

## MATADERO DE AVES Y MATADEROS TIPO C (CARNE VACUNA Y CERDO)

- Libretas sanitarias de todo el personal, incluidos transportistas.
- Certificado de desinfección y carpeta de control de plagas
- El director del establecimiento deberá dirigirse a la oficina de SENASA para solicitar los requerimientos de habilitación, que la misma exigirá.
- Habilitación de transportes de sustancias alimenticias

Se entiende por matadero-peladero de aves, a los establecimientos dedicados a la faena de dichos animales.

### Ubicación:

- Solo se permitirá la ubicación en lugares debidamente autorizados por Obras Públicas y Bromatología Municipal, a una distancia no menor de 500 metros de asentamientos deportivos, culturales, comercios o lugares residenciales habilitados.

### Requisitos de construcción e higiénicos sanitarios:

- Estos establecimientos deberán diseñarse de manera que el desarrollo de la producción se realice en forma lineal, evitando retroceso y cruce de productos en elaboración y productos terminados. Deberá cumplir con los siguientes puntos:
  - ◆ Todas las dependencias deberán estar construidas de mampostería, hormigón armado u otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización.
  - ◆ Las paredes deberán ser revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámicas vitrificadas o cualquier otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización hasta una altura de 2,50 metros.
  - ◆ Los ángulos formados entre las paredes, entre estas y el techo y con el piso, deberán ser redondeados.
  - ◆ Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, no atacables por los ácidos grasos, debiendo tener como mínimo, una pendiente que permita el escurrimiento del líquido hacia el desagüe correspondiente, evitando acumulaciones. Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable.
  - ◆ La ventilación de la sala de faena y elaboración podrá ser proporcionada por ventanales en las paredes ubicados por encima del friso sanitario.
  - ◆ Todas las aberturas deberán estar provistas con malla antiinsectos y las puertas serán de cierre automático.
  - ◆ Si se emplean medios mecánicos para la ventilación del ambiente, estos deberán producir una renovación total del aire de 5 (cinco) veces por hora, como mínimo. En las zonas de escaldado y desplume, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación de aire, la renovación total será de 10 (diez) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.
  - ◆ Debe evitarse la circulación de aire de las zonas sucias a las zonas limpias.
  - ◆ La iluminación puede ser natural o artificial, si es artificial no puede ser de fuentes monocromáticas o de espectro limitado.
  - ◆ Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Deberá poseer una reserva de agua en sus tanques para 4 (cuatro) horas de labor calculada sobre la base de 20 litros por ave sacrificada.

### Condiciones:

- Los establecimientos estarán cercados por un vallado perimetral y contarán con las siguientes dependencias como mínimo:
  - Playa de descarga y área ante mortem
  - Playa de sacrificio, la que deberá estar dividida en 3 zonas:
    - a) Zona sucia
    - b) Zona intermedia
    - c) Zona limpia
  - Sector necropsia
  - Cámara frigorífica
  - Deposito de desechos y comisos
  - Deposito de materiales de envasado
  - Local de ventas

#### Playa de descarga y área ante mortem

- Deberá estar provista de pisos impermeables y estar techada a una altura adecuada para facilitar que la descarga de las aves se realice dentro de la playa.

#### Playa de sacrificio o sala de faena:

- Estará dividida en tres zonas denominadas:
  - 1) zona sucia: en ella se efectuara el sacrificio, lo que incluye la insensibilización, el degüello y el sangrado de las aves. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y solo se comunicara con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves o por una puerta de cierre automático, se deberá evitar la circulación de aire de la zona sucia a la zona limpia.
  - 2) Zona intermedia: este sector lo constituye la sala de escaldado y desplume. La zona debe estar separado de las demás zonas y solo tendrá comunicación a través de la abertura destinada al pasaje de aves o a través de puertas provistas de cierre automático. Este sector esta provisto de los elementos y maquinarias necesarias, desplumadores, duchadores, tanques de enfriamiento por agua o sistemas de enfriamiento por aire.
  - 3) Zona limpia: esta zona esta constituida por la sala de evisceración, de enfriado, reclasificación, de envasado y de cámaras frigoríficas.

#### Sector de necropsia:

- Este sector deberá estar separado de las zonas de producción. Corresponderá a un sector de la playa ante mortem, que será acondicionada y equipada para tal fin y cuyas condiciones edilicias faciliten la higiene y desinfección.  
En este sector se realizara la faena de aves con signo de enfermedad o aviso sanitario de la granja de origen. Extremando las medidas de inspección.

#### Cámara frigorífica

- El piso estará construido de material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos.  
Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados.  
Las paredes de la cámara en su cara interior estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros.  
El techo debe ser construido similar a las paredes, el cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza. Cualquier material aislante que se utilice deberá ser colocado de forma tal de no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara. La puerta será de hoja llena, provista de material aislante térmico, se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material no corrosivo y no oxidable. La puerta deberá permitir su apertura

también desde el interior de la cámara. Deberá estar provista de iluminación artificial con llave de encendido dentro y fuera de la cámara.

No se permite el almacenaje de ningún producto sobre el piso, cuando se utilicen estanterías estas deberán ser metálicas o de material impermeable, de fácil lavado, como excepción se permite sobre rejillas de maderas que faciliten su aireación.

La ventilación y renovación del aire será tal que evite la alteración de mercadería almacenada la misma deberá poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior para seguridad del personal.

#### Deposito de desechos y comisos

- Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del deposito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la inspección veterinaria.

#### Vestuarios y baños

- El vestuario deberá contar con una capacidad de un 1 m<sup>2</sup> como mínimo por empleado. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de la sala de faena o elaboración. Deberán estar contruidos de mampostería, pisos impermeables con declives hacia la boca de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañerías provistas de cierre sifónico directamente a la red general.

Las paredes deberán estar azulejadas o pintadas hasta una altura de 2.5 m.

El techo será impermeable, todas las aberturas deberán estar provistas de mallas metálicas y puertas de cierre automático. Deberán poseer buena iluminación y ventilación.

Todos los baños contarán con un ante baño provisto de lavamanos, jabón líquido o en polvo, dispositivos para proveer toallas descartables y seca manos automáticos.

#### Indumentaria del personal de trabajo

Todo el personal que trabaje en el establecimiento, las cámaras frigoríficas, medios de transporte o lugares de carga, deberán estar vestidos con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con el producto.

Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, cuando las prendas allí estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

El personal que trabaje en contacto con las carnes en cualquier etapa del proceso deberá usar gorra o cofia que cubra la totalidad del cabello.

Esta prohibido cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar, deberá ser de cuero, goma u otro aprobado y deberá estar limpio cada día de labor.