artículo 93. Todo vehículo de transporte de carne de ave o subproducto, llevará a cada lado de la carrocería la leyenda "transporte de carne de aves" con letras de un tamaño mínimo de 10 cm de altura, figurando el nombre de la empresa que la comercializa.

Artículo 94. La distribución y transporte de carne de aves y subproductos podrá realizarse desde los mataderos directamente a los centros de expendio, conservando la debida refrigeración. No se permitirá en ningún momento transporte de carne de aves calientes.

Artículo 95. Todo vehículo o transporte de carne de aves al terminar la jornada deberá ser lavado, desinfectado y guardado en lugar seguro. Los productos higiénicos tales como desinfectantes y detergentes utilizados deben estar aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

Artículo 96. Los vehículos de transporte de carne de aves y subproductos, requieren de un Permiso Sanitario de Operación (P.S.O.) otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud y el mismo tendrá el término de vigencia que le establezca la norma de salud pública vigente, relacionada con las actividades de alto riesgo público por sus implicaciones a la salud o al medio ambiente.

Artículo 97. Los Permisos Sanitarios de Operación (P.S.O.) para transporte de ave son intransferibles, deben identificar claramente el número de la Placa de Circulación Vehicular del transporte y el número del Registro Único Vehicular. Se debe mantener una copia del PSO para ser presentada por el transportista cada vez que sea requerido por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud.

Artículo 98. El personal de transporte y el asignado a las tareas de carga y descarga de la carne y productos cárnicos debe tener carné de salud y carné de capacitación sanitaria vigentes, usar la vestimenta y zapatos cerrados adecuados para sus tareas específicas.

Artículo 99. Todo vehículo que se dedique al transporte de carnes de aves y sus sub productos debe estar identificado con el nombre de la empresa, el número de la planta.

CAPÍTULO X DE LA INDUSTRIALIZACION DE CARNE DE AVES

Artículo 100. Se podrán elaborar productos teniendo como ingrediente principal a la carne de aves (hamburguesas, albóndigas, salchichas, chorizos y otros).

Artículo 101. La sala dedicada a esta actividad deberá estar instalada en locales independientes del matadero y de la sala de destace.

Artículo 102. Las condiciones higiénicas de las dependencias de estas plantas serán las mismas exigidas en las salas de destace, no permitiéndose la existencia de despojos o desperdicios, sino únicamente las materias primas y productos elaborados correspondientes.

Artículo 103. Los equipos y maquinarias a utilizar deberán ser de acero inoxidable o calidad similar, eliminándose la superficie de madera y el contacto de las materias primas y productos acabados con materiales que no permitan su fácil limpieza y desinfección.

Artículo 104. La sala de elaboración deberá contar con temperatura controlada (10°C a 12°C) y la misma deberá tener la capacidad adecuada al volumen de procesamiento.

Artículo 105. Si en el proceso de elaboración se realizan funciones de ahumado o cocido, éstas se llevarán a cabo en un área independiente a la sala de elaboración.

Artículo 106. Los establecimientos que realizan tenderización y marinado de carnes de aves deberán estar autorizados para esta actividad por la Autoridad Sanitaria Competente del Ministerio de Salud. Debe declararse en la etiqueta el proceso, los productos aplicados y el porcentaje de agua o sustancia utilizada que se le agregó. Todo producto tenderizado y marinado requiere de Registro Sanitario otorgado por el Ministerio de Salud.

Artículo 107. Los productos elaborados tanto refrigerados como congelados, se trasladarán a sus cámaras frigoríficas debidamente envasados y protegidos de forma que en su transporte y manipulación se eviten deterioros y contaminaciones.

Artículo 108. Referente a las condiciones de los envases utilizados en la industrialización se deberá cumplir con lo estipulado en este Decreto Ejecutivo sobre destace.

Artículo 109. No se permitirá el reingreso a la planta de ningún producto de devolución.

CAPÍTULO XI DEL ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

Artículo 110. Es obligatorio realizar un envasado, etiquetado y rotulación de las carnes de aves en forma higiénica, de fácil lectura en idioma español y los envases deben ser de calidad alimentaria aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente.

Artículo 111. Para tales efectos deben cumplirse las siguientes especificaciones:

1. Denominación del Producto: debe quedar bien definida la calidad del producto avícola elaborado, especificando la especie para permitirle al consumidor poder distinguirlo fácilmente de aquellos que puedan confundirlo en el caso de productos de pollo, gallo o gallina, pavo, pato, oca, codorniz, y otros. También debe indicarse la procedencia, el estado físico o tratamiento a que ha sido sometida ya sea congelado, ahumado, refrigerado, tenderizado y otros.
2. Lista de ingredientes: deben expresarse todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus pesos y con la designación "ingredientes". Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenece y su nombre específico. No se permitirá el uso de colorante en la carne de ave fresca.
3. Contenido neto: Se expresará de acuerdo al Sistema Internacional de unidades de medida (SI).

4. Marcado de fechas: Se debe colocar la fecha de producción y caducidad en todas las carnes de aves y sus sub productos. En estas fechas debe aparecer el día, mes y año.
5. Conservación: debe constar con su instructivo de conservación, indicando que el mismo debe “mantenerse en refrigeración”, los de tipo refrigerados y “manténgase en congelador” a los de tipo congelado.
6. Identificación de la empresa: se hará constar el nombre o razón social o la denominación del procesador, envasador y su domicilio. Así como también el N.º de la planta designado por la Autoridad Sanitaria Competente.
7. Registro Sanitario: todo producto procesado de ave deberá de llevar impreso el número de registro sanitario en el etiquetado.
8. Identificación del lote de fabricación: todo envase deberá llevar una identificación que permita rastrear el lote de fabricación quedando a discreción del procesador la forma de dicha identificación a base de código. Esta información debe ser suministrada a la inspección sanitaria oficial.
9. Rotulación: en los embalajes se hará constar:
 - a. Denominación del producto y marca.
 - b. Número y contenido neto de los envases.
 - c. Nombre, Razón social o denominación de la empresa y N.º de la Planta.
 - d. Instructivo de conservación en caso necesario.
 - e. País de origen: todo producto avícola nacional o importado deberá cumplir con lo establecido en este capítulo y deberá hacerse constar la procedencia del país.

Artículo 112. Para la identificación de los recipientes que contienen canales de aves figuran las siguientes especificaciones:

1. Especie.
2. Número y peso de las canales que contiene.
3. Nombre, razón social, denominación del matadero y número de la planta.
4. Fecha de sacrificio o de congelación.
5. Instrucciones para la conservación.

Artículo 113. Las envolturas de protección de las canales deberán llevar los siguientes datos:

1. Especie y marca.
2. Nombre, razón social o denominación del matadero y número de la planta.
3. Fecha de congelación de la caja.
4. Instrucciones para la conservación.
5. Clasificación comercial.

Artículo 114. Los productos de aves en piezas ya sean éstas en recipientes o bandejas deberán llevar las siguientes especificaciones:

1. Parte anatómica de la canal y su especie.
2. Contenido neto.
3. Nombre, razón social, denominación del matadero y número de la planta.
4. Fecha de envasado.
5. Fecha de congelación en el caso de producto congelado.
6. Instrucciones para la conservación.

Artículo 115. El rotulado de los productos bajo ningún pretexto debe manifestar condiciones que exageren alguna bondad del producto.

CAPÍTULO XII

DE LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN VETERINARIA OFICIAL

Artículo 116. Todos los servicios de inspección de aves y productos cárnicos serán desempeñados por Médicos Veterinarios y ayudantes médicos veterinarios autorizados por la Autoridad Competente del Ministerio de Salud, basados en Vigilancia, Control e Inspección de los establecimientos de aves quienes se regirán por este Decreto.

Artículo 117. El Ministerio de Salud, reglamentará los servicios de inspección en todos los establecimientos donde se expendan productos avícolas, atendiendo al volumen de los mismos.

Artículo 118. En ningún momento una planta puede iniciar labores de sacrificio, destace u otro proceso sin la autorización de la Inspección Oficial, quien es la única autorizada para dar inicio a las labores, previa inspección de las condiciones sanitarias de la planta e inspección Ante – Mortem de las aves a sacrificar.

Artículo 119. El Médico Veterinario, Jefe de la Inspección, rendirá un informe diario por escrito del trabajo efectuado y de las condiciones sanitarias del establecimiento, enviando una copia al administrador de la planta, comunicándole las deficiencias sanitarias encontradas para su rápida rectificación, decomiso diario. Todo jefe de planta rendirá un informe mensual a la Autoridad Sanitaria Competente, con su debida evaluación – físico sanitario.

Artículo 120. Las plantas de sacrificio están en la obligación de facilitar a la Inspección Oficial lo siguiente:

- a. Oficina amueblada.
- b. Cuarto para guardar y cambio de vestimenta.
- c. Servicio Sanitario.
- d. Teléfono.
- e. Papelería.
- f. Equipo para toma de muestras.
- g. Otras facilidades y equipos inherentes a la inspección.

Artículo 121. El personal Médicos Veterinarios y Ayudante Veterinario deberán tener un certificado de la Autoridad Sanitaria Competente el cual los acreditará como idóneos para el desempeño de las funciones de inspección en mataderos de aves.

Artículo 122. Es potestad de la Autoridad Sanitaria Competente recomendar a la empresa la remoción del personal que labora en las plantas de procesamiento de aves de cualquier parte del país, cuando determine que no cumple con lo dispuesto en este Decreto Ejecutivo.

CAPÍTULO XIII DE LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CARNES DE AVES

Artículo 123. Es considerada como carne de ave a efectos del comercio exterior, las canales, las partes de las mismas que sirvan para consumo humano, refrigerados o congeladas, ahumadas o cocidas, esterilizadas o en otro estado de preparación o conservación que las técnicas modernas puedan presentar y sea autorizada por la Autoridad Sanitaria Competente para ello.

Artículo 124. Todo producto de ave que se importe al país deberá cumplir con lo dispuesto en este Decreto y otras leyes de salud animal y de alimentos vigentes.

Artículo 125. Las empresas que importen al país productos avícolas en la forma que fuere, deberán de solicitar y suministrar al Ministerio de Salud como la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente información:

- a. Procedencia de los productos.
- b. Registro sanitario de los mismos.
- c. Método de procesamiento.
- d. Plan de aseguramiento de calidad (HACCP).
- e. Tipo de embalaje, descripción de los mismos.
- f. Exámenes de residuos biológicos.

Artículo 126. Toda empresa que se dedique a importar carne de ave deberá solicitar inspección de los establecimientos donde se procesan las aves. Esta inspección será realizada por Médicos Veterinarios del Ministerio de Salud como Autoridad Sanitaria Competente y la empresa importadora correrá con los gastos que ocasione dicha inspección, la cual es válida por un año calendario.

Artículo 127. La Autoridad Sanitaria Competente se reserva el derecho de cancelar cualquier importación de carne de aves cuando en el país de origen existan brotes de enfermedades infecto-contagiosas y/o zoonóticas.

Artículo 128. Por razones sanitarias la Autoridad Competente podrá exigir la previa autorización y/o homologación de los establecimientos industriales que preparan productos para su exportación a nuestro país, en cuyo caso y a efectos de coordinación notificarán oficialmente estas circunstancias al organismo encargado de la expedición de la licencia.

Artículo 129. La Autoridad Sanitaria Competente se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de examen de laboratorio a las carnes de aves en el muelle antes de ser internados al territorio nacional. Dicho examen correrá por parte del importador.

Artículo 130. Las plantas que se dediquen a la comercialización de carne de aves a lo interno o externo del país, ya sea en canales o en partes deben tener la Certificación de Planta de su establecimiento, la cual será emitida por la Autoridad Sanitaria Competente y tiene vigencia de un año, quedando sujetos a lo que determinen los reglamentos establecidos para tal fin.

Artículo 131. Cualquier medida sanitaria que en consecuencia de la importación o exportación de carne de aves se tome por razones especiales, será adoptada a través de resoluciones específicas del Ministerio de Salud, quien en conjunto con otras dependencias del Estado tomará las medidas necesarias para proteger la salud de los ciudadanos y el patrimonio avícola nacional.

CAPÍTULO XIV

RESIDUOS TOXICOS, CONTAMINATES MICROBIOLÓGICOS Y OTROS EXAMENES DE LABORATORIO

Artículo 132. Se hace necesario realizar un control de residuos biológicos y farmacéuticos de todas las carnes de aves nacionales e importadas, para darle la debida protección al consumidor.

Artículo 133. Las muestras para enviarlas al laboratorio oficial serán remitidas por la inspección veterinaria oficial y la planta correrá con los gastos que en ello se incurra.

Artículo 134: El número de muestras por planta será establecido por la inspección oficial según su programa de muestreo nacional de Ministerio de Salud.

Artículo 135. La inspección se reserva el derecho de realizar cualquier tipo de examen tanto químico como bacteriológico a las carnes de aves manteniendo un control permanente de la calidad sanitaria de los mismos.

Artículo 136. La inspección oficial deberá evaluar los resultados y técnicas empleadas en las plantas que tengan laboratorios en sus instalaciones, y los mismos formarán parte de los controles de calidad de los productos.

Artículo 137. Los límites oficiales permisibles de tolerancia de residuos tóxicos y contaminantes microbiológicos de las carnes de aves elaboradas por el Ministerio de Salud y otras normas internacionales.

Artículo 138. Todo producto de carne de ave que se importe al país deberá presentar ante la Autoridad Sanitaria Competente, los exámenes recientes de residuos tóxicos y contaminantes microbiológicos que establezcan las normas y reglamentos técnicos sanitarios vigentes en el país.

CAPÍTULO XV

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 139. Las infracciones al presente Decreto Ejecutivo serán sancionados de conformidad con lo establecido en la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006 y normativa de salud vigente.

Artículo 140. El presente Decreto Ejecutivo será aplicado igualmente a todas las instituciones públicas, municipios, organizaciones no gubernamentales, religiosas y políticas que realizan actividades de producción, sacrificio, procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes de aves y sus sub productos de origen nacional y de importación en el territorio nacional.

Artículo 141. El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo N.º 368 de 27 de septiembre de 1995, el Decreto Ejecutivo N.º 64 de 27 de marzo de 1996 y el artículo 18 del Decreto Ejecutivo N.º 255 de 27 de junio de 2019 y cualquier disposición que le sea contraria en materia de aves y productos avícolas.

Artículo 142. El presente Decreto Ejecutivo comenzará a regir al día siguiente a su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 16 de noviembre de 2006, Decreto de Gabinete N.º 1 de 13 de enero de 1969, Decreto N.º 75 de 27 de febrero de 1969, Decreto Ejecutivo 1768 de 13 de noviembre de 2014.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá a los días del mes de del año dos mil diecinueve (2019).

LAURENTINO CORTIZO COHEN
Presidente de la República

ROSARIO E. TURNER M.
Ministra de Salud