

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

**CARACAS, 13 DE NOVIEMBRE DE 2017
207º, 158º y 18º**

PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA Nro. 259



MAURICIO ERASMO VEGA MENDEZ, venezolano, mayor de edad, de este domicilio y titular de la cédula de identidad N° **V-15.991.853**, en su carácter de Director General del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, designado mediante Resolución Ministerial N° 081 de fecha 17 de marzo del 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.627 de fecha 24 de marzo del 2015, en ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 34 del Decreto número 1.424 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública de fecha 17 de noviembre de 2014, en concordancia con lo establecido en los artículos números 41, 42 y 43, del Reglamento Orgánico del Ministerio del poder Popular para la Salud, del Decreto N° 1887, de fecha 16 de julio de 2015, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Extraordinario N° 6.189 de fecha 16 de julio de 2015, así como lo indicado en su disposición derogatoria Primera, en la cual se establece que queda vigente el artículo 39 del Reglamento Orgánico del Ministerio del Poder Popular Para la Salud según Decreto N° 5.077 de fecha 22 de diciembre del 2006, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.591 de fecha 26 de diciembre de 2006,

CONSIDERANDO

Que el Ministerio del Poder Popular para la Salud a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria comprende: El registro, análisis, inspección, vigilancia y control sobre los procesos de producción almacenamiento, comercialización, transporte y expendio de bienes de uso y consumo humano, al igual que los requisitos necesarios para la obtención de las autorizaciones sanitarias necesarias.

CONSIDERANDO

Que la salud es un derecho social fundamental, razón por la cual el Estado está en la obligación de garantizarlo como parte del Derecho a la vida y por ende el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria tiene dentro de uno de sus objetivos primordiales, velar por el establecimiento de normas técnicas sanitarias y la vigilancia de su cumplimiento en lo referente a los alimentos destinados al consumo humano.

CONSIDERANDO

Que es imprescindible la inspección y vigilancia ante mortem y post mortem en el ganado bovino, porcino, caprino y ovino con destino al consumo humano como garantía de aptitud sanitaria para el consumidor.

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**



CONSIDERANDO

Que es necesaria la presencia de personal técnico calificado en las Salas de Faenamiento para dictaminar la aptitud sanitaria para consumo de los productos generados (carnes y sus sub productos comestibles).

CONSIDERANDO

Considerando la situación de emergencia, en resguardo de la seguridad alimentaria y sanitaria de todos los ciudadanos y ciudadanas y a los fines de prevenir el desabastecimiento de los productos antes mencionados,

Dicta la presente;

**PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA MEDIANTE LA CUAL SE ESTABLECEN
LAS NORMAS SANITARIAS PARA LA REGULACION, VIGILANCIA Y
CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS SALAS DE FAENAMIENTO
DE ANIMALES PARA CONSUMO HUMANO**

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1. La presente Providencia Administrativa tiene por objeto establecer las condiciones sanitarias y requisitos mínimos necesarios para el funcionamiento de las Salas de Faenamiento, dedicadas al faenado de ganado bovino, porcino, caprino y ovino a fin de eliminar, prevenir o reducir los riesgos y peligros asociados a la inocuidad y salubridad de las carnes y sus sub productos comestibles, así como la obtención de la permisología sanitaria establecida en las legislaciones vigentes.

ARTÍCULO 2. A los fines de interpretación y aplicación de la presente Providencia Administrativa se adoptan las siguientes definiciones:

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Es (son) el (los) funcionario (s) designado (s) por el organismo de salud competente para vigilar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en la presente providencia.

AUXILIAR INSPECTOR: Es el funcionario calificado designado por la autoridad sanitaria competente, quien suplirá en ausencia las funciones del Médico Veterinario Inspector y estará bajo su supervisión.

MÉDICO VETERINARIO INSPECTOR: Es la autoridad que posee un título profesional de veterinario asignada por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria que garantiza el control de la higiene de la carne y sus subproductos, en la Inspección Ante y Post mortem, y de la supervisión de todos los procesos que se realizan dentro de las salas de faenamiento de animales para consumo humano, siendo el encargado de hacer cumplir la legislación vigente.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

AREA DE INSENSIBILIZACION O ATURDIMIENTO: Es el sitio donde debe estar construido un sistema que asegure la inmovilización del animal el cual puede ser un cajón o brete de material resistente, de preferencia metálica o de hormigón, que garantice la aplicación de un buen método de insensibilización.

CANAL: El cuerpo de un animal después del faenado.

CORRAL: Es el área delimitada donde los animales deben permanecer con un mínimo de 6 horas de reposo ante-mortem, para su recuperación del estrés del traslado.

DESEMBARCADERO: Es el área de descarga de los animales que van a ser faenado en la Sala de Faenamiento de Animales para Consumo Humano.

EVISCERACION: Separación de los órganos de las cavidades abdominal y torácica de una canal.

SALA DE FAENAMIENTO: lugar en donde se realizan todas las operaciones de sacrificio y faenado del ganado vacuno, porcino, ovino y caprino que se destina para el abasto público.

FAENADO: Separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causan daño a la salud del consumidor.

INSPECCIÓN ANTEMORTEM: Todo procedimiento o prueba efectuado por una persona competente a animales vivos con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, idoneidad o disposición del mismo.

INSPECCION POSTMORTEM: Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, idoneidad o disposición del mismo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es la persona que interviene en cualquier operación o proceso de manipulación de alimentos.

MANGA DE CONDUCCION: Estructura que permite conducir los animales en pie desde los corrales de alojamiento o descanso hasta el área de insensibilización o aturdimiento.

TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE: Estructura destinada a almacenar agua potable a ser utilizada en las labores propias de la sala de faenado.



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

VÍSCERAS: Cada uno de los órganos contenidos en las cavidades torácicas y abdominal del cuerpo del animal.

ARTÍCULO 3. Ámbito de Aplicación Las disposiciones contenidas en la presente providencia se aplicarán en todo el territorio nacional a las salas de faenamiento de bovino, porcino, ovinos y caprinos que faenen un máximo de animales diarios dependiendo el tipo: bovinos 30 animales, cerdos 40 animales y caprinos y/o ovinos 80 animales.

ARTÍCULO 4. CLASIFICACION DE SALAS DE FAENAMIENTO:

Las salas de faenamiento se clasifican de la siguiente forma:



Sala Tipo 1

- a) Capacidad máxima instalada para el faenado entre 11 a 30 bovinos/día, entre 16 a 40 cerdos/día y entre 31 a 80 caprinos y/o ovinos/día.
- b) Área perimetral delimitada y vías de accesos en buen estado.
- c) Corrales de recepción de animales semi-techado y con punto de agua potable para el lavado de los animales y limpieza de los corrales.
- d) Zona de recepción de animales en pie, la cual debe contar con rampa de descarga de Material resistente y superficie antiderrapante, la cual tendrá las siguientes características: un área plana de 2 mts, siguiendo con un área en descenso en ángulo de 30° con un mínimo de 6mts de largo, para un largo total mínimo de 8 mts., la altura de la rampa de desembarque de animales debe ser igual a la altura de la plataforma de los vehículos de transporte, con dirección al norte o al sur. Así mismo, contara con mangas de conducción orientadas de manera tal que se evite la incidencia del sol de frente a los animales, y facilitar así el manejo para la conducción del animal.
- e) Estructura física del establecimiento debidamente techada, con paredes, pisos y techos revestidos con acabado sanitario, la misma contara con delimitación física para las áreas de lavado de vísceras blancas, vísceras rojas, cabezas y patas.
- f) Polipastos eléctricos o manuales para izado de los animales.
- g) Sistema aéreo de desplazamiento mecanizado o manual para el sacrificio y faenamiento del animal.
- h) Plataformas de niveles para uso del operario.
- i) Ganchos para vísceras rojas, vísceras blancas, y media canal.
- j) Equipo o instrumentos para el depilado de cerdo.
- k) Agua potable continua y/o tanque de almacenamiento con capacidad mínima para un día de faena.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

- l) Cava de refrigeración para canales y sub productos comestibles acorde a la capacidad máxima instalada de producción diaria.
- m) Zona de despacho de canales y sub productos comestibles con muelle de carga.

TIPO 2:

- a) Capacidad máxima instalada para el faenado entre 01 a 10 bovinos, entre 1 a 15 cerdos y entre 1 a 30 caprinos y/o ovinos/día.
- b) Corrales de recepción de animales en pie deben contar con punto de agua potable para el lavado de los animales y limpieza de los corrales.
- c) Zona de recepción de animales en pie, la cual debe contar con rampa de descarga de material resistente y superficie antiderrapante.
- d) Estructura física del establecimiento debe ser techada y disponer de paredes, pisos y techos revestidos con acabado sanitario; además de contar con delimitación funcional para las áreas de lavado de vísceras blancas, vísceras rojas, cabezas y patas.
- e) Polipasto(s) manuales para el izado de los animales.
- f) Sistema aéreo no mecanizado o manual para el sacrificio y faenamamiento del animal.
- g) Ganchos para vísceras rojas, vísceras blancas, y media canal.
- h) Instrumentos para el depilado de cerdos.
- i) Agua potable continua y/o tanque de almacenamiento con capacidad mínima para un día de faena.



CAPITULO II
PARA EL OTORGAMIENTO DEL PERMISO SANITARIO DE
FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE LA SALA DE
FAENAMIENTO.

ARTÍCULO 5. Toda sala de faenamamiento para su funcionamiento dentro del territorio nacional debe poseer el permiso sanitario de funcionamiento del establecimiento otorgado por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS).

ARTÍCULO 6.

Previo al otorgamiento del Permiso Sanitario de Funcionamiento del Establecimiento, toda sala de faenamamiento deberá consignar ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria del respectivo estado, una breve memoria descriptiva donde se especifique:

- Cantidad de animales a sacrificar.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA



- Especie de animales a sacrificar
- Utensilios y/o equipos utilizados en el proceso de faenamiento.
- Fuente de suministro de agua potable utilizada.
- Descripción del procedimiento de faenamiento.
- Descripción del proceso de almacenamiento y transporte de canales y sus sub productos comestibles.

ARTÍCULO 7. Posterior a la consignación de los requisitos citados en el artículo 6, el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria del estado, efectuara inspección in situ a los fines de validar el cumplimiento a lo establecido en la presente providencia.

PARÁGRAFO ÚNICO: En el caso que el establecimiento de la sala de faenamiento quisiese ser ampliado y/o reformado para ser denominado dentro de la clase matadero industrial, previo a ello, deberá consignarse ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria del estado, el proyecto de ampliación y/o reforma de la edificación, para su evaluación y aprobación.

CAPITULO III

LOCALIZACION DEL ESTABLECIMIENTO DE LA SALA DE FAENAMIENTO

ARTÍCULO 8. Toda sala de faenamiento debe funcionar en locales especialmente dedicados para este fin o bien en locales completamente independientes de los usados para viviendas o para realizar cualquier otra actividad no compatible con la producción higiénica de alimentos, la misma debe mantenerse alejada de construcciones, industrias o viviendas vecinas y en zonas donde no haya polución.

ARTÍCULO 9. La sala de faenamiento deberá estar en terrenos alejados de acequias, barrancos y zonas pantanosas, no afectados por inundaciones regulares o frecuentes, y que faciliten el drenaje natural que permitan la evacuación de aguas de lluvias y aguas residuales por gravedad hacia las fuentes receptoras. No se permite la localización del establecimiento de la sala de faenamiento sobre terrenos de relleno sanitario o de desechos contaminantes.

CAPITULO IV

CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE LA SALA DE FAENAMIENTO

ARTÍCULO 10. Tanto la sala Tipo 1 y 2 de faenamiento, debe contar con una plataforma-desembarcadero antiderrapante, con dimensiones acorde a la clasificación establecida en el artículo 4.

ARTÍCULO 11. La sala de faenamiento debe estar provista de un área para la recepción, limpieza, descanso, aislamiento e inspección de los animales en pie, la misma debe contar con bebedero para los animales.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

ARTÍCULO 12. La sala de faenamiento debe poseer un tamaño acorde al número de animales y especie de animales a faenar de acuerdo a la clasificación señalada en el artículo 4; la sala tipo 1 debe poseer áreas independientes para el procesamiento y lavado de tripas y estómagos, además de separaciones adecuadas para realizar higiénicamente las actividades propias de la producción. Las actividades administrativas no podrán bajo ningún concepto efectuarse dentro del área de faena de los animales tanto para la sala tipo 1 y 2.

ARTÍCULO 13. La sala de faenamiento debe permanecer aislada del medio externo, de manera tal que impida el acceso a las instalaciones, de otros animales que no sean los destinados al faenado.

ARTÍCULO 14. Los accesos y alrededores de la sala de faenamiento deben ser de fácil limpieza y mantenimiento a fin de evitar la contaminación de la misma.

ARTÍCULO 15. El establecimiento de la sala de faenamiento deberá estar construido en cuanto a pisos, paredes, techos, puertas, ventanas y demás elementos, con materiales resistentes y de acabado sanitario a fin de facilitar la limpieza y desinfección que eviten la acumulación de suciedad. Los pisos deben contar con una inclinación de al menos dos por ciento (2%) hacia el sumidero, que permita el desagüe de los efluentes líquidos al sistema de drenaje.

ARTÍCULO 16. La sala de faenamiento debe contar con una ventilación adecuada que prevenga la condensación de vapores y facilite la remoción de calor y el aire contaminado.

ARTÍCULO 17. La sala de faenamiento debe contar con suministro eléctrico y una iluminación adecuada para la ejecución de las diferentes operaciones en las áreas de producción.

ARTÍCULO 18. El responsable del establecimiento debe responder por cualquier daño ocasionado por la inadecuada disposición de desechos orgánicos líquidos y sólidos generados en el proceso de faenado y arrojados al medio ambiente sin el debido tratamiento, de conformidad con la legislación penal ambiental vigente.

ARTÍCULO 19. Las salas sanitarias del personal deben estar diseñadas y construidas de acuerdo a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes, las mismas deben mantenerse limpias y dotadas de los implementos y materiales requeridos para facilitar la higiene del personal que labora allí.

ARTÍCULO 20. La sala de faenamiento debe dotarse de agua potable en cantidad mínima de 1000 litros por cada bovino/cerdo y 350 litros por cada caprino/ovino, para realizar las actividades de producción, para el consumo del personal y para garantizar la limpieza y saneamiento de las instalaciones.

Cuando el abastecimiento de agua potable no sea continuo, se debe disponer de tanque (s) de almacenamiento con capacidad mínima suficiente para un día de producción de acuerdo al número de animales a faenar, los mismos deben ser lavados e higienizados de forma periódica y deben contar con un plan de mantenimiento continuo que garantice las condiciones sanitarias.



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

ARTÍCULO 21. En la sala de faenamiento de animales las áreas destinadas para el faenado, corte, manipulación o almacenamiento de canales y sus sub-productos comestibles, no podrán utilizarse para el almacenamiento de objetos en desuso o ajenos a las operaciones. Los carros, carretas, recipientes, cestas u otros objetos deberán estar dispuestos en una área destinada para ello.

CAPITULO V
DEL PROCESO DE FAENADO DE LOS ANIMALES.

RECEPCIÓN Y EVALUACIÓN ANTE MORTEM.



ARTÍCULO 22. Los animales a ser faenados deben estar acompañados de la documentación sanitaria y Guía de Movilización respectiva, emitida por la respectiva autoridad competente, los mismos serán identificados, pesados y ubicados en el área de recepción y descanso, para cumplir con las medidas sanitarias de prevención. Los animales deberán permanecer en reposo sanitario ante-mortem por un tiempo mínimo de 6 horas durante el cual deben ser hidratados.

ARTÍCULO 23. Los animales antes de ir a faenado deben ser evaluados macroscópicamente y físicamente en el área de recepción o descanso por un Médico Veterinario Inspector y/o Auxiliar Inspector, a través de la respectiva inspección ante-mortem y de encontrarse aparentemente sanos, luego de haber cumplido el tiempo sanitario de reposo serán faenados. Aquellos animales en los que se observen lesiones aparentes como: claudicación, anomalías, abscesos u otras alteraciones que indiquen compromiso sanitario del animal, y a juicio del Médico Veterinario Inspector y/o Auxiliar Inspector, será sacrificado al final de la faena y se le practicará un examen post-mortem riguroso, y de acuerdo a los resultados de la evaluación podrá darse autorización para su consumo u ordenar la incineración del producto y la desinfección rigurosa de las instalaciones.

CAPITULO VI
DE LAS OPERACIONES DE LA SALA DE FAENAMIENTO.

ARTÍCULO 24. El faenamiento de los animales se realizará garantizando el bienestar del animal cumpliendo con lo establecido en los artículos 06 y 09 de la Ley para la Protección de la Fauna Doméstica Libre y en Cautiverio, publicada en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nro. 39.338 de fecha 04 de Enero de 2010.

ARTÍCULO 25. Las operaciones de faenamiento de animales serán realizadas de manera estricta y en presencia de un médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector.

ARTÍCULO 26. Los mecanismos a utilizar en la operación de insensibilización de los animales deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria competente, los mismos deben permitir la insensibilización inmediata y efectiva de los animales con el menor trauma y sufrimiento, produciendo la pérdida inmediata del conocimiento y garantizando el bienestar del animal hasta su muerte.

ARTÍCULO 27. Todo animal previa insensibilización será colgado o izado de los cuartos traseros impidiéndose el contacto directo con el piso, mediante el uso de mecanismos de suspensión para facilitar el proceso de degüello-desangrado y

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

posteriores pasos del proceso de faenado, garantizándose en todo momento las condiciones higiénicas sanitarias.

ARTÍCULO 28. Para el sangrado y degüello del animal se cortara la piel siguiendo la línea media desde el cuello hasta el pecho y posteriormente se aplicara un corte con la punta del cuchillo en la base del esternón, y en dirección pectoral se introduce el cuchillo para seccionar los grandes vasos coronarios, el animal deberá estar suspendido de forma vertical, cabeza abajo, para su desangre efectivo y completo durante un periodo de tiempo no menor a tres (3) minutos.

Adicional al procedimiento arriba señalado para el caso de ovejas y cabras el degüello podrá realizarse seccionando la garganta a nivel cervical, para escindir ambas arterias carótidas. Para ambos procedimientos el operario debe utilizar 2 cuchillos, uno para corte de piel y otro para el corte de vasos sanguíneos debidamente higienizados.

ARTÍCULO 29. La sala de faenamamiento debe disponer de un mecanismo adecuado para la recolección y disposición de la sangre, durante toda la etapa del proceso de sangría.

ARTÍCULO 30. Para el caso de bovinos, ovinos y caprinos el desollado debe efectuarse de forma higiénica evitando el contacto del cuero con la canal.

PARAGRAFO UNICO. En el caso de porcinos, el proceso de escaldado y depilado en los tanques de escaldado se realizara con agua a temperatura entre 60 y 65 °C, con un tiempo de permanencia en el tanque de 5 a 8 min, el mismo deberá contar capacidad proporcional al volumen de faenado y con una renovación continúa del agua. El depilado podrá ser realizado en forma horizontal (sobre mesones), la superficie de estas, así como sus utensilios y equipos, deben mantener la higiene y desinfección adecuada.

ARTÍCULO 31. La evisceración de los animales debe ser practicada de manera inmediata, en un tiempo no mayor a 15 minutos luego del desangrado, mediante técnicas de corte y ligado de esófago y recto que impida la contaminación de la canal con el contenido visceral, así mismo, posterior a la división de la canal, debe removerse la medula espinal.

ARTÍCULO 32. La sala de faenado tipo 1 y 2 deberá contar con un mecanismo de identificación de canales, cabezas y vísceras respectivas, el cual permita reconocer y asociar todas las partes del animal una vez separadas, en caso de requerirse realizar un examen exhaustivo de canal y sus sub productos comestibles.

ARTÍCULO 33. En las áreas de faenado se dispondrán de receptáculos con características sanitarias para contener los sub productos comestibles: cabeza, patas, lengua, vísceras rojas y vísceras blancas, con el objeto de traslado y práctica del examen post-mortem, señalado en el artículo 41.

ARTÍCULO 34. Las vísceras blancas serán inmediatamente retiradas del área o sección de faenado y trasladadas al área o sección de procesamiento de vísceras blancas en los contenedores respectivos. Los mismos estarán identificados y



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

visibles para su uso, no pudiendo ser empleados para un fin distinto al mencionado.

ARTÍCULO 35. Las medias canales serán higienizadas de arriba hacia abajo, para la remoción de cualquier material contaminante que haya podido impregnarlas durante el proceso de faenado, mediante la utilización de abundante agua potable a presión.

ARTÍCULO 36. Las canales y sus sub productos comestibles deben ser manipuladas de manera adecuada con el fin de protegerlo de la contaminación cruzada proveniente de la manipulación de otros productos, utensilios u otras superficies de contacto con el alimento.

ARTÍCULO 37. Toda canal y sub productos comestibles una vez evaluadas por el médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector, debe contar para su egreso con el sello sanitario y guía sanitaria emitida para su despacho y posterior comercialización.

ARTÍCULO 38. El médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector, tendrá libre entrada a la sala de faenado de animales en cualquier momento y mantendrá bajo su custodia y responsabilidad los Sellos Sanitarios correspondientes.

ARTÍCULO 39. No se permitirá la entrada de personas ajenas a las operaciones del establecimiento de la sala de faenamiento, bajo ninguna circunstancia, sin la aprobación del médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector.

ARTÍCULO 40. El médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector, podrá exigir el desalojo del establecimiento de la sala de faenamiento, en el momento de realizar el respectivo examen *antemortem* o *postmortem*.

ARTÍCULO 41. El médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector, debe realizar el examen *post mortem* a cada animal, con una exhaustiva inspección de las vísceras, canales y todas las partes pertinentes del mismo, comestibles o no, en combinación con el examen *ante-mortem*, para determinar el destino final de los productos y subproductos cárnicos, debiendo:

1. Realizar los decomisos en el sitio de inspección como garantía que los productos y sub productos no aptos para consumo humano sean descartados. En caso de ser necesario se realizara la toma de muestras para la confirmación diagnóstica en animales sospechosos de padecer enfermedad zoonotica debidamente señaladas en el artículo 17 de la Resolución N°07 del fecha 04/04/1959 publicada en Gaceta Oficial N° 25.864 de fecha 16 de Enero de 1959.
2. Autorizar y liberar las canales y sub productos comestibles aptos para consumo humano.



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

ARTÍCULO 42. Los animales enfermos, las canales o las partes de animales que hayan sido objeto de comiso, serán trasladados para su destrucción o desnaturalización, en carros cubiertos y cerrados, de uso exclusivo para tal fin y verificados por el médico veterinario inspector y/o auxiliar inspector.

CAPITULO VII
DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS A UTILIZAR EN LA SALA DE
FAENAMIENTO.



ARTÍCULO 43. Los equipos, utensilios y herramientas para el faenado de animales, deben tener un diseño sanitario y estar contruidos de materiales atóxicos, resistentes, con acabado liso, libre de irregularidades y de fácil limpieza y desinfección.

ARTÍCULO 44. Los equipos y utensilios deben estar ubicados en las áreas destinadas para ello y según la secuencia lógica del proceso de faena.

ARTÍCULO 45. Las superficies de los equipos y utensilios en contacto con las canales y sub-productos no deben estar recubiertas con pinturas u otros materiales desprendibles y/o contaminantes.

CAPITULO VIII
DEL PERSONAL MANIPULADOR DE LA CANAL Y/O SUBPRODUCTOS

ARTÍCULO 46. Todo el personal que realiza actividades de manipulación de alimentos, debe tener la formación y/o capacitación adecuada en materia de prácticas higiénicas y de hábitos correctos de higiene a ser aplicados durante la ejecución de las tareas asignadas.

ARTÍCULO 47. El personal que realiza actividades de operaciones de faenamamiento debe dar cumplimiento a lo establecido en la Norma de Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos Resolución N° 457-96, publicada en la Gaceta Oficial N° 36.081 de fecha 07 de Noviembre del año 1996.

ARTÍCULO 48. Durante las operaciones de faenamamiento los responsables de los establecimientos no permitirán el acceso de operario/s afectados por enfermedades infecto-contagiosas a las respectivas áreas, impidiendo la contaminación de las canales y sub-productos.

ARTÍCULO 49. Cada etapa de procesamiento contará con personal único y en ningún momento se permitirá el flujo cruzado de personal, a fin de minimizar el riesgo de contaminación de las canales y sub-productos.

CAPITULO IX
DE LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y DESINFESTACION DEL
ESTABLECIMIENTO DE LA SALA DE FAENAMIENTO

ARTÍCULO 50. Se deben adoptar medidas efectivas de limpieza y desinfección de la sala de faenamamiento, que garanticen mantener de forma constante y durante el procesamiento de faenado que las áreas estén completamente limpias; así como también de la desinfestación para el control de insectos, roedores,

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

animales domésticos u otras plagas nocivas que puedan contribuir a la contaminación de la canal y de los subproductos.

ARTÍCULO 51. Las sustancias e implementos utilizados para la limpieza, desinfección o desinfestación deben disponerse fuera del área de elaboración, de manera de evitar la contaminación de la canal y sus subproductos o de las superficies de contacto con éste.

ARTÍCULO 52. La limpieza y sanitización de las diferentes áreas de faenamiento de animales, canales y subproductos deberá realizarse rutinariamente luego de haber terminado las labores en cada una de las mismas.

CAPITULO X
DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA CANAL
Y/O SUBPRODUCTOS



ARTÍCULO 53. Las canales y sub productos comestibles, deben ser almacenados y transportados de forma suspendida en ganchos de material sanitario y en condiciones que eviten la contaminación o deterioro.

ARTÍCULO 54. La sala de faenamiento clasificada como tipo 1 que cuenta con medios de conservación en frío, debe mantener las canales y sus sub productos a temperaturas menores a 5° C por un tiempo no mayor a 72 horas, en caso de permanecer en la sala de faenamiento hasta su respectivo despacho. Las mismas podrán ser comercializadas a nivel estatal.

La sala de faenamiento clasificada como tipo 2 podrá comercializar las canales y sub productos comestibles únicamente a nivel local o municipal como carne fresca (sin proceso de conservación en frío), en un tiempo no mayor a 6 horas después del faenado.

ARTÍCULO 55. Las canales y sub productos comestibles que hayan sido conservados en cuartos fríos, deben ser transportados en unidades dedicadas exclusivamente para este fin y deben controlarse y garantizarse las temperaturas menores a 5°C de las mismas durante el viaje.

CAPITULO XI
DISPOSICIONES GENERALES O FINALES

ARTÍCULO 56. La presente providencia se aplicará a todo lo relativo a salas de faenamiento de bovinos, porcinos, ovinos y caprino para consumo humano; con el fin de implementar las Buenas Prácticas de Fabricación para la obtención de productos cárnicos inocuos.

ARTÍCULO 57. Para los efectos de Ley y su aplicación en todas aquellas disposiciones tratadas o no tratadas en la presente providencia, queda sometido a la legislación legal vigente.

ARTÍCULO 58. Cuando por medio de esta Providencia se establezca alguna medida, reglamentación o norma, a juicio del médico veterinario inspector y/o Auxiliar Inspector, se entiende que tal medida, debe estar fundamentada en principios, normas, directrices o apreciaciones de carácter científico o técnico y de ninguna manera podrá ser el resultado de una actuación independiente y arbitraria.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA

ARTÍCULO 59. Toda persona natural o jurídica tiene la obligación de denunciar ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, cualquier establecimiento clandestino que sirva o esté siendo utilizado para faenamiento de animales que incumpla la presente providencia y ponga en riesgo a la población para su consumo humano.

ARTICULO 60. En caso de incumplimiento o violación de las disposiciones previstas en esta providencia, se aplicaran las medidas cautelares y/o sanciones administrativas que hubiere lugar, según la naturaleza y gravedad de la falta, de conformidad con las Leyes, Reglamentos, Decretos y Resoluciones, contenidos en el ordenamiento jurídico vigente.

ARTICULO 61. La presente Providencia Administrativa entrará en vigencia a partir de su publicación.

Dado en Caracas a los 13 días del mes de noviembre de 2017, años 207° de la Independencia, 158° de la Federación y 18° de la Revolución Bolivariana.

Notifíquese y cumplase,



MAURICIO E. VEGA MENDEZ

Director General (E) del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria

Resolución N° 081 del 17 de marzo de 2015

Gaceta Oficial N° 40.627 del 24 de marzo de 2015

Resolución N° 167 del 29 de abril de 2015

Gaceta Oficial N° 40.652 del 04 de mayo de 2015