



# DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Tito Antonio Bazán Velásquez

TOMO Nº 419

SAN SALVADOR, VIERNES 6 DE ABRIL DE 2018

NUMERO 62

**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

Pág.

Pág.

### ORGANO EJECUTIVO

### ORGANO JUDICIAL

#### MINISTERIO DE EDUCACIÓN

#### CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

##### RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-0434.- Ampliación de Servicios Educativos del Centro Escolar "Lotificación El Rosario, Cantón Los Amates"..... 3

Acuerdos Nos. 45-D, 296-D, 1373-D, 1387-D y 1455-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas..... 30

#### MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

### INSTITUCIONES AUTÓNOMAS

##### RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

#### ALCALDÍAS MUNICIPALES

Acuerdos Nos. 120 y 122.- Reglamentos Técnicos Salvadoreños "67.02.02:16 Productos Avícolas, Faenado e Inspección" y 67.02.01:16 Carne de Aves de la Especie Gallus gallus Beneficiadas Listas para Cocinar Enteras, Cortes y sus Menudos. Especificaciones" respectivamente. .... 3-26

Decreto No. 1.- Ordenanza Transitoria de Exención de Intereses y Multas provenientes de Deudas por Tasas a favor del municipio de El Triunfo, departamento de Usulután..... 31-32

Acuerdo No. 121.- Se delega en técnicos designados formalmente por los encargados regionales, la autorización de guías de transporte de productos y subproductos forestales. .... 27

Escritura Pública de Reforma a los Estatutos de la Asociación Intermunicipal Energía para El Salvador..... 33-38

#### MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

### SECCION CARTELES OFICIALES

##### RAMO DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

#### DE PRIMERA PUBLICACION

Decreto No. 62.- Directrices para la Zonificación Ambiental y los Usos del Suelo para el municipio de Santo Tomás. .... 28-30

Declaratoria de Herencia..... 39

Subasta Pública ..... 39-40

Otros ..... 40

**ORGANO EJECUTIVO****MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
RAMO DE EDUCACION**

ACUERDO No. 15-0434.-

San Salvador, 13 de marzo de 2018.

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN CONSIDERANDO: I) Que de conformidad al Artículo 53 de la Constitución de la República de El Salvador, se establece que el derecho a la educación y a la cultura es inherente a la persona humana; en consecuencia, es obligación y finalidad primordial del Estado su conservación, fomento y difusión. El Estado propiciará la investigación y el quehacer científico. En relación a lo anterior, compete al Ministerio de Educación, con base al Artículo 38 numerales 5 y 8 del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, crear las instituciones y servicios que fueren necesarios para el cumplimiento de sus finalidades, así también controlar y supervisar los centros oficiales y privados de educación; II) Que de conformidad a los Artículos 7 y 12 de la Ley General de Educación, el Ministerio de Educación establece que los programas destinados a crear, construir, ampliar, reestructurar y reubicar centros educativos, deberán basarse en las necesidades reales de la comunidad, articuladas con las necesidades generales; el Ministerio de Educación establecerá las normas y mecanismos necesarios para que el sistema educativo coordine y armonice sus modalidades y niveles, así mismo normará lo pertinente para asegurar la calidad, eficiencia y cobertura de la educación. Coordinará con otras instituciones, el proceso permanente de planificación e investigación educativa; III) Que la Dirección Departamental de Educación de Santa Ana, conoció sobre la solicitud de AMPLIACIÓN DE SERVICIOS EDUCATIVOS, en el Nivel de Educación Media en la modalidad de Bachillerato General, en la jornada matutina y vespertina, del centro educativo oficial denominado CENTRO ESCOLAR "LOTIFICACIÓN EL ROSARIO, CANTÓN LOS AMATES", con código No. 86287, con domicilio autorizado en Lotificación El Rosario, Cantón Los Amates, Municipio de San Sebastián Salitrillo, Departamento de Santa Ana; IV) Que habiendo realizado visita de verificación en el lugar señalado para su funcionamiento con fecha 30 de enero de 2018, habiéndose constatado que el centro educativo cumple con los requisitos exigidos por la Ley, en consecuencia, emitió Dictamen favorable para la ampliación del servicio educativo solicitado; V) Que conforme a lo anterior, el Departamento de Acreditación Institucional, de la Dirección Nacional de Gestión Educativa de este Ministerio con fecha 05 de febrero de 2018, emitió resolución autorizando la AMPLIACIÓN DE SERVICIOS EDUCATIVOS, en el Nivel de Educación Media en la modalidad de Bachillerato General, en la jornada matutina y vespertina, al centro educativo antes mencionado; VI) Así mismo, para unificar la Naturaleza del Nombre del centro educativo, conforme al Acuerdo No. 15-2338 de fecha 1 de noviembre de 1997, en la misma resolución se reconoce la denominación de dicho centro educativo anteponiendo la expresión COMPLEJO EDUCATIVO, en lugar de CENTRO ESCOLAR, ya que a partir de la vigencia de la presente autorización se atenderán los Niveles de Educación Parvularia, Básica y Media POR TANTO, de conformidad con el Artículo 53 de la Constitución de la República de El Salvador, Artículo 38 numerales 5 y 8 del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, Artículos 7 y 12 de la Ley General de Educación, y en uso de las facultades legales antes citadas. ACUERDA: 1) Confirmar en todas sus partes la Resolución de fecha 05 de febrero de 2018, emitida por el Departamento de Acreditación Institucional, de la Dirección Nacional de Gestión Educativa de este Ministerio, por medio de la cual se autoriza la AMPLIACIÓN DE SERVICIOS EDUCATIVOS en el Nivel de Educación Media en la modalidad de Bachillerato General, en la jornada matutina y vespertina, al centro educativo oficial denominado CENTRO ESCOLAR "LOTIFICACIÓN EL ROSARIO, CANTÓN LOS AMATES", con código No 86287, con domicilio autorizado en Lotificación El Rosario, Cantón Los Amates, Municipio de San Sebastián Salitrillo, Departamento de Santa Ana; 2) Reconocer la denominación del citado centro educativo anteponiéndole la expresión COMPLEJO EDUCATIVO, en sustitución de CENTRO ESCOLAR, ya que funcionará con los niveles de Educación Parvularia, Básica y Media, por lo que su nueva denominación será COMPLEJO EDUCATIVO "LOTIFICACIÓN EL ROSARIO, CANTÓN LOS AMATES", manteniendo su código y ubicación; 3) Publíquese en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE.

CARLOS MAURICIO CANJURA LINARES,  
MINISTRO DE EDUCACION.

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA  
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA**

ACUERDO No. 120.

Santa Tecla, 15 de marzo de 2018.

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 inspeccionar los establecimientos en que se procesan los productos y subproductos de origen animal y;
- III. Que es necesario establecer los requisitos y procedimientos de inspección en los establecimientos que procesen productos y subproductos de origen avícola para el consumo humano; y,
- IV. Que este Reglamento es de aplicación general en todo el territorio nacional y abarca a los establecimientos donde se faenen, preparen, transformen, refrigeren, congelen, empaquen, depositen o almacenen productos y subproductos de origen avícola para el consumo humano, así como a otras aves de corral destinadas para el consumo local o exportación.

**POR TANTO,**

En uso de sus facultades legales,

**ACUERDA** dictar el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.02.02:16**

**PRODUCTOS AVÍCOLAS. FAENADO E INSPECCIÓN**

**REGLAMENTO TÉCNICO  
SALVADOREÑO**

**RTS 67.02.02:16**

PRODUCTOS AVÍCOLAS.  
FAENADO E INSPECCIÓN

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con el Código Federal de Regulación -CRF- Título 9, Capítulo III, Subcapítulo E, Regulación de requerimientos para la carne y productos avícolas (parte 412-500).

ICS 67.120.20

RTS 67.02.02:16

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en la 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. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv)

Derechos Reservados.

**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**

**RTS 67.02.02:16**

**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 parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.02.02:16 PRODUCTOS AVÍCOLAS. FAENADO E INSPECCIÓN, 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.

CONTENIDO	PAG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	4
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	4
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	23
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	23
8. BIBLIOGRAFÍA	24
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	25
10. VIGENCIA	25

## 1. OBJETO

Establece requisitos y procedimientos de inspección de los productos cárnicos de origen avícola en los establecimientos que procesen productos y subproductos que estén destinados al consumo interno o a la exportación.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 2.1. Aplica a todos los establecimientos donde se faenen, preparen, transformen, refrigieren, congelen, empaquen, depositen o almacenen productos y subproductos de origen avícola para el consumo humano.
- 2.2. También aplica a otras aves de corral, destinadas para el consumo local o exportación previamente autorizadas por el MAG.
- 2.3. Quedarán además, sujetos los subproductos de los mismos como son enlatados o cualquier producto que contengan arriba del 2 % de carne de origen avícola destinadas al consumo humano.

## 3. DEFINICIONES

- 3.1. Alimento adulterado: es el que está privado parcial o totalmente de elementos útiles o de principios alimenticios característicos del producto, sustituidos por otros inertes o extraños o adicionado de un exceso de agua u otro material de relleno, coloreado o tratado artificialmente para disimular alteraciones, defectos de elaboración o materias primas de deficiente calidad, o adicionado con sustancias no autorizadas o que no correspondan por su composición, calidad y demás caracteres, a las denominadas o especificadas en las leyendas con que se ofrezcan al consumo humano.
- 3.2. Alimento alterado: es el que por cualquier causa como humedad, temperatura, aire, luz, tiempo, enzimas u otras ha sufrido averías, deterioro en perjuicio de su composición intrínseca.
- 3.3. Alimento apto para consumo humano: todo aquel alimento que ha sido inspeccionado y aprobado por el servicio de inspección oficial para su consumo sin restricción.
- 3.4. Alimento: toda sustancia transformada, semielaborada o sin transformar, destinada al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia utilizada en su preparación o tratamiento, pero sin incluir los cosméticos, el tabaco o las sustancias utilizadas como medicamentos.
- 3.5. Animal: para este RTS es la unidad viva de cualquier especie aprobada por el MAG para su industrialización con destino al consumo humano.
- 3.6. Auditoría del sistema HACCP por la autoridad competente: comprobación mediante evaluación sistemática del cumplimiento práctico de lo establecido en el plan del HACCP y sus resultados se ajustan a los objetivos previstos de cada establecimiento.
- 3.7. Canal de aves: ave faenada sin vísceras y otros despojos.
- 3.8. Carne: Todas las partes de un ave que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.
- 3.9. Centro de almacenamiento: lugar o edificio empleado para el recibo, la conservación y distribución de alimentos de origen avícola.
- 3.10. Condena: todo producto y subproducto de origen avícola y sus materias primas que habiendo sido inspeccionado es declarado no apto para el consumo humano por razones de inocuidad y debe ser destinado para transformación o desnaturalización. Inclúyase en esta definición los animales en pie.
- 3.11. Contaminación: introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- 3.12. Contaminante: agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

- 3.13. Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, en superficies en contacto directo con los alimentos y en los alimentos, mediante agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad de los alimentos.
- 3.14. Establecimiento: instalación autorizada por las autoridades competentes, para el procesamiento de productos y subproductos de origen avícola para consumo humano.
- 3.15. Examen *ante mortem*: observación que se realiza el inspector veterinario oficial o el inspector auxiliar veterinario oficial a los animales vivos para decidir si se encuentran aptos para su sacrificio en el establecimiento autorizado.
- 3.16. Faenado: Separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.
- 3.17. Higiene: conjunto de medidas necesarias, durante la elaboración, tratamiento, almacenamiento y transporte de los alimentos, para garantizar su inocuidad.
- 3.18. Inspección: conjunto de acciones preoperacionales, operacionales y posoperacionales que el Inspector veterinario oficial o el Inspector auxiliar veterinario oficial utiliza para verificar el cumplimiento de la BPM.
- 3.19. Inspección *post mortem*: acción visual y por palpación que se realiza a los animales que se han faenado en el establecimiento autorizado por la Autoridad Competente.
- 3.20. Inspector auxiliar veterinario: personal asignado por el MAG que verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente RTS y que desempeñan otras funciones inherentes a su cargo, así como las que el Inspector veterinario oficial considere pertinentes.
- 3.21. Inspector veterinario oficial: profesional médico veterinario asignado por el MAG que verifica y valida los requisitos establecidos en el presente RTS y que desempeñan otras funciones inherentes a su cargo, así como las que el MAG considere pertinentes.
- 3.22. Limpieza: eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros.
- 3.23. Lote de alimentos: conjunto de alimentos procesados en un establecimiento industrial autorizado, bajo las mismas condiciones de proceso, durante un período determinado de tiempo e identificado bajo la misma numeración.
- 3.24. Materia prima: toda sustancia o mezcla de sustancia que para ser utilizada como alimento procesado, requiere sufrir alguna transformación de naturaleza química, física o biológica.
- 3.25. Menudos: conjunto de pescuezo sin tráquea con o sin piel con o sin cabeza desprovista del pico, molleja con o sin proventrículo a la que se le ha removido la membrana interna, corazón, patas sin piel sin uñas e hígado al que se le ha quitado la vesícula biliar.
- 3.26. Plan HACCP: documento escrito basado en los principios del sistema HACCP, que define los procedimientos formales que deben seguirse, de acuerdo a los principios generales, para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- 3.27. Rechazado: cualquier equipo, área y transporte que, por sus condiciones, no cumplan con lo establecido en el presente RTS y lo contemplado por las autoridades competentes.
- 3.28. Retenido: canal de aves de corral o los subproductos que durante el proceso de inspección se separan para su posterior inspección y determinación por el Inspector Veterinario Oficial para su disposición final.
- 3.29. Sistema HACCP: proceso sistemático, en el cual se van a identificar, evaluar, controlar y minimizar los peligros en cada una de las etapas de la línea de proceso, asegurando la inocuidad de los alimentos.
- 3.30. Subproductos de origen avícola comestible: cualquier parte apta para consumo humano o materia prima procedente de un proceso primario.
- 3.31. Vísceras: subproducto de origen animal constituido por los órganos de la cavidad celómica.

#### 4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
- DIPOA: División de Inocuidad de Productos de Origen Animal
- HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, (por sus siglas en inglés.)
- MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería
- MARN: Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales
- MINSAL: Ministerio de Salud
- OSARTEC: Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica
- POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
- RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño
- RTCA: Reglamento Técnico Centroamericano
- ppm: partes por millón
- UFC/ml: unidades formadoras de colonias por mililitro
- °C: grado Celsius
- °F: grado Fahrenheit

**5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****5.1. Personal**

- 5.1.1. La inspección debe realizarse por el Inspector veterinario oficial y sus inspectores auxiliares veterinarios, en los establecimientos autorizados por la Autoridad Competente.
- 5.1.2. El Inspector veterinario oficial, debe cumplir con las siguientes obligaciones:
- a) Verificar las condiciones higiénicas sanitarias en todo el establecimiento a su cargo en los diferentes procesos;
  - b) Realizar la inspección durante los procesos;
  - c) Efectuar el examen ante mortem;
  - d) Son responsables del control higiénico sanitario del faenado de todas las aves o lote de aves que estén destinadas al consumo humano;
  - e) Verificar la inspección post mortem de las aves en el establecimiento, debiendo identificar en el punto de inspección asignado, el estado higiénico sanitario, lesiones patológicas e intervenir en las condenas parcial o total de las mismas;
  - f) Cuando sea necesario, realizar junto con los Inspectores auxiliares veterinarios la inspección de las vísceras, canales y toma de muestras;
  - g) Realizar o verificar la toma y envío al laboratorio oficial o acreditado de muestras de las aves sospechosas cuyo diagnóstico macroscópico plantea dudas o dificultades en cuanto a la salubridad y seguridad de los alimentos;
  - h) Toma y envío de muestras para el análisis fisicoquímico y microbiológico del hielo y agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas debiendo ser realizada en el laboratorio oficial o acreditado. Las muestras deben ser tomadas por el personal oficial destacado en el establecimiento, la frecuencia y el número de unidades de muestras estará determinada en el Procedimiento de Inspección de Plantas Procesadoras de Aves establecido por el MAG. Los análisis deben cumplir con lo establecido en el instrumento técnico jurídico o Reglamento Técnico respectivo en su edición vigente;
  - i) Verificar el destino del producto condenado;
  - j) Asignar funciones y supervisar a los Inspectores auxiliares veterinarios;
  - k) Mantener actualizado todos los registros correspondientes;
  - l) Realizar la inspección higiénica sanitaria del medio de transporte y manejo de los productos bajo su control;
  - m) Elaborar los informes diarios, semanales, mensuales, y archivar;
  - n) Realizar inducción al personal de nuevo ingreso del establecimiento, en BPM, POES y legislación oficial;
  - o) Verificar que se realicen las acciones correctivas cuando existan desviaciones que pongan en peligro la inocuidad de los productos;
  - p) Realizar inventario y control de la documentación y sellos oficiales, manteniéndolos actualizados y bajo su custodia;
  - q) Realizar las auditorias bajo el plan HACCP para su aprobación oficial;
  - r) Emitir la certificación sanitaria correspondiente.
- 5.1.3. Los Inspectores auxiliares veterinarios, deben cumplir con las funciones oficiales de inspección asignadas en el establecimiento y en caso de encontrar no conformidades, se deben tomar las acciones correctivas correspondientes y deben comunicarla al Inspector veterinario oficial asignado en la planta.
- 5.1.4. Todos los Inspectores veterinarios oficiales y sus auxiliares deben tener una formación constante en inspección de productos avícolas, seguridad alimentaria y HACCP. En cuanto a la exportación, la capacitación debe incluir los requisitos de inspección del país importador.
- 5.1.5. Todos los integrantes de servicio de inspección veterinaria oficial, tendrán el acceso a todas las dependencias del establecimiento, en el momento que se realicen actividades preoperacionales, operacionales y posoperacionales sujetas de inspección.
- 5.1.6. Los sellos y documentación oficial del servicio de inspección veterinaria oficial estarán en todo momento bajo custodia y responsabilidad del Inspector veterinario oficial.
- 5.1.7. La empresa facilitará todos los recursos necesarios al personal de inspección veterinaria oficial, para cumplir con sus funciones oficiales de inspección en el establecimiento.
- 5.1.8. El personal involucrado en los procesos de faenado y manufactura de los establecimientos debe cumplir con lo siguiente:
- a) Presentar exámenes médicos requeridos por la autoridad competente donde conste que no padece enfermedad infecto contagiosa y tendrá una validez máxima de seis (6) meses;
  - b) Cualquier personal que padezca enfermedades infecciosas o afecciones de la piel no podrá trabajar en tareas que impliquen contacto con alimentos;
  - c) Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, o lugares de carga, debe usar el uniforme y equipo adecuado a las actividades que realiza;
  - d) Cualquier persona que ingrese a las áreas de proceso debe hacerlo a través de los filtros sanitarios, los cuales deben contener una estación para lavar y desinfectar botas, lavar y desinfectar las manos;
  - e) Todo el personal destinado a las tareas de procesamiento, debe lavarse y desinfectarse las manos;



- f) Todo el personal debe tener las uñas de las manos cortas, limpias y sin esmalte, no deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que manipule, no debe utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas, ni barba y el bigote debe estar bien recortado, ni perfume y cremas corporales durante su labor. El cabello debe estar recogido y cubierto completamente con redecilla y gorro. Las personas que realizan visitas eventuales deben ingresar con la vestimenta asignada por la empresa y seguir las indicaciones que ésta le diera;
  - g) Todo el personal, independientemente de su cargo o función, tendrá prohibido fumar, escupir, masticar o comer, en las áreas de proceso y almacenamiento de los productos avícolas o sus materias primas.
- 5.2. Aseguramiento de la inocuidad de los alimentos
- 5.2.1. Los establecimientos donde se procesen, elaboren o manipulen productos o subproductos avícolas, son los responsables de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen o comercializan, debiendo poseer sistema HACCP que garantice y demuestre que cada producto avícola ha sido procesado cumpliendo las disposiciones del presente RTS. Por tal motivo deben definir, implementar, cumplir y actualizar los procedimientos adecuados, en cada uno de los procesos de industrialización que realizan, de acuerdo con los principios del sistema HACCP que a continuación se detallan:
- a) Identificación y análisis de los peligros;
  - b) Identificación de los puntos críticos de control;
  - c) Establecimiento de límites críticos para cada punto crítico de control;
  - d) Definición y aplicación de procedimientos eficaces para el monitoreo en cada punto crítico;
  - e) Establecimiento de las medidas correctivas;
  - f) Establecimiento de los procedimientos de verificación;
  - g) Establecimiento de la documentación correspondiente a todos los procedimientos y registros.
- 5.2.2. Cada establecimiento debe definir, poner en práctica, cumplir y actualizar los programas prerequisites para implementar el sistema HACCP.
- 5.2.3. Documentación del sistema HACCP para nuevos establecimientos.
- La empresa debe presentar ante el MAG, junto con la solicitud de aprobación del establecimiento, una copia de la documentación donde se exponga el conjunto de los datos referentes a la realización del sistema HACCP y sus respectivos prerequisites.
- 5.2.4. Cuando el sistema HACCP corresponda a una empresa que se encuentra autorizada para su funcionamiento y por lo tanto se encuentra operando, debe presentar ante del MAG:
- a) Registro de las observaciones o medidas correspondientes al monitoreo de los puntos críticos;
  - b) Resultados de las operaciones de verificación y validación que demuestran que el sistema HACCP responde eficazmente de acuerdo a lo previsto;
  - c) Informe de las medidas correctivas aplicadas.
- 5.2.5. Toda la documentación debe estar disponible en el establecimiento, para ser verificada por el servicio de inspección veterinario oficial o por la Autoridad Competente del MAG que lo solicite, al menos de dos (2) años anteriores.
- 5.2.6. La verificación oficial del sistema HACCP se debe realizar anualmente por la Autoridad Competente del MAG y la primera verificación se realizará dos (2) años después de la entrada en vigencia de este RTS. Este plazo podrá ser reducido a petición del interesado.
- 5.2.7. Los establecimientos autorizados posterior a la entrada en vigencia de este RTS, contarán con un periodo de dos (2) años para la implementación y verificación oficial del sistema HACCP. Este plazo podrá ser reducido a petición del interesado.
- 5.2.8. Los encargados de los establecimientos serán responsables de asegurar la adecuada capacitación de todo el personal en sistema HACCP.
- 5.2.9. El Inspector veterinario oficial verificará el programa de rastreabilidad contenido en el plan HACCP de los establecimientos.
- 5.2.10. Los establecimientos deben cumplir con lo siguiente:
- a) Solicitar al MAG, cada tres (3) años, la renovación del permiso de funcionamiento del establecimiento;
  - b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado para los trabajos de inspección, y para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis;
  - c) Proporcionar a la inspección veterinaria destacada en el establecimiento cuando sea requerido los datos de faena, decomiso o condena;
  - d) Dar aviso con anticipación de cuarenta y ocho (48) horas como mínimo sobre la realización de cualquier actividad extraordinaria, especificando su naturaleza, hora de inicio y probable duración de la labor, cuando sean realizadas fuera del horario o actividades normales del establecimiento;
  - e) Adoptar medidas para que ninguna persona interfiera en las funciones de la inspección veterinaria oficial;
  - f) Proveer a la inspección veterinaria oficial una oficina con servicios sanitarios y vestuarios, para su uso exclusivo, dotado con el material y equipo necesario para el desempeño de sus funciones;
  - g) Debe suministrar a la inspección veterinaria oficial, las muestras de materias primas y los productos con ellas elaboradas para sus respectivos análisis.

- 5.2.11. Los establecimientos deben adoptar o contratar un servicio de control integrado de plagas.
- 5.2.12. Los establecimientos contarán con un plan de monitoreo para la reducción de patógenos verificado por la Autoridad Competente.
- 5.2.13. El MAG será el responsable de realizar el monitoreo de residuos químicos y biológicos en el producto.
- 5.3. Requisitos de construcción o adecuación de los establecimientos procesadores de productos y subproductos avícolas
- 5.3.1. Los establecimientos que requieren ser autorizados para el faenado, procesamiento y elaboración de productos y subproductos avícolas, deben reunir los siguientes requisitos de construcción e higiénico sanitarios, sin perjuicio de otras condiciones específicas que para su actividad que contemple el presente RTS:
- a) Deben estar ubicados y contruidos en terrenos firmes, no inundables, de acuerdo a la legislación nacional vigente y aprobado por las Autoridades Competentes;
  - b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales, así como también de proyectos habitacionales o unidades primarias de explotación animal;
  - c) No deben existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral del establecimiento otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del mismo;
  - d) Contar con abastecimiento de agua de consumo humano en cantidad y calidad de acuerdo a lo establecido en el RTS en su versión vigente;
  - e) Contar con abastecimiento de energía eléctrica y un sistema de respaldo en caso de fallas en el servicio;
  - f) La capa de rodamiento debe mantenerse en condiciones que no constituya una fuente de contaminación de los alimentos. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de grama;
  - g) Los establecimientos deben estar circundados en todo el perímetro de su área por un cerco que encerrará todas las dependencias de la planta procesadora;
  - h) El perímetro del establecimiento debe poseer iluminación artificial.
- 5.3.2. Para asegurar un correcto funcionamiento de los establecimientos deben cumplir:
- a) Con áreas identificadas y separadas para las operaciones de recepción, manipulación y empaque, además de las cámaras de almacenamiento y otras dependencias o depósitos que sean necesarias para su actividad;
  - b) Los lugares en los cuales se efectúe operaciones de carga y descarga de productos deben cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deben estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.
- 5.3.3. Los establecimientos autorizados para la industrialización de productos y subproductos avícolas deben cumplir los siguientes requisitos:
- a) La disposición de los locales, su diseño, construcción y medidas de control deben:
    - Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación de materia o sustancias extrañas sobre los alimentos o superficies de contacto directo con el producto;
    - Evitar la formación de condensación o de mohos indeseables;
    - Contar con un flujo de proceso el cual eviten la contaminación cruzada;
    - Contar con las condiciones de temperatura adecuadas para cada área, y disponer con dispositivos o instalaciones para el monitoreo de temperaturas, ubicados en lugares accesibles y visibles;
  - b) Los lugares o locales de recepción de materias primas deben estar separados de las salas de proceso y la circulación del personal, materiales y equipos ajenos a dicha área, esto se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada;
  - c) Las salas de proceso deben estar separadas de los lugares o locales de carga o distribución y la circulación del personal, materiales y equipos ajenos a dicha área, esto se realizará de forma que se evite la contaminación cruzada;
  - d) En los locales debe existir un número suficiente de lavamanos de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente, convenientemente distribuidos y señalizados, los cuales deben poseer las siguientes características:
    - Deben estar contruidos con material resistente a la corrosión, con diseño que facilite su limpieza y con operación no manual, autorizada por la autoridad competente;
    - Disponer de agua fría y/o caliente. El servicio veterinario oficial de inspección podrá autorizar la omisión del agua caliente en aquellos locales que por razones de producción lo justifiquen y siempre que no representen un detrimento de los aspectos higiénico sanitarios;
    - La salida del agua debe estar colocada de tal manera que facilite el lavado de manos y antebrazo, y debe ser accionado por operación no manual o por sistema automático. La descarga de estos lavamanos será directa a la red de desagües;
    - Contar con dispensadores para jabón desinfectante líquido inodoro, toallas desechables u otro sistema de secado autorizado por la autoridad competente, proveer de un depósito para la recolección de desechos y si cuenta con tapadera debe ser de acción no manual;
    - En el punto de inspección veterinaria oficial será obligatorio contar para uso exclusivo con lavamanos y equipos de desinfección;
    - Los equipos destinados al lavado de manos no serán utilizados para el lavado de materias primas, equipos o alimentos;



- e) Los pisos de los locales deben estar contruidos con materiales impermeables, antideslizantes, lavables, no absorbentes y atóxicos, debidamente autorizados por la autoridad competente. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Deben mantenerse en buen estado de conservación, que no permitan la retención de líquidos. Tendrán una pendiente de caída tal que no permita la retención de líquidos y posibilite el drenaje hacia las bocas o canales de desagüe. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección;
  - f) Los conductos de aguas servidas de proceso se descargarán al o a los drenajes principales con interposición de sifón;
  - g) Las paredes de los locales deben estar contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y atóxicos, debidamente autorizados por la autoridad competente. Su superficie debe ser lisa y deben mantenerse en buen estado de conservación, sin deterioros que permitan el depósito de contaminantes. Su diseño debe facilitar la limpieza y desinfección. Deben ser preferentemente de tonalidad clara;
  - h) Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser cóncavas (curva sanitaria) para facilitar la limpieza, desinfección, con el fin de evitar retención de contaminantes y otros desechos;
  - i) Cuando en las paredes existieran salientes provocados por columnas, mochetas, entre otros, deben ser redondeadas (curva sanitaria);
  - j) Los techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados, contruidos y acabados de forma que evite la acumulación de contaminantes y el desprendimiento de partículas; facilitando el retiro de la condensación y la limpieza;
  - k) Las superficies, incluidas las mesas y equipos, que estén en contacto con los alimentos deben estar contruidas con materiales impermeables, lavables, no absorbentes y atóxicos, debidamente autorizados por la autoridad competente. Deben ser lisas, para facilitar su limpieza y desinfección, y mantenerse en buen estado;
  - l) Las áreas deben contar con sistemas de ventilación artificial o natural. Evitando inyectar aire contaminado hacia el interior de las áreas de proceso. El diseño y construcción de los sistemas de ventilación deben permitir la limpieza y mantenimiento. Los extractores de aire mecánicos estarán diseñados de forma que eviten el ingreso de plagas y de contaminantes externos cuando no estén en funcionamiento;
  - m) Las puertas deben ser lisas, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, entre otros, deben contar con sistemas de protección que evite el ingreso de plagas. Los sistemas deben impedir el acceso de plagas incluso cuando el equipo no esté en funcionamiento. Las ventanas y demás accesos deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de contaminante y otros desechos, y las puertas que den al exterior deben abrir hacia afuera y con cierre mecánico o automático;
  - n) Debe contar con luz artificial de color blanco en todas las áreas de trabajo y cumplir con lo establecido por la autoridad competente;
  - o) Los equipos de frío dispuestos en las salas de elaboración serán ubicados de forma que no queden sobre las líneas de proceso y producto, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación de forma que evite las posibles contaminaciones del producto y el piso;
  - p) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.
- 5.3.4. Los equipos, utensilios y accesorios utilizados para industrializar los productos y subproductos avícolas, que entren en contacto directo con los productos o sus materias primas, deben cumplir con los siguientes requisitos:
- a) Estar contruidos con materiales impermeables, de fácil limpieza, no absorbentes y atóxicos debidamente autorizados por la autoridad competente;
  - b) El diseño e instalación de las maquinarias y equipos facilitará el acceso para la limpieza y la desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas;
  - c) Se prohíbe el uso de madera en las salas donde se procesa y manipulan alimentos;
  - d) Las plataformas de trabajo en las que laboren los operarios deben ser:
    - Contruidas con materiales impermeables, de fácil limpieza, no absorbentes y atóxicos, debidamente autorizados por la autoridad competente, su diseño facilitará la limpieza y sanitización de todas sus partes;
    - El piso será antideslizante y a todo lo largo del frente estará dotado de una pestaña a modo de zócalo, de iguales materiales que los empleados para el mismo;
    - La escalera, tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y una baranda de seguridad metálica de tubo anticorrosivo;
  - e) Las bandejas, los recipientes y las carretillas destinados a contener o transportar productos y subproductos avícolas serán de materiales impermeables, de fácil limpieza, no absorbentes y atóxicos, debidamente autorizados por la autoridad competente y deben cumplir los siguientes requisitos:
    - Su diseño facilitará su limpieza y desinfección;
    - Los ángulos interiores serán cóncavos;
    - Las bandejas y los recipientes, no podrán depositarse directamente en el piso, sino que tendrán que hacerlo en tarimas contruidas con materiales autorizados por la autoridad competente, destinadas a ese único fin;
    - Se mantendrán limpios y se evitará la acumulación de residuos líquidos o sólidos en su interior;
  - g) Los materiales y la construcción de los depósitos para productos condenados serán similares a los de uso general y deben contar con su identificación de acuerdo al destino o uso;

- h) Cuando los equipos o maquinarias que efectúen un tratamiento térmico (frío/calor) sobre los alimentos, deben contar con instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento (temperatura/tiempo), ubicados en lugares accesibles y visibles;
  - i) Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para los productos.
- 5.3.5. El área para el cambio de vestuarios para el personal debe cumplir los siguientes requisitos:
- a) Estar ubicados en lugares de fácil acceso, separados de las áreas de industrialización o elaboración y sus accesos debe mantenerse en condiciones que no constituya una fuente de contaminación;
  - b) Los pisos estarán contruidos con materiales impermeables con una pendiente hacia las canaletas, debiendo drenar los efluentes por tubería cerrada provista de cierre sifónico directamente a la red general. No tendrán filtraciones al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Deben ser antideslizantes y mantenerse en buen estado de conservación;
  - c) Las paredes serán lisas y de fácil limpieza;
  - d) Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas (curva sanitaria) para facilitar la limpieza y desinfección y evitar la retención de contaminante;
  - e) El techo debe ser de fácil limpieza;
  - f) Las ventanas deben contar con sistemas de protección que evite el ingreso de plagas y las puertas provistas con cierre automático;
  - g) La iluminación podrá ser natural o artificial y debe cumplir con lo establecido por la autoridad competente;
  - h) Se debe contar con casilleros, que en su parte superior posean una inclinación que no permita la colocación de objetos y facilite su limpieza;
  - i) Debe estar separados por sexo.
- 5.3.6. Anexo a los vestuarios estarán las duchas, los cuales, además de los requisitos mencionados para los vestuarios, deben estar:
- a) Provistas de agua de consumo humano;
  - b) En comunicación directa con los vestuarios y separadas físicamente de los servicios sanitarios.
- 5.3.7. Los servicios sanitarios deben reunir las siguientes condiciones:
- a) Deben estar separado por sexo;
  - b) Deben estar en una cantidad que cumpla con lo establecido por la autoridad competente respectiva;
  - c) El accionamiento de los grifos de los lavamanos será de operación no manual;
  - d) Anexo a los lavamanos se debe contar con dispensador para jabón desinfectante líquido inodoro, toallas desechables u otro sistema de secado autorizado por la autoridad competente. Cuando se utilicen toallas desechables se proveerá de un depósito, con tapadera de acción de pedal;
  - e) La descarga de los lavamanos debe ser directa al drenaje por cierre sifónico;
  - f) Todas las instalaciones deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.
- 5.3.8. Abastecimiento de agua:
- a) El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para diferentes servicios como: generación de vapor, irrigación, uso de calderas, inodoros, incendios u otros debe ser agua de consumo humano;
  - b) Los establecimientos instalarán equipos para la potabilización del agua para que cumplan con los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en el RTS Agua de Consumo Humano en su versión vigente. El servicio de inspección veterinaria controlará que en situaciones especiales se cubran las necesidades específicas de cada establecimiento. La empresa suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro;
  - c) El agua de consumo humano debe ser controlada y vigilada mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos, con la frecuencia que la autoridad competente determine necesaria, cuyos costos cubrirá la empresa, dichos análisis se realizarán en laboratorios oficiales o autorizados por la autoridad competente;
  - d) Cuando se utilice agua no apta para consumo humano para los fines autorizados por este RTS, los depósitos estarán separados e identificados y la red de distribución serán distintas y ejecutadas en forma tal que no se mezclen con las aguas de consumo humano;
  - e) No se permitirá el paso de tuberías de agua no apta para el consumo humano dentro de las áreas de proceso.
- 5.3.9. El hielo y vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no debe contener ninguna sustancia que represente peligro para la salud o pueda contaminar al producto. En todos los casos será elaborado a partir de agua de consumo humano.
- 5.3.10. Los establecimientos contarán con un local independiente, o un sistema adecuado, para almacenar los desechos, y deben cumplir con los siguientes aspectos:
- a) Se evitará la emanación de olores, salida de líquidos y el acceso de plagas;
  - b) La evacuación de los desechos de proceso debe ser a diario y de flujo continuo evitando la acumulación.

5.3.11. Las cámaras frigoríficas cumplirán los siguientes requisitos de construcción e higiénico-sanitarios:

- a) El piso estará construido con material impermeable, antideslizante. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas estarán cóncavos (curvas sanitarias) y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores;
- b) Las paredes de las cámaras frigoríficas del lado interior deben estar cubiertas con materiales fáciles de limpiar, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de color claro; Las juntas entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas (curva sanitaria). Todos los materiales deben ser aprobados por la autoridad competente;
- c) El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debe ser de material impermeable, no inflamable y de fácil limpieza;
- d) Cualquier material aislante térmico que se utilice, debe ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica;
- e) Las puertas serán provistas de material aislante térmico. Revestida en su totalidad por material no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. Las puertas deben permitir su apertura también desde el interior de las cámaras;
- f) Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deben reunir todos los requisitos exigidos para aquellas;
- g) Debe contar con luz artificial, con un interruptor de encendido y apagado, dentro y fuera de las cámaras, además de cumplir con lo establecido por la autoridad competente;
- h) Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas de material no oxidable o de material impermeable de fácil lavado;
- i) Las cámaras frigoríficas deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior y llaves de doble cerrojo para seguridad del personal;
- j) Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deben estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados;
- k) Para el acondicionamiento de los productos avícolas y sus materias primas en las cámaras frigoríficas, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:
  - No se permitirá el almacenaje de ningún producto en contacto directo con el piso. Se permite realizarlo sobre rejillas, tarimas o estanterías, construidas con materiales autorizados por la autoridad competente y que faciliten la circulación de aire. Queda prohibido el uso de madera;
  - La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados debe ser la necesaria para mantener la temperatura óptima del producto menor o igual a 4 °C;
  - No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, productos, subproductos provenientes de distintas especies animales, además de productos crudos junto con productos terminados, sin autorización de la inspección veterinaria; Exceptuase de esta exigencia las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables, aptos para el consumo humano;
- l) El servicio de inspección veterinario debe otorgar autorización previa al uso de toda cámara frigorífica y rechazar las que presenten problemas higiénico-sanitarios y con problemas de condiciones de temperatura;
- m) Para empresas que hagan uso de servicios externos de almacenamiento deben presentar la Autorización de Instalación y Funcionamiento, emitida por la autoridad competente;
- n) Las cámaras frigoríficas deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por la autoridad competente;
- o) Las cámaras frigoríficas deben estar provistas de termómetros para el control de la temperatura ambiental los que estarán en un lugar de fácil acceso. Cuando la inspección veterinaria lo considere necesario podrá solicitar al establecimiento la incorporación de aparatos automáticos para el registro continuo de la temperatura de las cámaras. Los registros estarán a disposición del servicio de inspección veterinaria y deben ser archivados por el período que el MAG oportunamente indique;
- p) En el caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, debe ser notificado al servicio de inspección veterinaria a efectos de adoptar las medidas que estime el caso;
- q) Los equipos de frío dispuestos en las cámaras frigoríficas serán ubicados de forma que no queden sobre los productos en ella depositados y, además, contarán con sistemas de recolección y desagüe del agua de condensación y de descongelamiento del equipo de forma que evite las posibles contaminaciones del producto.

5.3.12. La sala destinada al descanso y refrigerio del personal debe reunir, además de las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este RTS, los siguientes requisitos:

- a) El acceso al mismo, no tendrá comunicación directa con la planta de proceso;
- b) Debe contar con basureros para depósito de desechos.

5.4. Permiso de funcionamiento de los establecimientos

5.4.1. Todo establecimiento que faene aves o elabore productos y subproductos de origen avícola y solicite por primera vez el permiso de funcionamiento emitido por el MAG debe presentar los documentos especificados en los numerales 5.4.2 y 5.4.3.

- 5.4.2. Las solicitudes del permiso de funcionamiento serán presentadas ante la Dirección correspondiente del MAG conteniendo la siguiente documentación:
- a) Para personas naturales fotocopia certificada por notario de sus documentos de identificación personales, número de registro de contribuyente y la matrícula de comerciante individual vigente;
  - b) Para personas jurídicas fotocopia certificada por notario de constitución de sociedad o empresa individual, así como la credencial del representante legal de la sociedad o en su defecto poder, debidamente inscritos (vigentes);
  - c) Fotocopia certificada por notario de resolución emitida por el MARN;
  - d) Fotocopia certificada por notario de la autorización para instalación y funcionamiento emitida por el MINSAL;
  - e) Dictamen emitido por un laboratorio oficial o acreditado por la Autoridad Competente sobre el examen fisicoquímico y microbiológico del agua de consumo humano que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de noventa (90) días de emitido;
  - f) la solicitud del permiso de funcionamiento deber contener los datos de la empresa y la actividad a que se dedicará incluyendo la siguiente documentación:
    - Copia del recibo de pago por el servicio de inspección.
    - Permiso definitivo de construcción del establecimiento, otorgado por la autoridad local o comprobante de pagos según corresponda.
- 5.4.3. También debe presentar lo siguiente:
- a) Descripción del establecimiento, sus instalaciones y equipamiento;
  - b) Descripción operativa de la planta, por áreas y acompañada del diagrama del flujo general;
  - c) Descripción del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso;
  - d) Un juego de planos de toda la planta en escala 1:100, aprobados por Ingeniero Civil o Arquitecto autorizado, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
  - e) Un juego de planos de las obras en escala 1:100, aprobados por Ingeniero Civil o Arquitecto autorizado, con el conjunto del terreno, de cada una de las plantas del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas de proceso, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los sistemas de transportadores aéreos; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría, comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria. Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en pie candelas o unidades Lux;
  - f) Un juego de planos en escala de 1:100, aprobados por Ingeniero Civil o Arquitecto autorizado, con el conjunto del terreno, de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los sistemas de transportadores aéreos en las salas de faena, ambientes de trabajo, cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes;
  - g) Descripción del sistema de eliminación de aguas;
  - h) Descripción del sistema de almacenamiento y eliminación de desechos sólidos.
- 5.4.4. Las autorizaciones de los establecimiento para su aprobación o revalidación del permiso de funcionamiento, se emitirá la respuesta en término no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo.
- 5.4.5. Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento durante la aprobación y dictada la disposición correspondiente por el MAG, este permiso tendrá vigencia por un periodo de tres (3) años, siempre y cuando cumpla con los requisitos sanitarios. El MAG elaborará y mantendrá actualizada, una lista de los establecimientos autorizados.
- 5.4.6. Los establecimientos están obligados a solicitar por escrito, previamente la autorización de cualquier ampliación o modificación de las áreas de producción y cualquier innovación en los procesos de elaboración e industrialización.
- 5.4.7. La aprobación de los establecimientos caducará automáticamente, cuando la inspección sanitaria hubiese pelinancado suspendida a solicitud de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda de los seis (6) meses continuos.
- 5.4.8. La nueva autorización en todos los casos sólo podrá acordarse previo al cumplimiento de los requisitos, trámites, pago de servicio de inspección entre otros, previstos para la autorización original.
- 5.4.9. El MAG aceptará la documentación presentada, toda vez que cumpla con lo establecido en el numeral 5.4 del presente RTS.
- 5.4.10. El número de cada establecimiento, debe ser usado siempre en la identificación de los productos elaborados que han sido aprobados por el servicio de inspección veterinaria. No se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no se repetirán.
- 5.4.11. La solicitud de renovación de permiso de funcionamiento del establecimiento debe presentarse ante el MAG mediante el propietario individual o su apoderado o por el representante legal de la sociedad o su apoderado debiendo acompañar además de los requisitos comprendidos en el numeral 5.4.2 del presente RTS, la siguiente información:
- a) Solicitud de renovación realizada en los sesenta (60) días previos al vencimiento del registro;

- b) Actualización del tipo de actividad a que se dedicará el establecimiento.
- 5.5. **Sistema de inspección y aprobación en los establecimientos**
- 5.5.1. Las aves que se destine al sacrificio, deben ser sometidas, previamente a examen ante mortem, para lo cual se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:
  - a) Se debe presentar a la inspección oficial el historial clínico de la parvada para realizar el examen ante mortem;
  - b) Toda ave muerta antes de entrar al sacrificio es causa de condena total durante el examen ante mortem.
- 5.5.2. La inspección post mortem debe realizarse al 100 % de las aves, se realizará en todos los establecimientos de sacrificio y ningún proceso podrá realizarse sin el respectivo servicio de inspección veterinaria. A través de la inspección se determinará que aves están aptas para el consumo humano y cuáles deben ser retenidas para reproceso, condena parcial o condena total. Se contará con el número de estaciones de inspección necesarias que el servicio de inspección así lo requiere. Cada inspector auxiliar tendrá la capacidad de inspeccionar hasta 75 aves por minuto, cada vez que se exceda el número de aves por minuto, se deben colocar los puntos de inspección necesarios considerando la velocidad de la cadena; en caso de ser requerido por el inspector auxiliar esta capacidad será reducida para garantizar la efectiva inspección. El punto de inspección contará con el siguiente equipo:
  - a) El punto de inspección post mortem estará frente a la línea de cadena de proceso después del eviscerado del ave donde se exponen las vísceras de cada uno, a una altura correcta para la visibilidad de la canal y sus vísceras por el inspector auxiliar;
  - b) En la plataforma de inspección debe contar una superficie antideslizante;
  - c) El área de inspección debe ser de dos metros de largo por uno de ancho o de acuerdo a las necesidades del servicio de inspección;
  - d) Una mesa para realizar el reproceso o condena parcial de las aves;
  - e) Estación de lavado con agua a una concentración de 20 a 50 ppm de cloro total;
  - f) Ganchos para colgado de aves o conos para realizar los cortes;
  - g) Un depósito de condena colocada al alcance del inspector visiblemente identificado y con los colores autorizados para ello;
  - h) Un depósito identificado para colocar la canal para su retención, el cual no podrá estar colocado directamente al piso;
  - i) Un mínimo de iluminación de 200 pie candela (540 unidades Lux) que facilite la inspección visual del ave.
- 5.5.3. Cada estación de inspección debe contar con un asistente que exponga la canal y las vísceras, para seleccionar las aves que se presenten y cortar las partes que el inspector asigne como condena parcial.
- 5.5.4. La estación de reinspección será aquella colocada al final de la línea antes del enfriamiento, esta asegurará que ninguna canal o vísceras puedan pasar con partes dañadas, con defectos, canales, vísceras, no aptas para el consumo humano o para reproceso, esto se realizará por inspección visual, llevando registros de hallazgos. Podrán colocarse cuantos puestos de reinspección se creen necesarios. Para el puesto de reinspección será colocado antes del enfriamiento para asegurar la cero tolerancia a contaminante o presencia de residuos de heces, contenido biliar o partes no considerables comestibles.
- 5.5.5. En caso de tomar una medida correctiva, el inspector veterinario oficial o el inspector auxiliar veterinario oficial debe coordinar con el o los responsables de la empresa.
- 5.5.6. Las diferentes inspecciones serán realizadas por el MAG a través de procedimientos, los cuales deben estar en concordancia con las disposiciones del presente RTS.
- 5.6. **Faenado de aves**
- 5.6.1. Todo establecimiento que reciba aves transportadas debe contar con un muelle para descargar, que estará techado con sistemas de ventilación y aspersor para agua, de acuerdo al tamaño y cantidad de aves en espera, la cual no debe ser mayor de seis (6) horas, en casos especiales se podrá extender el tiempo previa notificación al Inspector veterinario para su colgado a la línea de sacrificio, su diseño debe facilitar el lavado.
- 5.6.2. La zona de descarga debe tener piso impermeable y con una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe tener buena ventilación, protegida del sol y la lluvia.
- 5.6.3. Al momento de recepción de las aves se presentará por cada envío el historial ante mortem de la parvada a la inspección veterinaria de su procedencia, según el procedimiento requerido por la autoridad competente.
- 5.6.4. La rampa una vez finalizada el proceso de descarga y que las aves pasen a la línea de sacrificio, inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión en los pisos.
- 5.6.5. Los establecimientos de faenado de aves contarán con las siguientes áreas definidas y cuando sea necesario separadas físicamente:
  - a) Muelle para desembarque;
  - b) Área para lavado de jaula de transporte;
  - c) Área de colgado de ave viva;
  - d) Área de aturrido;
  - e) Área de degüelle;

- f) Área de sangría;
- g) Área de escaldado;
- h) Área de desplume;
- i) Área de corte, escaldado y pelado de patas;
- j) Área de evisceración y lavado;
- k) Área de inspección post-mortem;
- l) Área de lavado de canales;
- m) Área de reinspección;
- n) Área de enfriamiento de canales y vísceras;
- o) Área de tenderizado y empaque;
- p) Área de refrigeración;
- q) Área de congelación;
- r) Área de procesos posteriores;
- s) Área de despacho;
- t) Área de lavado de cestas, equipo y conexos;
- u) Área de bodegas de químicos, empaque, materiales y repuestos;
- v) Área de máquinas y mantenimiento;
- w) Área de baños y vestidores;
- x) Área de cafetería;
- y) Área de abastecimiento de agua;
- z) Área de lavandería de uniformes (podrá realizarse en un área específica dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento o por medio de un servicio contratado).

5.6.6. Los establecimientos contarán con tres tipos de zonas identificadas y separadas físicamente:

- a) **Zona inicial:** muelle de desembarque, jaula y colgado;
- b) **Zona caliente:** aturrido, degüelle, desangrado, escaldado, desplume y eviscerado hasta el lavado final;
- c) **Zona fría:** tanque de preenfriamiento (prechiller) y tanque de enfriamiento (chiller), tenderizado, deshuese, carne mecánicamente deshuesada, procesos posteriores, procesos de valor agregado, cortes, refrigeración, congelación, empaque y almacenamiento.

5.6.7. En la zona inicial la etapa del proceso se realizará de la siguiente forma:

**Desembarque y colgado:** las jaulas que contienen las aves son colocadas en el muelle de desembarque. El personal desplaza las jaulas hacia la banda de colgado y luego se saca el ave de la jaula para colgar manualmente de las patas en el gancho. Toda anomalía identificada en las aves debe ser comunicada al inspector veterinario.

5.6.8. En la zona caliente las etapas del proceso se realizarán de las siguientes formas:

- a) **Aturrido:** el ave debe recibir una descarga de acuerdo a su peso y el tiempo de exposición. Se podrán utilizar otros métodos previamente autorizados por la autoridad competente;
- b) **Degüelle:** se realiza un corte en la yugular, que debe hacerse correctamente para lograr un buen sangrado, evitando así aves con sangría defectuosa. El corte puede realizarse manualmente con un cuchillo de acero inoxidable o un sistema automático. No se debe cortar la espina dorsal, para que el ave continúe con sus signos vitales y continúe el sangrado apropiado. El cuchillo debe ser constantemente desinfectado en un recipiente que contenga un desinfectante autorizados por el MAG;
- c) **Desangrado:** debe ser completo para asegurar que estos no tengan signos vitales al entrar a la escaldadora. Esto previene que el agua caliente entre en los pulmones y causen contaminación del producto;
- d) **Escaldado:** la temperatura debe ajustarse de acuerdo al peso del ave. Las aves serán transportadas por medios mecánicos a las máquinas de desplume;
- e) **Desplume:** el desplumado de las aves debe ajustarse de acuerdo al tamaño de las aves; O
- f) **Cortes:** se pueden realizar cortes manuales, semiautomáticos o automáticos para corte de pescuezo, cabeza, piel del cuello, cloaca, patas y otros;
- g) **Extracción de buches y tráqueas:** se remueve el buche y la tráquea mediante tracción manual o mecánico de material de acero inoxidable;



- h) **Evisceración:** todas las aves sacrificadas, deben ser sometidas a un proceso de evisceración que tenga en cuenta lo siguiente:
- El corte en la cavidad celómica para realizar esta operación, debe limitarse a lo necesario para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave;
  - Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído el paquete visceral;
  - El ave eviscerada, pasará inmediatamente a las estaciones de inspección donde se determinará su destino, luego será lavada en agua a temperatura ambiente para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de contaminante. Realizada esta tarea será sometida a un baño de agua dorada (20 - 50 ppm de cloro total), o cualquier otro desinfectante previamente autorizado por la autoridad competente;
  - Los equipos y depósitos para el manejo de vísceras o menudos deben cumplir con un sistema que asegure su correcta manipulación, sea esta manual o automática, el equipo utilizado estará de acuerdo a lo estipulado en el numeral 5.3 del presente RTS.
- 5.6.9. Los desperdicios resultantes de la zona caliente, deben ser desalojados frecuentemente durante el proceso.
- 5.6.10. La temperatura de las aves se debe disminuir una vez que salen del proceso de evisceración, para inhibir el crecimiento de bacterias patógenas. Esto se hace por medio de la inmersión en agua, las temperaturas estarán sometidas al plan HACCP de los establecimientos. Podrá realizarse en uno o dos pasos el enfriamiento: preenfriamiento (prechiller) y/o enfriamiento (chiller), debe realizarse en tanques de acero inoxidable u otro material autorizado por el MAG, se utilizará agua de 20 – 50 ppm de cloro total o cualquier otro desinfectante previamente autorizado por la autoridad competente.
- 5.6.11. Las aves inspeccionadas y aprobadas, se procederá al empaque el cual podrá ser:
- a) Empaque primario de grado alimenticio u otros autorizados por el MAG;
  - b) El empaque secundario debe ser de material que tengan la debida resistencia y ofrezcan la protección a los productos para impedir su deterioro y facilite la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este material debe ser previamente autorizado por el MAG.
- 5.6.12. Se admitirá que se introduzcan los menudos en la cavidad celómica de la canal previamente acondicionados en empaque de grado alimenticio u otro material autorizado por el MAG.
- 5.6.13. En el empaque primario y secundario se debe colocar impresa la siguiente leyenda "inspeccionado y aprobado MAG" y el número de establecimiento.
- 5.6.14. Durante todas las operaciones realizadas en el área de proceso, las canales serán manipuladas de forma que se evite el contacto con el piso o superficies no aseguradas. En caso de contacto accidental con el piso se deben tomar las acciones correctivas inmediatas previa autorización de la inspección veterinaria oficial.
- 5.6.15. En las cámaras de refrigeración o congelación, el producto debe estar separado del piso y paredes; así mismo no debe ser colocado debajo de los evaporadores.
- 5.6.16. Los soportes y la estructura metálica cortante de todo el sistema de rieles debe cumplir las siguientes condiciones:
- a) No estar pintados;
  - b) Los rieles serán totalmente metálicos (o cualquier otro material autorizado por el MAG), libre de óxido, debiendo conservarse limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las canales;
  - c) Los rieles en general, deben estar instalados de tal forma que la canal no tenga contacto con otras superficies.
- 5.6.17. El equipo destinado al corte o deshuese de las canales deben ser de material autorizados por el MAG.
- 5.6.18. Los recipientes destinados al transporte de productos condenados deben estar identificados de acuerdo a su uso.
- 5.7. **Procesamiento de la carne de aves**
- 5.7.1. Son las áreas o establecimientos en las cuales se realizan las siguientes operaciones: preparación, cocción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y transporte.
- 5.7.2. Los requisitos de construcción y las normas higiénicas sanitarias de las procesadoras de la carne de aves, además de las condiciones generales establecidas en el numeral 5.3, deben reunir los siguientes requisitos específicos:
- a) Deben estar separadas de toda otra sección o establecimiento donde se realicen otras actividades del faenado o almacenamiento;
  - b) Las carnes de aves serán transportadas por medio de recipientes u otro medio autorizado por la inspección veterinaria;
  - c) No se permite arrojar o depositar desperdicios en el piso. Su transporte se realizará en bandejas o recipientes destinados a tal fin, los cuales deben reunir los requisitos establecidos, para este tipo de equipamiento, en el numeral 5.3 del presente RTS;
  - d) La carne de ave, cuando no provengan de otra sección del mismo establecimiento, pero de otro aprobado por el MAG, deben llegar refrigeradas con una temperatura máxima de cuatro (4 °C) centígrados, cuarenta grados Fahrenheit (40 °F);

- e) La sala de procesamiento dispondrá de áreas o recipientes para la desinfección periódica de manos y equipo que tenga contacto con el producto. Además contará con lavamanos y dispensador para jabón.
- 5.7.3. El área para almacenar aditivos debe cumplir con los siguientes requisitos:
- a) Estará instalada en local independiente del área de procesamiento;
  - b) Debe disponer de estantes, tarimas o cualquier otro recipiente que aísle del contacto directo con el piso;
  - c) Los utensilios o recipientes empleados en la manipulación de los aditivos no deben ser utilizados para otro uso distinto al que están destinados. Estos deben ser de acero inoxidable u otro material aprobado por la autoridad competente, de fácil limpieza, no absorbentes y atóxicos;
- 5.7.4. Los materiales y equipos que entren en contacto directo con las materias primas:
- a) Deben ser de fácil limpieza y desinfección, y atóxico;
  - b) Responder a las exigencias establecidas en el numeral 5.3 del presente RTS.
- 5.7.5. Los empaques primarios y secundarios, deben estar aprobados por el MAG.
- 5.7.6. Se debe tener un control sobre las materias primas como parte de los prerrequisitos del sistema HACCP, el cual será verificado por la autoridad competente.
- 5.7.7. Las temperaturas de cocción deben ser no menor a 74 °C.
- 5.7.8. En la inspección se verificará el uso de los productos químicos y que incluyan alérgenos para productos procesados.

#### 5.8. Etiqueta o cinta

Para la retención o rechazo oficial de áreas o equipo insalubre se utilizará etiqueta o cinta de retenido o rechazado, en la que se establecerá que las áreas o equipos no podrán ser removidos o utilizados hasta que la etiqueta o la cinta sean retirada por la autoridad competente.

### 6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

- 6.1. Para evaluar el cumplimiento de lo establecido en este RTS, el inspector oficial de la División de Inocuidad de Productos de Origen Animal de la Dirección General de Ganadería (DGG) del MAG realizará:
- a) Inspecciones y verificaciones: estas se realizarán in situ a los establecimientos donde se faenen, preparen, transformen, refrigeren, congelen, empaquen, depositen o almacenen productos y subproductos de origen avícola para el consumo humano. Estas inspecciones incluyen: ante mortem, post mortem, preoperacional, operacional y posoperacional;
  - b) Toma de muestra para análisis químico, físico y microbiológico: la cantidad de muestras y periodicidad, será establecida por el MAG en un plan de muestreo.
- 6.2. Las actividades mencionadas en el numeral anterior, se realizarán de acuerdo a lo establecido en los procedimientos técnicos de la DGG, en sus ediciones vigentes.
- 6.3. Los resultados de los análisis químicos, físicos, microbiológicos y contaminantes fuera de los límites máximos establecidos en el RTS de Productos Avícolas. Carne de aves de la especie Gallus gallus Beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos. Especificaciones y otros instrumentos técnicos jurídicos relacionados en la materia en sus versiones vigentes, se debe notificar a la empresa de manera oficial, para que en coordinación con DIPOA se realicen las medidas correctivas pertinentes y la autoridad competente concluirá sobre el destino final del producto.
- 6.4. La DGG podrá verificar otros parámetros que considere representen riesgo para la salud del consumidor. Estos análisis se ejecutarán en situaciones especiales, tales como: solicitudes, requerimientos específicos de autoridades competentes de países importadores, alerta por instituciones y organismos internacionales, entre otros. Se consideran como valores de referencia, los que determine el Codex Alimentarius o la autoridad competente del país destino.
- 6.5. Los análisis oficiales deben ser efectuados en el Laboratorio Nacional de Referencia. En aquellos casos en los cuales dicho laboratorio no tenga la capacidad instalada para realizar una determinación o no estén en servicio, se aceptarán los resultados de otros laboratorios que posean las metodologías analíticas acreditadas por la autoridad competente.

**7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

- 7.1. Código Federal de Regulación -CRF- Título 9, Capítulo III, Subcapítulo E, Regulación de requerimientos para la carne y productos avícolas (parte 412-500).
- 7.2. Ley de Inspección Sanitaria de la Carne, contenido en el Decreto Legislativo No 588 del 11 de diciembre de 1969, publicado en Diario Oficial No 1 Tomo 226 del 05 de enero de 1970.
- 7.3. NSO 13.07.01:08 Agua, agua potable, segunda actualización. Acuerdo N° 407, Publicado en el Diario Oficial N° 108, Tomo N° 383, fecha 12 de junio de 2009.
- 7.4. Reglamento de la Inspección, Sacrificio e Industrialización de Productos y Subproductos Avícolas, publicado en el Diario Oficial de la República de Honduras. En el año CXXVIII Tegucigalpa, M. D. C., Honduras C.A. el Jueves 24 de Noviembre del 2005. N° 30, 858.
- 7.5. Reglamento de la Ley de Inspección Sanitaria de la Carne, contenido en el Decreto Ejecutivo No 39 del 13 de julio de 1971, publicado en Diario Oficial No 150 Tomo 232 del 20 de agosto de 1971.
- 7.6. RTCA Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semi-procesados y su Guía de Verificación, en su edición vigente.
- 7.7. RTCA Productos Utilizados en Alimentación Animal y Establecimientos. Requisitos de Registro Sanitario y Control, en su edición vigente.
- 7.8. RTCA Productos utilizados en alimentación animal. Buenas prácticas de manufactura y su lista de Verificación de Buenas Prácticas de manufactura, en su edición vigente.
- 7.9. RTS Productos Avícolas. Carne de Aves de la Especie Gallus gallus beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos. Especificaciones, en su edición vigente.

**8. BIBLIOGRAFÍA**

- 8.1. Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, editada el 05 de noviembre de 2016,  
<http://www.orsarte.c.gob.sv/images/jdownloads/Reglamentoss/GBPRT/GBPRT%20OSART%202001-11-2016%20vf.pdf>
- 8.2. <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/aparatos-electrodomesticos-termometros/termometros-de-cocina>.
- 8.3. Informe de Consultoría Reglamento Sanitario para Aves de Corral y sus Productos en la República Dominicana. Octubre 2008.
- 8.4. Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 646:2010 Primera revisión. Carne y Menudencias comestibles de animales de abasto. Requisitos.
- 8.5. Proyecto de Norma Oficial Mexicana, Bienes y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al faenado de animales para abasto, deshuese, envasado, almacén y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. Proy -Nom-194-SSA1-2000. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de Junio del 2000.
- 8.6. Reglamento Inspección Avícola Argentina (DECRETO 4238/68) Actualizado.
- 8.7. Reglamento Sanitario de Inspección Veterinaria de establecimiento de sacrificio y procesadores de aves N° 37548 - MAG. Costa Rica.

**9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

- 9.1. 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.
- 9.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento Técnico, se sujetará a la legislación vigente.

**10. VIGENCIA**

Este Reglamento Técnico entrará en vigencia doce (12) meses después de su publicación en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE.