

*Honorable Concejo Municipal
De la Sección Capital Sucre*

Sucre Capital de la República de Bolivia

**REGLAMENTO DE MANEJO Y GESTIÓN DE
PRODUCTOS CARNICOS PRIMARIOS**



**Ordenanza: N° 030/03
Fecha: 30 de Abril de 2003**

Sucre-Bolivia

REGLAMENTO DE MANEJO Y GESTION DE PRODUCTOS CARNICOS PRIMARIOS

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I DEL OBJETO Y AMBITO DE APLICACION

ARTÍCULO 1. El presente Reglamento define, regula y establece las normas de Control y Gestión de las Operaciones de Faeneo, Inspecciones, Transporte y Comercialización en el proceso general de beneficio de los animales del municipio en el marco establecido a la Ley 1333 del Medio Ambiente, Ley 2028 de municipalidades y demás disposiciones legales vigentes.

ARTÍCULO 2. El cumplimiento del presente reglamento tiene carácter obligatorio para todas las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que desarrollen sus actividades en el municipio y como consecuencia participan de todo el proceso de faeneado, transporte y comercialización de ganado, estableciendo derechos y obligaciones.

CAPITULO II DE LA COMPETENCIA Y POLÍTICA MUNICIPAL

ARTÍCULO 3. El gobierno municipal de la Primera Sección Capital, provincia Oropeza del departamento de Chuquisaca, es la entidad de derecho público con atribuciones que la ley le otorga para que mediante Ordenanzas, Reglamentos, Resoluciones establezca derechos y obligaciones de los ciudadanos para el bien común velando por la calidad de vida de la ciudadanía.

ARTICULO 4. La Ley 2028 de Municipalidades en su Art. 8º, párrafo IV, numerales 2 y 3 fija en materia de defensa del consumidor como una de las competencias del Gobierno Municipal el establecer un sistema de control de calidad, calificación bromatológica en condiciones de sostenibilidad ecológica para los productos alimenticios producidos, comercializados o transportados en su jurisdicción, así mismo le asigna la facultad de supervisar el cumplimiento de normas y condiciones higiénicas de sanidad de esos alimentos para consumo humano y animal, reservándole además el derecho de sancionar su quebrantamiento

ARTÍCULO 5. La Honorable Alcaldía Municipal, por medio de la Dirección de Operaciones, Dirección de Salud, Jefatura de Medio Ambiente y Áreas Verdes, Intendencia Municipal, Empresa Municipal de Aseo y Policía Municipal viabilizarán el cumplimiento del presente reglamento.

ARTICULO 6. Se define como Política Municipal los siguientes principios:

* Establecimiento de mecanismos operativos óptimos para la Gestión de los Mataderos.

* Generación de Programas de Investigación para la utilización de nuevas tecnologías en el faeneo de los animales.

* La educación, concientización de la población en el manejo, consumo y comercialización de las carnes.

CAPITULO III DE LAS DEFINICIONES

ARTICULO 7. Para efectos del presente reglamento se consideran las siguientes definiciones:

Animales de Abasto.- Comprende al ganado vacuno, porcino, ovino, caprino, camélido y aves de corral.

Carcasa.- Esta referida al cuerpo del animal ya muerto, desprovisto de su piel y de sus vísceras.

Matadero.- Es el establecimiento o lugar destinado específicamente al faeneo de animales para el consumo humano.

Sangría.- Representa una fase en el faeneo de los animales, durante la cual se extrae la sangre de los mismos.

Evisceración.- Constituye una fase en el faeneo de los animales durante la cual se extraen las vísceras.

Residuo.- Término que se refiere a un animal, carcasa, o las partes de esta no aptas para el consumo humano, pero pueden ser destinados a la elaboración de subproductos.

Almacenamiento.- Acción de retener temporalmente los residuos, mientras son entregados a la empresa de recojo.

Anaeróbico.- Proceso bioquímico que no requiere oxígeno libre.

Botadero.- Sitio de acumulación de residuos sólidos, que no cumple con las disposiciones vigentes de seguridad y salud.

Contaminación por desechos sólidos.- Degradación de la calidad ambiental como resultado directo del manejo de los residuos.

Contenedor.- Recipiente donde se depositan los residuos temporalmente.

Disposición Final.- Acción de depositar los residuos en un lugar establecido.

Fauna nociva.- Animales considerados por su población como plaga y potenciales poseedores de enfermedades infecto contagiosas.

TÍTULO II DE LOS OBJETIVOS Y PROCEDIMIENTOS DE FISCALIZACION

CAPÍTULO I OBJETIVOS DE LA GESTION DE MATADEROS

ARTÍCULO 8. La gestión de los Mataderos en la jurisdicción de la provincia Oropeza sección capital tiene los siguientes objetivos:

- Establecimiento de acciones que contribuyan a la gestión óptima de los mataderos y su relación con la calidad ambiental.
- Implementar programas de difusión a la población, sobre la comercialización y consumo de los productos principales como resultado del faeneo de animales.
- Desarrollo de programas de monitoreo y fiscalización sobre el desempeño efectivo de las normas establecidas.

CAPÍTULO II DE LA INSPECCION Y VIGILANCIA

ARTÍCULO 9. La Jefatura de Medio Ambiente y Áreas Verdes con la Intendencia Municipal y otras instancias operativas, deberá efectuar inspecciones y fiscalizar a las empresas o instancias de comercialización de carne, para verificar el cumplimiento de las normas en vigencia.

ARTÍCULO 10. Todos los funcionarios que realicen la inspección, deberán contar con una credencial de la Honorable Alcaldía al requerir la información respectiva. Así mismo los mataderos y/ o agentes económicos, deberán facilitar las tareas de inspección y proporcionar la información necesaria.

ARTÍCULO 11. En todo acto de inspección, se levantará un acta, donde se informará sobre los hechos y/o omisiones la cual deberá contener:

- Lugar y fecha de inspección
- Nombre de la institución, participantes
- Acciones de verificación del presente reglamento
- Observaciones y sugerencias
- Observaciones de la institución

TÍTULO III DEL MANEJO , GESTION DE LOS MATADEROS Y COMERCIALIZACION DE CARNES

CAPÍTULO I DE LOS MATADEROS

ARTÍCULO 12. Los mataderos por su razón social se clasifican en particulares y pueden ser también municipales, debiendo ambos estar sujetos al presente reglamento.

ARTICULO 13. Los mataderos deben estar ubicados fuera del radio urbano, a efectos de que no puedan ocasionar daños y contaminaciones ambientales dentro del área urbana. Para su funcionamiento deberán contar con los siguientes servicios básicos:

- Agua potable en la cantidad suficiente para garantizar un adecuado faeneo, con un mínimo de medio metro cúbico de agua por animal a faenear o la cantidad mínima establecida en un estudio específico presentado al municipio y respaldado con firma y rúbrica del profesional autor del cálculo.
- El agua potable puede ser aceptada si ha sido tratada y examinada física, química y microbiológica mente declarada como tal.

- Los desagües, deben tener acceso a un sistema de colectores, que garanticen el flujo de aguas servidas (pendiente, canaletas, rejillas de grasa).

- Energía suficiente para el uso del equipo mecánico y la iluminación respectiva haciendo que esta última no altere los colores y cuya intensidad no deberá ser menor a 540 lux en los puntos de inspección, 220 lux en las áreas de trabajo y 110 lux en áreas secundarias.

- Los mataderos deberán ser provistos de una ventilación adecuada, si fuese el caso artificial, para permitir un ambiente fresco, evitar calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de un área sucia a un área limpia.

- Los ángulos que forman las paredes entre si y con respecto al piso deben ser de forma cóncava, para evitar el acúmulo de agua y facilitar la limpieza.

- Vías de acceso cómodas y adecuadas para permitir el ingreso y salida de vehículos utilizados, además del espacio suficiente para parqueo de vehículos.

ARTICULO 14. Los mataderos deben ser construidos con materiales de última tecnología resistentes a un deterioro rápido, las paredes y pisos deben ser lisos y tener características de impermeabilidad.

Los mataderos deben contar con los siguientes lugares o zonas:

- **De Abastecimiento**, comprende el lugar de llegada y desembarque de los animales, así como los lugares de encierro y descanso, dotados de comederos, sombras y manga, brete y cepo para las diversas especies, los pisos de los corrales deben ser de concreto o al menos empedrados con uniones cementadas y un declive mínimo de 2% hacia el desagüe.

- Deben contar con un corral para el aislamiento de los animales enfermos o sospechosos de enfermedad, que pueda mantenerse cerrado mediante dispositivos de seguridad y contar con sistemas de contención (cepo) para sujetar e inmovilizar los animales para facilitar el examen clínico.

- **De Matanza**, lugar destinado a las operaciones de faenar los animales, comprenderá las siguientes secciones:

Sección aturdimiento: Lugar donde estará ubicado el espacio de encierro de matanza, el cual deberá estar conectado con la manga de corrales y debe tener mecanismos mecánicos o eléctricos para la suspensión de los animales a fin de situarlos en el sistema de carriles.

Sección Degüello: Lugar dedicado a la separación por corte de las cabezas y el cuerpo de los animales con dispositivos que faciliten su inspección.

Sección Sangría: Donde se efectúa la sangría de los animales suspendidos y dotados con canaletas adecuadas, para su evacuación por la cantidad de agua utilizada.

Espacio de proceso de matanza: Lugar donde se efectúan todas las fases posteriores en el faeneo del ganado suspendido mediante un sistema de tracción y carriles. Debe existir un lugar donde los dueños o representantes puedan observar el proceso total.

Sección Cueros y Pieles: Lugar que se destina a la recepción, limpieza, salado y secado de cueros y pieles de animales faeneados.

- **Procesamiento de menudencias,** lugar donde se realizará el lavado, selección y tratamiento de las vísceras.

- **Zona de Oreo,** destinada al enfriamiento natural de las carcasas, el cual debe contar con carriles para los diferentes animales.

- **De conservación,** lugar donde se instalará las cámaras frigoríficas. Las cámaras deben tener capacidad de almacenaje de toda la carne faeneada en el día.

- **Zona de Comercialización,** lugar de despacho donde están las oficinas para la venta o entrega de carne y despacho de carcasas a los vehículos.

- **Zonas auxiliares,** comprende secciones de almacenes, depósitos, laboratorios y otros.

- **Incineración y estercolero,** lugar donde se incineran, cuerpos o restos que no sean aptos de consumo humano, el cual debe estar ubicado en un lugar aislado y bajo estrictas medidas de seguridad e higiene, además de tener las condiciones adecuadas.

- **Administración,** Lugar donde se realizan los trabajos administrativos.

- **Servicios Generales,** comprende los servicios higiénicos, duchas y cuartos de vestir a fin de asegurar la higiene del personal.

En el caso de que existan mataderos con planta industrializadora, podrán retener los subproductos y darles el tratamiento respectivo.

ARTICULO 15. Para la construcción de un matadero los interesados deberán solicitar la aprobación de planos por la Oficialía Mayor Técnica adjuntando a los mismos, plan de operación, reglamentos internos y la licencia ambiental respectiva.

Su monitoreo e inspección será supervisada por la instancias respectivas de la Honorable Alcaldía Municipal.

ARTICULO 16. La autorización de funcionamiento de un matadero se concederá una vez aprobados todos los requisitos establecidos por la Comuna.

CAPITULO II DE LOS COMERCIALIZADORES

ARTICULO 17. Los agentes económicos o micro empresas que deseen comercializar carne en sus diferentes estados, deberán contar con la autorización respectiva de la Jefatura de Medio Ambiente, Espectáculos Públicos, y la Dirección de Operaciones .

ARTICULO 18. Estos establecimientos deberán contar con equipos que permitan una refrigeración de los productos y que su venta sea de forma limpia, higiénica y sobre todo garanticen la oferta de productos frescos.

ARTICULO 19. En el caso de la comercialización en los mercados, estos deben contar con cámaras frigoríficas para el almacenaje de productos y su capacidad debe abastecer a la cantidad de carne de todos los vendedores a una temperatura menor de cinco grados.

La cámaras frigoríficas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Dependencias, antecámara, sala de máquinas, oficina y servicios sanitarios,
- Maquinaria, grupos de refrigeración con capacidad de acuerdo al volumen de la cámara, equipo eléctrico donde se necesite,
- Cámara, será construida con materiales que eviten su deterioro y sus paredes deben ser impermeables.

Los administradores de los mercados, son los responsables de que los productos se expendan de buena calidad y frescos, para lo cual se realizarán inspecciones en coordinación con la autoridad ambiental del departamento.

ARTICULO 20. Los productos que se expendan no deben estar mas de cuatro horas fuera de refrigeración, ya que su descomposición es altamente peligrosa para la salud, por lo que su control será estrictamente realizada.

ARTICULO 21. Los vendedores de productos cárnicos, que excedan este horario deberán contar con conservadoras para la refrigeración respectiva.

CAPITULO III DEL FAENEO DE LOS ANIMALES

ARTICULO 22. En los mataderos se faenarán los animales de abasto, que hayan ingresado en el mismo legalmente registrados. Para el faeneo de otras especies, se solicitará un permiso especial de la Dirección de Salud del municipio, señalándose el destino que se dará a esos productos.

ARTICULO 23. En los mataderos municipales se faenarán los animales de abasto con destino al consumo de la población del municipio, los particulares podrán también ofrecer su producto a la población del municipio o al interior del país siempre y cuando cumplan con las estipulaciones del presente reglamento.

ARTICULO 24. En ningún caso se permitirá el faeneado de:

- Especies hembras menor a dos años, las mismas que son aptas para la reproducción, excepto en casos especiales, los cuales serán debidamente autorizados.
- Especies en cualquier estado de enfermedad o deficiencia nutricional a excepción de casos especiales, autorizados.

ARTICULO 25. Los animales deberán descansar un mínimo de doce horas en los lugares establecidos del matadero y tener un baño antes de que sean faeneados.

ARTICULO 26. El faeneo de los animales será realizada sin causar lesiones en la médula espinal con el aturdimiento de modo de permitir una fácil sangría, para la mejor conservación de carnes.

ARTICULO 27. La sangría debe ser realizada con el animal suspendido a fin de que sea completa. En los vacunos y porcinos se aplicará preferentemente el método de el corte de vasos a la entrada del cuello; en los caprinos y ovinos se aplicará el seccionamiento al degüello.

ARTICULO 28. Queda prohibido el insuflado de carcasas, excepto para el desuello, que solo podrá efectuarse utilizando métodos mecánicos en los ovinos y caprinos.

ARTICULO 29. Todas las operaciones del faeneo deben realizarse estando los animales suspendidos, las menudencias y las carnes no deben ser depositadas en el piso.

CAPITULO IV DE LA INSPECCIÓN SANITARIA Y CLASIFICACION

ARTICULO 30. Con el propósito de cumplir la ley del Medio Ambiente 1333 y su reglamentación, antes de realizarse los faeneos es obligatoria la inspección sanitaria para verificar:

- Las instalaciones del matadero
- Los animales a ser faeneados
- Las carcasas, sus partes, menudencias y cueros.

La inspección sanitaria estará a cargo del médico veterinario del matadero, definiendo y estableciendo las medidas necesarias. Esta inspección se efectuará especialmente a las zonas de abastecimiento, matanza y entrega.

ARTICULO 31. Los mataderos deberán entregar al médico veterinario los materiales necesarios para realizar la inspección. Esta inspección se efectuará en el día. Así mismo presentará los informes respectivos al directorio de la entidad, los cuales estarán a disposición del municipio y de las unidades de control.

ARTICULO 32. Antes de que se realice el faeneado de los animales, estos deberán ser inspeccionados por el médico veterinario el cual efectuará esta inspección a las especies en pie y en movimiento. No podrá faenearse ningún animal sin previo examen.

ARTICULO 33. Todos los animales que muestren síntomas de estar afectados por cualquier enfermedad y que se encuentre motivos para desechar su carcasa, será sujeto de mayor análisis e investigación por el médico veterinario. Una vez investigado, se podrá efectuar el faeneado o tomar otra medida que determine el médico veterinario.

Los animales con fiebre de embarque, parálisis post partum y otros, deberán ser aislados y sometidos a un tratamiento por parte del propietario bajo inspección del médico veterinario.

ARTICULO 34. Todos los animales muertos antes del examen no podrán ser faeneados, los cuales serán incinerados o enterrados, con informe del médico veterinario.

Los animales con enfermedades infecto-contagiosas, serán aislados inmediatamente después de la inspección para ser observados durante un período establecido por el médico veterinario.

ARTICULO 35. Los faeneos de emergencia podrán ser autorizados por el médico veterinario en los casos siguientes:

- Por fracturas que imposibiliten la locomoción del animal.
- Por traumatismos que establezcan peligros para la salud del animal.
- Otros casos según criterio del médico veterinario.

ARTICULO 36. Cuando Los animales muertos en el matadero, hubieran permanecido por mas de hora y media, sin ser desangrados y/o incinerados, serán decomisados por las autoridades correspondientes.

ARTICULO 37. Cuando Los animales ya han sido faeneados, serán revisados por el médico veterinario sobre todo las carcasas, sus partes y órganos y solo podrá ser postergadas por causa de fuerza mayor por un plazo máximo de 24 horas.

ARTICULO 38. La inspección post-mortem, se efectuará de acuerdo al orden y la forma siguiente:

a. El Análisis:

- La sangre, su color, su coagulabilidad,
- La cabeza, la lengua, los ganglios retrofaringeos, cervicales, maxilares y submaxilares,
- Los pulmones, la traquea y los ganglios linfáticos de los ilios pulmonares,
- El corazón, pericardio, miocardio y endocardio, diafragma,
- El hígado, ganglios, linfáticos, adyacentes y vesícula biliar,
- El estómago, intestino, mesenterio, ganglios linfáticos y epilón,
- Bazo, vejiga, útero, vagina y vulva,
- Ubre,

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

En casos especiales se examinará partes del cerebro, cavidad craneana, ojos, orejas, esófago, páncreas, glándulas adrenales, etc.

Para las enfermedades parasitarias musculares se efectuará las investigaciones necesarias por parte del médico veterinario.

b. La identificación:

Las partes del animal, su cabeza, vísceras, etc, deberán ser reservadas hasta que la inspección post-mortem haya sido completada, a fin de asegurar su correcta identificación. Con este propósito se le marcará la cabeza, las vísceras, las patas y la piel.

c. Retención de carcasas:

El médico veterinario podrá retener carcasas y vísceras para realizar un examen adicional.

d. Sellado de las partes admitidas y desechadas:

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

Se marcará con un color azul violeta y de origen vegetal.

Se usará tinta roja para los productos no aptos y que deben ser desechados.

Los productos decomisados y que se usaran con fines industriales se usará tinta verde.

El sellado y rotulado será bajo estricta vigilancia del médico veterinario y de los inspectores de calidad ambiental del municipio si estuviesen. La tinta y sellos respectivos, deben ser guardados en lugares seguros y vigilados por las instancias de seguridad del matadero.

e. Denuncia de enfermedades contagiosas:

Cuando el médico veterinario constate casos de enfermedades contagiosas, debe dar aviso de inmediato a la Dirección de Salud de municipio, así como al Servicio Departamental de Salud para tomar las medidas necesarias.

f. Informes de Inspección:

El médico veterinario deberá llevar un registro diario de los animales que se faenean, indicando número, especie, origen y peso; así como el número y peso de las carcasas, vísceras y otros; la causa de condena y desechos de animales.

Estos informes serán presentados en forma mensual al directorio de la entidad, pero también a la unidad de salud del municipio y mantener disponible para la unidad de medio ambiente.

ARTICULO 39. El médico veterinario al efectuar la inspección para determinar su aptitud para el consumo o su incineración, procederá al decomiso en los siguientes casos:

a. Serán desechados los animales atacados por cualquiera de las siguientes enfermedades:

- Carbunelo Bacteriano,
- Carbunelo Sintomático,
- Septicemia Hemorrágica,
- Gangrena Gaseosa,
- Piemia y Septicemia,
- Piroanaplasmosis con Caquexia,
- Leptospirosis Bovina,
- Hemoglobinuria Bacilar,
- Rabia,
- Tétano,
- Enterotoxemia,
- Poliartritis de los terneros,
- Fiebre catarla maligna,
- Enteritis infecciosa de los animales jóvenes,
- Salmonellosis y Bacterias coliformes,

b. Se procederá también en estos casos:

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

c. El diagnóstico de tuberculosis se basa en el estudio de la patogenia de la infección mediante análisis cuidadosos de la localización de las características anatomopatológicas de las lesiones y se procederá al decomiso de las carcasas y vísceras:

- Tuberculosis acompañada de caquexia,
- Tuberculosis miliar,
- Lesiones tuberculosas que indiquen resistencia.

Cuando se sacrifiquen los animales reactivos con tuberculosis y no se encuentren lesiones microscópicas o se produce el hallazgo en un ganglio o en un hueso, se hará el deshuesado completo pudiendo usarse la carne.

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

- Pigmentación anormal o traumatismos graves,
- Actinomicosis o actinobacilosis,
- Tumores malignos, abscesos o heridas,
- Paratuberculosis bovina,
- Artritis o pili artritis localizadas no asociadas con infecciones sistémicas,
- Equinococosis y distomatosis,
- Metritis mastitis agudas,
- Pericarditis traumática aguda,
- Neumonía y pleuresía aguda.

e. Las carcasas que demuestren ligera coloración icterica quedarán retenidas por 24 horas y después de ese lapso se realizará un segundo examen, si desaparece la coloración se podrá utilizar con fines de consumo o lo que disponga el médico veterinario.

f. Cuando existe duda sobre el origen de la coloración de la carcasa o sobre la toxicidad de la misma, se practicará los exámenes de laboratorio.

g. Cuando exista duda para distinguir la delgadez fisiológica y la emaciación patológica de una carcasa, se determinará la relación agua proteína de las masas musculares.

h. En las carcasas que presenten lesiones de macrobacilosis o Ademitis gaseosa, el médico determinará su desecho.

i. Cuando exista duda acerca de la viabilidad del cisticerco, se realizará la prueba de laboratorio. Cuando la infestación sea ligera, solo pasará para el consumo si se le somete a la refrigeración continuada por un período no menor de diez días a una temperatura menor de 10 grados previa eliminación de los quistes visibles y tejidos adyacentes.

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

k. En las infestaciones parasitarias no transmisibles al hombre, se adoptará el siguiente criterio, solo se procederá a la extirpación del parásito y del tejido adyacente y si están afectados se procederá al desecho.

l. Los músculos de porcinos afectados de cirteciscosis puedan ser admitidos previa inspección.

m. La carne, vísceras y partes frescas que hayan sido rechazadas, solo podrán ser aprovechadas previa autorización del médico veterinario y para subproductos en las plantas de procesamiento.

ARTICULO 40. La clasificación de las carcasas tendrá como finalidad lo siguiente:

- Fomentar el desarrollo de la ganadería municipal de carnes, estimulando su mejoramiento,
- Orientar e instruir al industrial en carnes como al público en general,

La clasificación se basará en lo siguiente:

a. Clasificación de acuerdo al tipo o conformación y al grado de acabado:

- **Tipo o conformación**, califica la especie, sexo y edad del animal del que provenga la carne, considerando igualmente la distribución de las masas musculares.
- **Grado o acabado**, indica el estado de gordura del animal, apreciando la cantidad de tejido adiposo que contenga en su cobertura, almacenamiento y en su infiltración.

b. La clasificación se hará: con luz natural, una vez terminada la inspección sanitaria.

c. Las carcasas que no hayan sido seleccionadas, no serán clasificadas.

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

1. Vacunos. Comprende:

- Terneros: Bovinos machos, menores de 24 meses, con un peso mínimo de 150 kilos, con buena conformación y acabado. Los terneros menores de 18 meses no se faenarán.
- Novillos. Bovinos machos menores de 30 meses (de 2 a 4 dientes permanentes), castrados en edad oportuna, con una buena conformación y buen acabado.
- Vacuno engordado, bovinos mayores de 30 meses (6 o mas dientes permanentes), castrados con buena conformación.

- Vacuno con fines industriales, carcasas que por su grasa y escasez de carne son inadecuadas par el consumo humano.

2. Ovinos. Comprende:

- Corderos, ovinos machos no menores de 16 meses, castrados en edad oportuna, buen acabado.

- Ovino engordado, mayores de 16 meses de edad, bien conformados.

3. Caprinos. Comprende:

- Cabrito, caprino menor de 6 meses de edad suficientemente engordados.

- Chivato, caprino que no reúna las características anteriores.

4. Porcinos. Comprende:

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

- Clase b. Carcasas de porcinos mayor a 90 kilos de peso y 38 mm de espesor castrados oportunamente y hembras de buena conformación.

- Clase c. Industrial, carcasas con suficiente grasa y poca carne, aptas para fines industriales y no para el consumo.

Para la clasificación de carcasas, se utilizará sellos de rodillo donde se indique su clase y la identificación del matadero, usando tintas de colores diferentes según la clase.

CAPITULO V DE LAS OPERACIONES

ARTICULO 41. Los lugares de descanso, embarcaderos, y el matadero en general, deben ser aseados y limpiados en forma diaria, al terminar las labores, así como los equipos utilizados en el faeneo.

ARTICULO 42. Todo el personal de planta que intervenga directamente en el proceso general deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer certificado de salud en el que se indique que no tienen tuberculosis y otras enfermedades infecto contagiosas, el cual será renovado cada seis meses.
- El uso obligatorio de mandiles, overoles y botas de goma, barbijos de fácil limpieza durante las horas de trabajo.
- Uso de esponjas y lienzo u otro material para la limpieza y secado de las carcasas.
- El inspector dispondrá lo conveniente bajo su responsabilidad cuando se manipule animales enfermos y carnes en mal estado.
- En el caso de los trabajadores de la zona de matanza, los mandiles deberán ser de material de goma impermeables.

En el caso de los agentes económicos que distribuyen y comercializan carne deben observar también este artículo.

CAPITULO VI DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

ARTICULO 43. Las personas naturales o agentes económicos que trasladen ganado destinado a los mataderos deberán realizar esta acción acondicionado los vehículos con el objeto de evitar traumatismos que malogren la calidad de la carne.

El transporte de animales que haya durado mas de 12 horas, debe permitir el descanso en forma obligatoria en el matadero 24 horas antes del faeneo.

ARTICULO 44. Para el transporte al matadero, los animales deben estar en perfectas condiciones de salud, debiendo los conductores contar con los respectivos certificados de sanidad expedidos por la autoridad competente.

Así mismo deberá acompañarse un certificado emitido por la municipalidad de origen donde constará: lugar de embarque, número de animales, hora de salida y llegada y características del ganado como especie, sexo, edad y peso.

Los animales que hayan fallecido durante el viaje, deberán ser enterrados o en su caso incinerados, con presencia de la autoridad ambiental.

Los vehículos utilizados en el transporte deben ser desinfectados en el matadero de destino otorgándose su constancia respectiva.

ARTICULO 45. Todos los animales y especies desembarcados en el matadero no podrán ser enviados a otro o remitidos a lugares distintos salvo autorización expresa del Administrador del matadero.

ARTICULO 46. Los vehículos destinados al transporte de carne y menudencias, deberán ser diseñados, construidos y equipados de modo que se impida la contaminación de los productos cárnicos, deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Ser de uso exclusivo para el transporte de carne y derivados, permanentemente identificados con la leyenda “transporte exclusivo de carne”, las letras del rótulo serán de un tamaño mínimo de 10 cm. de altura.
- b) Deben contar con carrocería cerrada, las superficies internas deberán ser resistentes físicamente, impermeables, lisas de fácil limpieza y desinfección , con uniones cóncavas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, antitóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas.
- c) Tendrán instalación de rieles colocadas a una altura adecuada con ganchos para medias y/o cuartos de canal de las reses o cerdos, deberán estar suspendidas de tal forma que la carne no entre en contacto con las paredes o con el piso.
- d) Las vísceras u otros subproductos comestibles deberán colocarse en recipientes con tapa, construidos de materiales sanitarios y exclusivos para ese fin, deberán estar rotulados con la leyenda “producto comestible”.
- e) Los recipientes empleados para el transporte de sangre que será utilizada para la elaboración de alimentos para el consumo humano estarán claramente identificados, deben contar con tapa que se pueda asegurar.

ARTICULO 47. Para el transporte por aire, los aviones deben estar provistos de un sistema de ganchos o aislamiento adecuado entre las carcasas para evitar un amontonamiento en el piso de los aviones, los cuales luego del transporte deben ser desinfectados bajo el control de la autoridad ambiental.

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

ARTICULO 49. El transporte de carne fresca y menudencias por mas de cuatro horas requerirá de vehículos acondicionados con refrigeración, debiendo tener el vehículo por dentro una temperatura de 5 grados centígrados o menos.

El transporte con una duración mayor a doce horas, requerirá de una nueva inspección en el momento de desembarque en el matadero.

Todo transporte de carne y menudencias, debe estar acompañado de certificados expedidos por la Dirección de Salud del municipio.

El personal que intervenga en el traslado deberá cumplir con lo requisitos exigidos en el artículo 42 del presente reglamento.

ARTICULO 50. Cuando el transporte este referido a pieles y cuero procedente de mataderos, este será realizado en vehículos cerrados y revestidos de materiales metálicos para evitar malos olores, escurrimiento de líquidos y su fácil limpieza, además del acompañamiento de los certificados correspondientes.

ARTICULO 51. Los mataderos, Cámaras Frigoríficas, Agentes Económicos y comercializadores de carnes en el municipio, para su funcionamiento, deben estar registrados e inscritos en la Honorable Alcaldía Municipal, y cumplir con los requisitos establecidos, sobre todo la licencia ambiental.

ARTICULO 52. La licencia ambiental otorgada por la Autoridad Ambiental departamental, es el documento que acredita que una obra, actividad o proyecto pueda funcionar dentro los parámetros ambientales legalmente aceptados en el municipio.

ARTICULO 53. En el caso de importación de carnes y menudencias refrigeradas, congeladas, desecadas o cualquier estado, esta deberá sujetarse a disposiciones sanitarias nacionales y el presente reglamento.

ARTICULO 54. La comercialización de las carcasas al por mayor se realizará solamente en los mataderos y cámaras frigoríficas legalmente establecidas. Al por menor en lugares de consumo como ser mercados minoristas, fríales y empresas de comercialización de productos.

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

Los mercados minoristas, fríales y otros centros, deben contar con locales amplios y ventilados, revestidos de material impermeable, cámaras de

refrigeración y/o conservadoras, equipos básicos, sierra eléctrica, mesas de corte, balanzas, ropa blanca, etc.

CAPITULO VII DE LAS TASAS DE COBRO

ARTICULO 55. El directorio del Matadero en función de costos y beneficios calculados, establecerán tasas para el faeneo de las diferentes especies de animales, las mismas que serán de conocimiento y consentimiento del Gobierno Municipal.

ARTICULO 56. El matadero en función de las leyes en actual vigencia, realizaran sus pagos de impuestos a las diferentes instituciones públicas.

TÍTULO IV DE LA PROHIBICIONES INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

CAPÍTULO I DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 57. Son prohibiciones, las siguientes:

- Abandonar residuos de cualquier especie en lugares públicos y en áreas de dominio municipal descritos en el artículo 85 de la ley 2028.
- Quemar residuos en áreas de dominio público además de domicilios, predios, lotes o cualquier sitio que comprometa las áreas urbanas y de otros asentamientos humanos.
- La instalación y funcionamiento de mataderos o plantas de procesamiento sin que se cuente con la autorización del Gobierno municipal
- La instalación y funcionamiento de incineradores o plantas de incineración sin que se cuente con la autorización respectiva.

- Permitir el faeneo de animales que no respondan al presente reglamento.
- Otros que dañen al ornato público.

CAPÍTULO II DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS

ARTÍCULO 58. Son consideradas infracciones administrativas las contravenciones a los preceptos de la Ley del Medio Ambiente, el reglamento de Manejo, y Gestión de productos cárnicos primarios y otras disposiciones conexas emanadas de la Honorable Alcaldía Municipal.

ARTICULO 59. Las infracciones serán tipificadas por:

- Los mataderos o personas naturales que sean sorprendidas en el acto mismo de contravención a las normas del presente reglamento.
- Las empresas o fríales de servicio sujeto de denuncia y que puedan ser comprobadas.
- Los lugares de venta y expendio de carne, como ser los mercados, los cuales deberán cumplir el presente reglamento.

ARTICULO 60. Toda Infracción al presente reglamento será penalizada de acuerdo a los dispuesto en el presente reglamento para la aplicación de multas y sanciones.

ARTICULO 61. La Honorable Alcaldía Municipal por medio de la Oficialía Mayor Administrativa, habilitará una cuenta bancaria para el pago específico de multas, resultado de las infracciones cometidas en el presente reglamento.

ARTICULO 62. Los mataderos, cámaras frigoríficas, empresas de expendio de carne y mercados no autorizados por la Honorable Alcaldía Municipal que faenen ganado o comercialicen con carnes, serán sancionados con una multa entre Bs. 5.000 y 10.000 Bs. De acuerdo a la infracción. En caso de reincidencia su clausura y aplicación de sanciones penales.

ARTICULO 63. Los propietarios de vehículos que transporten carnes y ganado infringiendo lo dispuesto en el presente reglamento serán sancionados con una multa de Bs. 5.000.

ARTICULO 64. Los propietarios de mataderos que no cumplan con las disposiciones del médico sanitario municipal sobre condena o decomiso de animales o carcasa, serán sancionados con una multa Bs. 1.000 sin perjuicio de la clausura del establecimiento.

ARTICULO 65. Los propietarios de vehículos terrestres que transporten menudencias sin la correspondiente quía de acuerdo al presente reglamento serán sancionados con una multa de Bs. 1.000.

ARTICULO 66. Las empresa de transporte de carnes que no cumplan con la limpieza y desinfección de sus vehículos serán sancionados con una multa de Bs. 500.

ARTICULO 67. Se prohíbe la comercialización de carnes de clasificación industrial que solamente podrán ser enviadas a los lugares o establecimientos de dicho género. Su infracción será sancionada con una multa de Bs. 5.000.

ARTICULO 68. Los propietarios o administradores de un matadero que cierren el mismo sin autorización respectiva serán sancionados con una multa de Bs. 10.000.

CAPITULO III DEL PROCEDIMIENTO DE IMPOSICIÓN

ARTICULO 69. Conocida la contravención a los procedimientos mediante los informes respectivos, el municipio citará al contraventor y le concederá un plazo de 10 días hábiles computable a partir del día siguiente hábil de su notificación para que presente los justificativos correspondientes.

ARTICULO 70. Vencido el plazo, el municipio pronunciará la resolución respectiva con los informes técnico y jurídico con la sanción establecida y 10 días para su cumplimiento, además de las acciones penales legales correspondientes cuando corresponda.

CAPITULO IV DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTICULO 71. El o los actuales mataderos en funcionamiento, serán objeto de una inspección por la Jefatura de Medio Ambiente y las unidades respectivas de la Honorable Alcaldía para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

- Capacidad de matanza
- Higiene y Sanidad
- Aspecto Tecnológico
- Sistema de operación y funcionamiento

ARTICULO 72. Los actuales mataderos que no reúnan las condiciones técnicas sanitarias y de operación estipuladas en el presente reglamento serán consideradas Mataderos de acondicionamiento, debiendo ajustarse a las normas en un plazo no mayor a un año a partir de la fecha de su notificación.

ARTICULO 73. Se concede un plazo de 180 días calendario a partir de la aprobación del presente reglamento para que los agentes descritos en artículos precedentes se adecuen al reglamento presente.

ARTICULO 74. Quedan derogadas todas las disposiciones contrarias al presente Reglamento.

Sucre, 30 de Abril de 2003