



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: *Edgard Antonio Mendoza Castro*

TOMO N° 409

SAN SALVADOR, LUNES 30 DE NOVIEMBRE DE 2015

NUMERO 220

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL

Escritura pública, estatutos de la Fundación Jesús es Luz y Decreto Ejecutivo No. 26, declarándola legalmente establecida, aprobándole sus estatutos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. 4-14

RAMO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL

Nuevos estatutos del Club Deportivo Juventud Independiente y Acuerdo Ejecutivo No. 202, aprobándolos. 15-22

Escritura pública, estatutos de la Asociación Unidos por la Salud y Acuerdo Ejecutivo No. 236, aprobándolos y confiriéndole el carácter de persona jurídica. 23-29

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdos Nos. 15-1748, 15-1749, 15-0458, 15-0459 y 15-1433.- Reconocimiento de estudios académicos. 30-32

Acuerdos Nos. 15-0990, 15-1116, 15-1117 y 15-1119.- Acuerdos relacionados a planes de estudios de la Universidad Evangélica de El Salvador. 32-34

Acuerdos Nos. 15-1412, 15-1416 y 15-1420.- Acuerdos relacionados a planes de estudios de la Universidad Francisco Gavidia. 34-35

MINISTERIO DE ECONOMÍA

Decreto No. 92.- Reglamento de la Ley de Estabilidad Jurídica para las Inversiones. 36-39

RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 1654.- Se establece política del subsidio del gas licuado de petróleo para consumo doméstico. 40

Acuerdo No. 1655.- Se establecen los precios de referencia de las gasolinas y el diésel en el mercado local. 41

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Acuerdo No. 634.- Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.02.01:13, Productos Avícolas. Carne de Aves de la Especie Gallus gallus Beneficiadas Listas para Cocinar Enteras, Cortes y sus Menudos. Especificaciones. 42-55

ORGANO JUDICIAL**CORTE SUPREMA DE JUSTICIA**

Acuerdos Nos. 537-D, 767-D y 921-D.- Autorizaciones
para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas..... 56

INSTITUCIONES AUTÓNOMAS**ALCALDÍAS MUNICIPALES**

Decreto No. 3.- Ordenanza Transitoria de Exención de
Intereses y Multas Provenientes de Deudas por Tasas e Impuestos
a favor del municipio de San Pedro Perulapán, departamento de
Cuscatlán..... 56-58

Estatutos de la Asociación de Desarrollo Comunal "Caserío
Ausol Explotado, Cantón El Barro" y Acuerdo No. 26, emitido
por la Alcaldía Municipal de Ahuachapán, aprobándolos y
confiriéndole el carácter de persona jurídica. 59-63

SECCION CARTELES OFICIALES**DE PRIMERA PUBLICACION**

Declaratoria de Herencia..... 64

Aviso de Inscripción..... 64

DE SEGUNDA PUBLICACION

Aceptación de Herencia..... 64-69

DE TERCERA PUBLICACION

Aceptación de Herencia..... 69

SECCION CARTELES PAGADOS**DE PRIMERA PUBLICACION**

Declaratoria de Herencia..... 70-80

Aceptación de Herencia..... 80-90

Herencia Yacente 90-91

Título de Propiedad 91-93

Título Supletorio 93-121

Juicio de Ausencia..... 121

Renovación de Marcas..... 121-127

Nombre Comercial..... 127-129

Subasta Pública 129

Reposición de Certificados 130-135

Disolución y Liquidación de Sociedades 136

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

ACUERDO N° 634.

Santa Tecla, 18 de septiembre de 2015.

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Agricultura y Ganadería,

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo No. 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial No. 158, Tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio de la cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de devolver los Reglamentos Técnicos con su Visto Bueno, de acuerdo a los períodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito de publicación, a la institución responsable de elaborar dichos Reglamentos Técnicos;
- II. Que por Decreto Legislativo No. 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del día 18 de diciembre del mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, por medio de la cual se le conceden facultades al Ministerio de Agricultura y Ganadería para identificar y reglamentar lo concerniente a la producción y sanidad agropecuaria;
- III. Que es necesario establecer los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir las carnes de aves de la especie *Gallus gallus* beneficiadas enteras, en cortes y sus menudos, producidas en el país o importadas antes de su comercialización; y,
- IV. Que este Reglamento es de aplicación general en todo el territorio nacional y aplica a operaciones de beneficiado en mataderos autorizados hasta el despacho del producto antes de su comercialización, así como las operaciones de almacenamiento y descongelación que se realicen en otros establecimientos distintos a las plantas, incluyendo productos importados de la misma especie.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.02.01:13

**PRODUCTOS AVÍCOLAS. CARNE DE AVES DE LA ESPECIE
Gallus gallus BENEFICIADAS LISTAS PARA COCINAR ENTERAS,
CORTES Y SUS MENUDOS. ESPECIFICACIONES**

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 67.02.01:13

PRODUCTOS AVÍCOLAS.**CARNE DE AVES DE LA ESPECIE *Gallus gallus*
BENEFICIADAS LISTAS PARA COCINAR ENTERAS,
CORTES Y SUS MENUDOS. ESPECIFICACIONES**

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa internacional.

ICS 67.120.20

RTS 67.02.01:13

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Correo electrónico: consultasreglamento@osartec.gob.sv

Derechos Reservados.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑORTS 67.02.01:13

INFORME

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier persona puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.02.01:13 PRODUCTOS AVÍCOLAS. CARNE DE AVES DE LA ESPECIE *Gallus gallus* BENEFICIADAS LISTAS PARA COCINAR ENTERAS, CORTES Y SUS MENUDOS. ESPECIFICACIONES, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑORTS 67.02.01:13

CONTENIDO	PAG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SIMBOLOGÍA	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	3
6. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	5
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	7
8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	8
9. VIGENCIA	8
ANEXO A	9
MUESTREO EN PLANTAS PROCESADORAS DE AVES	

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑORTS 67.02.01:13**1. OBJETO**

Establecer los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir la carne de aves de la especie *Gallus gallus* beneficiadas enteras, en cortes y en sus menudos, producidas en el país o importadas antes de su comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a operaciones de beneficiado en mataderos autorizados hasta el despacho del producto antes de su comercialización, así como las operaciones de almacenamiento y descongelación que se realicen en otros establecimientos distintos a la planta, incluyendo productos importados de la misma especie.

3. DEFINICIONES

- 3.1. Agua retenida:** agua absorbida durante el proceso de enfriamiento.
- 3.2. Ave beneficiada:** ave sacrificada por los métodos técnicos debidamente autorizados y que ha sido sometida a determinados tratamientos para su posterior consumo, desangrado, desplumado, sin patas eviscerado y terminado. Y debidamente pesado y empacado para su distribución y venta.
- 3.3. Congelación:** operación por la cual se someten los pollos listos para cocinar empacados o no, o sus cortes o sus menudos, con una temperatura inicial menor o igual a 4 °C a temperaturas menor o igual a -18 °C.
- 3.4. Empacado:** operación de acondicionar el pollo listo para cocinar, sus cortes o sus menudos, en material autorizado
- 3.5. Enfriado:** operación que consiste en bajar la temperatura menor o igual a 4 °C, sin llegar al punto de congelación, por cualquier método adecuado.
- 3.6. Gallinas:** aves hembras adultas de la especie *Gallus gallus* que son procesadas para consumo humano.
- 3.7. Lote:** cantidad determinada de producto que se somete a inspección como conjunto unitario, cuyo contenido es de características similares o ha sido elaborado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifica por tener un mismo código o clave de producción.
- 3.8. Matadero:** establecimiento autorizado, dotado con las instalaciones necesarias para el sacrificio y beneficiado de animales de abasto público o para consumo humano.
- 3.9. Muestra elemental:** producto o porción de producto tomado de cualquier parte del lote o partida.
- 3.10. Muestra secundaria:** porción de producto tomada de la muestra elemental o primaria.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

- 3.11. Muestra:** grupo de unidades extraído de un lote o partida, que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar las características de ese lote o partida, lo cual servirá de base para tomar una decisión sobre dicho lote o partida o sobre el proceso que lo produjo.
- 3.12. Planta:** es el edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores; que se encuentran bajo el control de una misma administración.
- 3.13. Pollo congelado:** pollo listo para cocinar que ha sido sometido al proceso de congelación.
- 3.14. Pollo descongelado:** pollo listo para cocinar que habiendo sido sometido al proceso de congelación, se descongela y se comercializa de 0 °C a 4.4 °C.
- 3.15. Pollo fresco-refrigerado:** pollo sacrificado y sometido a un proceso de conservación mediante frío, a una temperatura de 0 °C a 4 °C. No se puede clasificar como pollo fresco-refrigerado el que previamente fue sometido al proceso de congelación.
- 3.16. Pollos:** aves de la especie *Gallus gallus* destinadas a engorde para consumo humano.
- 3.17. Refrigeración:** operación por la cual se almacenan los pollos listos para cocinar empacados o no, o sus cortes o sus menudos, a temperaturas comprendidas entre 4 °C y 0 °C.
- 3.18. Solución agregada:** salmuera añadida con el fin de mejorar la calidad del producto y que pudiese estar compuesta por las sustancias establecidas en la Tabla 1 o cualquier otra aprobada por la autoridad competente.

4. ABREVIATURAS Y SIMBOLOGÍA

- 4.1.** AOAC: Asociación Oficial de Químicos Analistas Association of Official Analytical Chemist (por sus siglas en inglés)
- 4.2.** BPH: Buenas Prácticas de Higiene
- 4.3.** BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
- 4.4.** FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación
- 4.5.** FSIS: Servicio para la Inspección e Inocuidad de Alimentos. Food Safety and Inspection Service (por sus siglas en inglés)
- 4.6.** MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería
- 4.7.** mg/kg: miligramos por kilogramo
- 4.8.** MLG: Guía de Laboratorios de Microbiología. Microbiology Laboratory Guidebook (por sus siglas en inglés)
- 4.9.** OMS: Organización Mundial de la Salud
- 4.10.** PCR: Reacción en Cadena de la Polimerasa. Polymerase Chain Reaction (por sus siglas en inglés)
- 4.11.** ppm: partes por millón (equivale a mg/L o mg/kg)
- 4.12.** RTCA: Reglamento Técnico Centroamericano

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

4.13. USDA: Departamento de Agricultura de Estados Unidos. United States Department Agriculture (por sus siglas en inglés)

4.14. %: porcentaje

4.15. °C: grados Celsius

4.16. °F: grados Fahrenheit

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS**5.1. Requisitos en mataderos.****5.1.1. Requisitos generales**

5.1.1.1. Los mataderos que benefician aves de la especie *Gallus gallus* deben cumplir con la legislación vigente de la Autoridad encargada de la vigilancia y verificación.

5.2. Requisitos del producto terminado.**5.2.1. Requisitos generales**

5.2.1.1. Las aves beneficiadas en establecimientos autorizados por la Autoridad Competente, deben estar enteras para inspección oficial permanente. Todos los productos derivados del proceso deben estar aptos para el consumo humano.

5.2.2. Requisitos organolépticos.

5.2.2.1. La carne de ave debe poseer el color y olor característicos de acuerdo a su alimentación.

5.2.2.2. No se debe adicionar colorantes artificiales, ni naturales a las aves beneficiadas listas para comercializar.

5.2.2.3. La grasa y el tejido muscular de la carne de aves debe ser firme y elástica al tacto.

5.3. Requisitos físicos y químicos

5.3.1. En el proceso de producción del matadero el producto final no debe contener más de las sustancias que se especifican en la Tabla 1.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO

RTS 67.02.01:13

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos

Producto	Nivel Máximo Permisible
Fosfatos	2 200 mg/kg
Cloruro de sodio	BPM Cada productor debe declarar la cantidad contenida en el producto.
Agua retenida de proceso	12 % del peso del producto final
Solución agregada	El porcentaje declarado
Carrageninas ¹⁾	Limitada a BPM

¹⁾ Se pueden utilizar otras sustancias autorizadas por la Autoridad Competente.

5.3.2. Residuos de productos químicos y biológicos.

5.3.2.1. Las aves beneficiadas listas para cocinar, sus cortes y menudos no deben tener residuos químicos ni biológicos no aprobados y deben ajustarse a lo establecido por el Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

5.4. Requisitos microbiológicos

5.4.1. Las aves beneficiadas listas para cocinar, sus cortes y menudos, no deben contener microorganismos en cantidades mayores a las indicadas en la Tabla 2 y 3, no deben tener sustancias tóxicas producidas por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Tabla 2. Requisitos microbiológicos (*Escherichia coli*) para aves de la especie *Gallus gallus* beneficiadas listas para cocinar, sus cortes y menudos. (En planta).

Microorganismo	n(1)	c(2)	m(3)	M(4)
<i>Escherichia coli</i> , UFC por mL	5	2	100	1 000
(1) n = Número de muestras que deben analizarse. (2) c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable. (3) m = Recuento aceptable, criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud (4) M = Recuento máximo permitido, criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.				

Tabla 3. Requisitos microbiológicos (*Salmonella spp*) para aves de la especie *Gallus gallus* beneficiadas listas para cocinar, sus cortes y menudos. (En planta).

Microorganismo	n(1)	c(2)	m(3)	M(4)
<i>Salmonella spp</i> ¹⁾	51	10*	Ausencia	-

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

- (1) n = Número de muestras que deben analizarse.
- (2) c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.
- (3) m = Recuento aceptable, criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud
- (4) M = Recuento máximo permitido, criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

* La detección de 10 muestras positivas del total de 51 representa el 20% de tolerancia.

1) en un mínimo de 30 mL

6. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**6.1. Toma de muestras.**

6.1.1. La toma de muestras elementales y secundarias para la verificación de inocuidad del producto de acuerdo al presente Reglamento Técnico, debe realizarse siguiendo el procedimiento para toma de muestras para plantas procesadoras avícolas establecido por el MAG, en su edición vigente.

6.2. Número de unidades de muestreo

6.2.1. Para mataderos con una matanza mayor a las 22 000 aves diarias, se debe tomar una muestra cada 22 000 carcasas o fracción.

6.2.2. Para mataderos con una matanza menor a las 22 000 aves diarias o fracción, se debe tomar una muestra por día de matanza.

6.2.3. Muestras en duplicado. Si se requiere, se tomarán muestras en duplicado que deben obtenerse de la homogenización y división en dos partes iguales del agua de enjuague del ave, las cuales deben ser colocadas en depósitos estériles y ser mantenidas en refrigeración.

6.3. Métodos de análisis y muestreo.**6.3.1. Análisis físicos y químicos.**

6.3.1.1. Para la verificación de los requisitos de la Tabla 1, se utilizará el Volumen 13 del Codex Alimentarius MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO en su edición vigente, o en su defecto los métodos validados por la Autoridad Competente.

6.3.2. Análisis microbiológicos

6.3.2.1. Para la verificación de los requisitos de la Tabla 2 y 3, se utilizará la siguiente metodología:

- a) Para análisis de *Escherichia coli* se utiliza el método de AOAC 991.14 en su edición vigente, o en su defecto los métodos validados por la Autoridad Competente.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

- b) Para análisis de *Salmonella* en carcasa, se utiliza el método de FSIS/MLG 4.04, Aislamiento e identificación de *Salmonella* en carnes, aves y productos de huevo, apoyado por el FSIS MLG 4C.02 Procedimiento para el uso del sistema BAX y ensayo PCR para selección de *Salmonella* en carne cruda, método de esponja para muestreo, enjuague de pollos enteros, carne de pollo lista para comer y productos de huevo pasteurizados, en su edición vigente, o en su defecto los métodos validados por la Autoridad Competente.

6.4. Verificación de agua retenida de proceso y solución agregada.

6.4.1. La Autoridad Competente verificará el porcentaje de agua retenida en aquellos productos que no lleven solución agregada cuando ésta se utilice en su proceso.

6.5. Empacado

6.5.1. Para la comercialización de aves, cortes y menudos, estos deben colocarse en empaques primarios y cerrados de acuerdo a lo establecido en el RTCA Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semi-procesados en su edición vigente.

6.5.2. Los menudos se introducirán dentro del ave debidamente refrigerada, utilizando un empaque de grado alimenticio, aprobado por la Autoridad Competente.

6.5.3. Las aves, cortes y menudos, listo para cocinar deben colocarse dentro de un envase primario elaborado de material grado alimenticio, aprobado por la Autoridad Competente.

6.6. Almacenamiento y descongelación en planta.

6.6.1. Las condiciones de almacenamiento deben ser tales que el producto conserve todas sus características propias al ser manipulado en condiciones apropiadas, según lo establecido en el RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura en su edición vigente.

6.6.2. El despacho debe realizarse siguiendo un sistema de estricta rotación del producto, por lo que el producto primero en entrar debe ser el primero en salir.

6.6.3. En la planta, el producto debe almacenarse a granel, en recipientes específicos para este fin o en empaques primarios, dentro de empaques secundarios que garantice la inocuidad del producto.

6.6.4. En planta el producto no debe almacenarse ni transportarse junto a sustancias químicas, tóxicas u otras que le transfieran olores o sabores ajenos al producto.

6.6.5. El producto refrigerado debe almacenarse a una temperatura menor o igual a 4°C y el producto congelado debe almacenarse a una temperatura menor o igual a -18°C.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

6.6.6. La descongelación del ave y sus partes debe realizarse únicamente en instalaciones y bajo condiciones que cumplan con el RTCA Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semi-procesados en su edición vigente.

6.6.7. La descongelación del ave y sus partes se debe realizar en cámaras de almacenamiento de frío que se encuentren a temperatura entre 0°C y 5°C o menos durante el tiempo necesario para su descongelado. Se puede usar también el método de inmersión del ave y sus partes en agua fría a una temperatura no mayor a 10°C y con una concentración de cloro de 20 a 50 ppm. En ambos métodos de descongelado la temperatura interna del producto durante el proceso completo no excederá de los 4°C, u otros métodos validados por la Autoridad Competente.

6.6.8. El hielo que se utilice para el enfriado y almacenamiento debe cumplir con lo especificado en la legislación vigente.

6.6.9. El agua que se utilice para el enfriamiento del ave durante el proceso debe cumplir con la legislación vigente.

6.6.10. El agua utilizada para el enfriamiento de las aves debe mantenerse entre 0 °C y 2 °C y la concentración del cloro debe mantenerse entre 20 ppm y 50 ppm.

6.7. Almacenamiento y descongelación en otros establecimientos distintos a la planta.

6.7.1. Las condiciones de almacenamiento deben ser tales que el producto conserve todas sus características propias al ser manipulado en condiciones apropiadas, según lo establecido en el RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura en su edición vigente.

6.7.2. La descongelación del ave y sus partes se debe realizar en cámaras de almacenamiento de frío que se encuentren a temperatura entre 0 °C y 5 °C o menos durante el tiempo necesario para su descongelado.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Poultry-Grading Manual, Agriculture Handbook Number 31, United States Department of Agriculture, June 1989.
- Regulations Governing the Voluntary Grading of Poultry Products and Rabbit Products and U.S. Classes, Standards and Grades.
- Code of Federal Regulations (CFR 9 Part 200 End). United States Department of Agriculture, March 6, 1995.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

- Norma Oficial Mexicana NOM-FF-80-1992, Carne de pollo en canal. Especificaciones
- CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS RECOMENDADO - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003) o en su edición vigente.
- COGUANOR NGO 34 212 Pollo Beneficiado Listo para Cocinar (Pollo Crudo) Entero y en Cortes. Especificaciones.
- DGNTI-COPANIT 33-2007 Primera actualización. Carne de Aves. Pollo, Gallina y Gallo Procesado Listo para Cocinar (Crudo), Entero, en Cortes y sus Menudos.
- NTON 03 023-06 Primera Revisión Pollo Beneficiado Listo para Cocinar (Pollo Crudo), Entero y en Cortes y sus Menudos.
- NSO 13.07.04:00 HIELO. ESPECIFICACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN.
- NSO 13.17.01: 08 AGUA. AGUA POTABLE (Segunda actualización).
- Ley y Reglamento de la Inspección Sanitaria de la Carne. Ministerio de Agricultura y Ganadería El Salvador (Diario Oficial 228 T. 281, 8 diciembre 1983).
- RTCA Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semi-procesados.
- RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN.

8.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este Reglamento Técnico Salvadoreño le corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería y al Ministerio de Salud a través de sus respectivas competencias y legislaciones.

8.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento Técnico, se sujetará a la Legislación vigente.

9. VIGENCIA

Este Reglamento Técnico entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.02.01:13**

ANEXO A
(Normativo)
MUESTREO EN PLANTAS PROCESADORAS DE AVES

El monitoreo oficial se realizará una vez al mes, según el procedimiento siguiente:

- 1) Para determinar el peso inicial (P1), se tomarán 10 muestras en la cadena antes de las duchas de lavado de pollo, debiéndose identificar y pesar individualmente.
- 2) Estas muestras se integran al flujo normal de su recorrido y se toma su peso a la salida del proceso de escurrido (P2):

$$\% \text{ de retención} = \frac{P2 - P1}{P1} \times 100$$

- 3) Se integra al flujo normal hasta el proceso de agregado de solución, donde se recuperan y son depositadas en la cámara de mantenimiento. Pasado 24 horas de retención de las muestras en la cámara, serán pesados individualmente para obtener el peso final (P3).
- 4) El porcentaje de solución agregada, se obtendrá usando la siguiente fórmula:

$$\% \text{ de solución agregada} = \frac{P3 - P2}{P2} \times 100$$

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-

COMUNÍQUESE. Licenciado Orestes Fredesman Ortiz Andrade, Ministro de Agricultura y Ganadería. (F) Fredesman Ortiz.”