

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
794-86**

**CODIGO DE PRACTICAS DE
HIGIENE PARA MATADEROS
INDUSTRIALES, MATADEROS
FRIGORIFICOS INDUSTRIALES,
FRIGORIFICOS INDUSTRIALES Y
SALAS DE MATANZA
MUNICIPALES O PRIVADAS**



TRAMITE

COMITE: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PRESIDENTE DE. GUSTAVO TORO
SECRETARIA LIC. NORMA ARIAS
SUBCOMITE: CT10/SC5 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS
COORDINADORA LIC. NORMA ARIAS

PARTICIPANTES

<u>ENTIDAD</u>	<u>REPRESENTANTES</u>
ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE LA CARNE (AICAR)	GUSTAVO HEREDIA
ASOCIACION AMERICANA DE SOYA	JOSE FELIX CHAVEZ
ASOCIACION DE FRIGORIFICOS Y MATADEROS INDUSTRIALES (ASOFRIGO)	EDUARDO BIANCO MARIELLA ACOSTA
CHARCUTERIA TOVAP	EDINZON POZO
COPEALPRO. F-GIACOMELLO	MARTHA OVALLES
EMBUTIDOS PARUTA	FRANCISCO PERAZA
EMBUTIDOS CHARVENCA	GABRIEL DI CIANO
EMBUTIDOS HERNO	MARIA ANGELICA RODRIGUEZ MILDRED MOLINA
EMBUTIDOS MIRANDA	ROXANA CAMPOS
EMBUTIDOS SCHAFER	PEDRO PACHECO
FUNDACION CIEPI	MAGALY LIRA DE PARRA LEONOR ROBLES DE CRUZ
FORO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (FONAIAP)	PILAR FLORES

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

ITAL-GUARICO

JAMONES CURADOS S.A (JACUSA)

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRÍA

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL

PLUMROSE

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

- ESCUELA DE NUTRICION Y DIETETICA

- FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

- FACULTAD DE FARMACIA

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

VENEZOLANA EMPACADORA, C.A.

GLADYS DE ANDERSON
MILAGROS ROLANDO
JULIO CESAR GARCIA

MARIA ANGELICA JIMENEZ

FRANKLIN CHIRIOS
MAPISOL CASTILLO

GUSTAVO TORO
REY PALACTOS

ARTURO SCCRRO

OLGA DE LIENIO

MAIM MARQUEZ
TRINA VARGAS
GENARO GARCIA

AMONIFETA ROYE

JOSE LUIS VIDAUROPETA

MARIELLA ACOSTA

DISCUSION PUBLICA

Fecha de envio 03-09-76

Duración 60 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 03-07-86

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIO: 14-10-86

NORMA VENEZOLANA
CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
PARA MATADEROS INDUSTRIALES, MATADEROS
FRIGORÍFICOS INDUSTRIALES, FRIGORÍFICOS
INDUSTRIALES Y SALAS DE MATANZA MUNICIPALES O PRIVADAS.

COVENIN
794-86

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	435-82	Carne de Bovino. Definiciones Generales.
COVENIN	2071-83	Bovinos. Inspección Ante-Mortem.
COVENIN	2072-83	Bovinos. Inspección Post-Mortem.

2 OBJETO

Esta Norma establece los requerimientos y/o condiciones higiénicas deseables para el faenado de ganado, almacenamiento refrigerado, despacho de las canales y subproductos comestibles.

3 DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

Para la identificación de otros términos relacionados con esta Norma, consúltese la Norma Venezolana COVENIN 435.

3.1 HIGIENE DEL GANADO

Es el conjunto de Normas y principios destinados a preservar la salud de los rebaños para garantizar la calidad sanitaria de la carne y subproductos para consumo humano.

3.2 CARNE APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

Es el tejido muscular de fibra estriada, procedente de ganado aparentemente sano, acompañada o no de porciones variables de tejido conjuntivo, adiposo, vasos sanguíneos y ganglios, obtenida en condiciones higiénicas deseables, sin alteraciones y/o adulteraciones, que ha sido sometida a procesos de refrigeración y/o congelación y aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente.

3.3 MARCAR

Es la aplicación de una marca, sello o distintivo para señalar que las

canales y/o vísceras han sido inspeccionadas por la Autoridad Sanitaria Competente. La tinta utilizada en la marca debe ser aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente.

3.4 AUTORIDAD DE INSPECCION OFICIAL

Es la Autoridad Sanitaria Competente en cuya jurisdicción está instalado el establecimiento. (Ver Nota 1) y quien se encarga de hacer cumplir la presente Norma

NOTA 1 A los efectos de esta Norma, se entiende por establecimiento los mataderos industriales, mataderos-frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales o privadas.

3.5 DIRECTOR DE PLANTA

Es la persona que de momento sea responsable de la dirección del establecimiento.

3.6 MEDICO VETERINARIO DE PLANTA

Es la persona designada por el establecimiento para desempeñar las funciones inherentes a su cargo.

3.7 MEDICO VETERINARIO INSPECTOR

Es la autoridad sanitaria que ejerce la inspección veterinaria y el control higiénico de la carne y subproductos.

3.8 LIMPIAR

Es el saneamiento del ambiente físico, equipos y utensilios para la eliminación de toda clase de suciedad o residuos de cualquier naturaleza que comprometan la higiene de la carne y subproductos.

3.9 DESINFECTAR

Es la aplicación de agentes químicos y/o procesos físicos, aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente, para garantizar la limpieza y disminuir los niveles microbiológicos.

3.10 CONTAMINACION

Es la propagación directa o indirecta de agentes de cualesquiera naturaleza que comprometan la higiene de la carne y los subproductos.

3.11 AGUA POTABLE

Es el agua que cumple con los requisitos establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes.

4 REQUISITOS RELATIVOS A LA INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS

4.1 REGISTRO, CONSTRUCCION Y DISPOSICION DE LOS ESTABLECIMIENTOS

4.1.1 Registro

Los establecimientos deberán estar aprobados y registrados por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, y su construcción, reparación o reforma se regirá por las disposiciones contenidas en las normas sanitarias vigentes.

4.1.2 Construcción

4.1.2.1 Los establecimientos deberán estar situados en zonas adecuadas, de acuerdo a las disposiciones sanitarias vigentes y de otra índole existentes. No afectados por inundaciones regulares o frecuentes, exentos de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

4.1.2.2 Los establecimientos deberán construirse con diseños sanitarios y disponer de los espacios adecuados, que permitan la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, incluso la inspección y supervisión higiénico-sanitaria de la carne y subproductos.

4.1.2.3 La construcción deberá ser sólida, contar con una ventilación e iluminación apropiadas y ser de fácil limpieza; diseñada de tal forma que impida la entrada de aves, roedores, insectos u otras plagas.

4.1.2.4 El establecimiento deberá poseer una cerca perimetral que impida la entrada de otros animales que no sean los destinados al beneficio.

4.1.2.5 Los edificios e instalaciones del establecimiento deberán mantenerse, en todo momento, en buenas condiciones de funcionamiento.

4.1.2.6 Los departamentos, en los establecimientos donde se opere con subproductos comestibles, deberán estar convenientemente separados de aquellos en los que se trabaja con subproductos no comestibles y funcionando con distinto personal.

4.1.2.7 Los pisos deberán ser impermeables, antideslizantes y contruidos con material no tóxico, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, y con una inclinación suficiente para permitir el desague de los líquidos. Los colectores deberán estar protegidos por rejillas.

4.1.2.8 Las paredes deberán ser de material impermeable, no tóxico, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa, tener una altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo, las pinturas utilizadas deberán ser de colores claros, lavables y aprobadas por la autoridad sanitaria. Se obliga, para los nuevos establecimientos, a que el ángulo que forman las paredes entre sí con el piso deberá ser cóncavo en

todas las áreas.

4.1.2.9 Los techos deberán proyectarse y construirse de modo que se impida la acumulación de suciedad, la condensación y deberán ser de fácil limpieza.

4.1.2.10 El establecimiento deberá poseer instalaciones adecuadas para el tratamiento de aguas residuales y su eliminación de la planta, y en todo momento deberá mantenerse limpio y en buen estado de funcionamiento. Las cisternas de desagüe, los sifones, los sumideros para residuos aprovechables y los pozos colectores, deberán mantenerse separados de los locales donde se prepare, manipule, empaque o almacene carne y subproductos.

4.1.2.11 Deberá existir un local independiente, para la manipulación, preparación y/o almacenamiento de grasas procesadas comestibles, así como para las operaciones de salado, curado, clasificación, calibrado y empaque de los intestinos.

4.1.2.12 Deberán existir locales independientes de refrigeración o congelación, adecuados para el almacenamiento de canales y subproductos, así como facilidades para el estacionamiento de canales y subproductos en observación (decomiso preventivo).

4.1.2.13 Los establecimientos con desposte de carne deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) Zonas equipadas adecuadamente para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de la carne y subproductos.

b) Local o locales refrigerados para la conservación de la carne y subproductos.

c) Los locales donde se desposte y corte carne, deberán ser zonas separadas adecuadas y climatizadas, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias. La temperatura de estos locales deberá regularse según se establece en el punto 5.14.4.1.

4.2 INSTALACIONES Y CONTROLES SANITARIOS

La construcción de cualquier cámara de refrigeración o frigorífico deberá satisfacer los requisitos de la presente Norma.

4.2.1 Las cavas deberán estar dispuestas y equipadas, de manera que la carne y subproductos no entren en contacto con los pisos, las paredes u otras estructuras fijas, excepción hecha de las que estén expresamente destinadas a estar en contacto con la carne y subproductos.

4.2.2 La sección de faena deberá estar provista de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición colgada. En caso de que se utilicen plataformas colgantes de metal para desollar, estas deben ajustarse a las disposiciones del aparte 4.2.11, y garantizar una distancia

conveniente del piso, del techo y de las paredes.

4.2.3 Las cavas deberán estar provistas de un sistema de rieles aéreos, que impida la contaminación de la carne y subproductos.

4.2.4 Deberá disponerse de un amplio suministro de agua potable a presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, cuyos tanques deberán tener una capacidad que sea suficiente para los requerimientos del beneficio diario y debidamente protegido contra la contaminación.

a) Toda el agua utilizada en los establecimientos deberá ser potable y deberá existir un sistema de control de la potabilidad.

b) El agua no potable sólo podrá usarse para fines como el de producción de vapor, enfriamiento de frigoríficos y extinción de incendios. Esta agua deberá distribuirse por tuberías completamente separadas e identificarse con colores diferentes a los usados para el agua potable: sin conexión cruzada, ni sifonado de retroceso con las tuberías conductoras de agua potable.

4.2.5 Deberá disponerse de un suministro adecuado y permanente de agua caliente a $85 \pm 5^{\circ}\text{C}$, durante las horas de trabajo.

4.2.6 El establecimiento deberá contar con una iluminación natural adecuada. En los sitios de inspección, la iluminación artificial no deberá enmascarar los colores y deberá permitir ver las posibles lesiones de la carne. La intensidad de la luz en todos los sitios de trabajo no deberá ser inferior a:

540 lumen (50 candelas - pie) en todos los puntos de inspección.

330 lumen (30 candelas - pie) en locales de trabajo.

110 lumen (10 candelas - pie) en otras zonas.

Las bombillas y los soportes suspendidos sobre la carne, deberán ser del tipo llamado de seguridad o estar protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura.

4.2.7 La ventilación deberá ser adecuada, a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesiva, y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor y/o humo. Las aberturas de ventilación deberán estar revestidas de tela metálica.

Las ventanas deberán ser adecuadas; las que se abren deberán estar revestidas de tela metálica. Las telas metálicas deberán estar construidas de manera que puedan desmontarse fácilmente para su limpieza.

4.2.8 Las puertas y las ventanas que se abran desde los departamentos en que se manipulen canales y subproductos comestibles, si no están provistas de una cortina de aire eficaz y que funcione bien, deberán ser sólidas y de buen cierre. Los antepechos internos de las ventanas, para las nuevas instalaciones, deberán estar inclinados para evitar que se usen como estantes.

4.2.9 Las escaleras deberán construirse de un material adecuado, antideslizante y de fácil limpieza, con protección en la parte inferior de los peldaños en los casos que se amerite y no deberán estar ubicadas sobre las líneas de procesamiento, para no contaminar los productos.

4.2.10 Las jaulas de los montacargas deberán construirse de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación. En particular, la base y los lados deberán ser lisos e impermeables. Las cajas de los ascensores deberán tener un acabado liso o estar revestidas de material impermeable. Las fosas de los ascensores deberán tener un drenaje adecuado.

4.2.11 Las plataformas, tolvanes y equipos similares que se encuentren en todo local utilizado para la preparación de la carne, deberán ser contruidos de un material resistente a las roturas y al desgaste, anticorrosivo y de fácil limpieza.

4.2.12 Los locales utilizados para el beneficio, el faenado, el deshuesado, el empaque y demás manipulaciones de la carne, deberán estar provistos de servicios para lavarse las manos, instalados con tuberías que desemboquen en un desagüe y convenientemente situados para uso del personal durante las operaciones; los lavamanos deberán poseer suministro de agua fría y caliente, los grifos deberán ser accionados por pedales u otros mecanismos que eviten la acción manual, habrá existencia de dispensadores de jabón y toallas de papel secante y dispositivos para desechos de papel, cuando no se utilicen secadores de aire.

4.2.13 Todo local utilizado para el beneficio, deshuesado, preparación, empaque y demás manipulaciones de la carne, deberá estar provisto de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios, que estarán situados en lugares convenientes para uso del personal durante las operaciones. Estas instalaciones se utilizarán exclusivamente en la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras u otros utensilios.

4.2.14 Todas las instalaciones destinadas a la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, deberán ser de naturaleza y tamaño tales que permitan una limpieza adecuada y desinfección de los mismos. Estas instalaciones deberán estar contruidas con material resistente a la corrosión y limpiarse con facilidad.

4.2.15 Todo establecimiento deberá contar con las instalaciones y servicios siguientes:

a) Para el personal empleado: comedores, servicio adecuado de vestuario que incluya retretes con agua corriente, duchas y lavamanos; estas áreas deberán tener ventilación e iluminación adecuada y no deberán comunicarse directamente con ningún local de trabajo, ni comedores. Los grifos de los lavamanos serán de un tipo que no requieran ser operados a mano; en caso de que se usen toallas de papel, será necesario un número suficiente de distribuidores de las mismas y de receptáculos para las toallas usadas al lado de los lavamanos. Los desechos procedentes de estas instalaciones no deberán descargarse en el sistema de evacuación de aguas residuales de la

planta.

b) Para el personal encargado de la inspección y clasificación de la carne: servicios adecuados de vestuario, retretes con agua corriente, duchas y lavamanos, con iluminación y ventilación adecuadas. Los grifos de los lavamanos deberán ser del tipo que no requieran ser operados a mano y se instalará un sistema higiénico para secar las manos, al lado de cada retrete. En caso de que se usen toallas de papel, habrá de proveerse de un número suficiente de distribuidores al lado de los lavamanos y de receptáculos para las toallas usadas al lado de los mismos.

c) Para el personal encargado de la sala de matanza: instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de las botas.

5 EQUIPO Y UTENSILIOS

Todos los equipos, utensilios y accesorios deberán ser fabricados de material resistente a la corrosión, preferiblemente de material inoxidable que sea de fácil limpieza, de superficie lisa y no porosa, y deberán limpiarse a intervalos frecuentes durante la jornada y limpiarse y desinfectarse al terminar cada jornada de trabajo. Deberán así mismo, limpiarse o desinfectarse inmediatamente y a fondo siempre que entren en contacto con carne proveniente de animales enfermos, material infectado o contaminado.

5.1 DISEÑO Y CONSTRUCCION DEL EQUIPO

5.1.1 El equipo y los utensilios para el beneficio y el faenado, deberá utilizarse exclusivamente para este fin y no para el corte o deshuesado de la carne ni para su ulterior preparación.

5.1.2 El equipo y los utensilios utilizados para subproductos no comestibles o decomisados, deberán marcarse y no se usarán para los subproductos comestibles.

5.1.3 Las áreas destinadas para la faena, corte, deshuesado, preparación, manipulación, empaque o donde se almacenen carnes no deberán utilizarse para almacenamiento de recipientes, cestas, etc.

5.2 ZONAS DE PRODUCCION (AREAS DE TRABAJO)

Todos los equipos deberán ser diseñados de manera que puedan limpiarse o inspeccionarse.

5.3 UNIONES Y GUARNICIONES OBTURADORAS

Todas las uniones y guarniciones obturadoras deberán ser fabricadas de material no tóxico, no poroso, no absorbente, inalterables por los residuos o los componentes de limpieza y no deberán poseer rebordes.

5.4 DISPOSITIVOS HERMÉTICOS Y CONEXIONES

Todas las conexiones deberán hacerse fuera del área en contacto con los productos, y si son adyacentes a ella, deberán contar con un dispositivo hermético. Deberá existir espacio suficiente para permitir el retiro del dispositivo hermético, con fines de limpieza e inspección. No deberán permitirse fugas o pérdidas de ningún tipo de producto y/o lubricante, ni entrada de los mismos en el mecanismo.

5.5 UNIONES SOLDADAS

Toda soldadura, dentro de la zona de contacto con el producto, deberá ser continua, lisa y uniforme, relativamente nivelada con respecto a las superficies adyacentes.

5.6 CRIPADO Y FILTRADO

Todas las cribas y filtros deberán ser fácilmente removibles para limpieza e inspección. Los dispositivos para tamizado y filtrado deberán ser diseñados de tal forma que sea imposible su colocación inadecuada. Los filtros y cribas deberán ser de metal perforado, productos granulados y triturados en seco o se empleará un alambre de malla adecuada. Los papeles de filtro deberán ser del tipo de uso único y las telas filtrantes y la lana de vidrio deberán ser higienizables.

5.7 BOMBAS, CAÑERÍAS, VALVULAS Y ADAPTADORES

Las bombas, cañerías, válvulas y adaptadores que entren en contacto con los productos comestibles (incluyendo salmuera y vinagre) deberán ser de acero inoxidable 18x18 o de un plástico aprobado por la autoridad sanitaria competente. Las cañerías de vidrio resistentes deberán aprobarse individualmente en cada paso. Las bombas y cañerías que transportan productos comestibles deberán ser fácilmente desmontables para la limpieza, y deberán construirse de tal manera, que no haya espacios muertos donde puedan estancarse productos comestibles. Este mismo requisito se aplicará para las líneas usadas en transporte de grasa cruda. En las líneas de grasa fundida se permitirá el uso de cañerías no desmontables.

5.8 CORREAS TRANSPORTADORAS

Las correas transportadoras deberán ser resistentes a la corrosión y a la humedad y deberán ser fácilmente higienizables, y con el mecanismo conductor no expuesto. Las guías transportadoras guardasalpicaduras, etc. deberán ser fácilmente removibles o de construcción abierta para permitir su limpieza.

5.9 LUBRICANTES

Los lubricantes utilizados deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria competente.

5.10 REQUISITOS HIGIENICOS DE LAS OPERACIONES

El Director del establecimiento deberá garantizar que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con la presente Norma.

5.10.1 La limpieza y desinfección de los locales y equipos deberá realizarse en horas fuera de las de faena.

5.10.2 Las instalaciones destinadas a los empleados y al servicio de inspección de la carne, incluida el área de inspección de la misma, deberán mantenerse permanentemente limpias.

5.10.3 Los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes deberán estar registrados comercialmente por ante la autoridad sanitaria competente. No se permitirá que dichas sustancias entren en contacto con la carne. Los residuos de los productos de limpieza utilizados para lavar pisos, paredes o equipos de productos comestibles, deberán eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable, antes de que el equipo o lugar se utilice de nuevo para la manipulación de la carne.

5.10.4 En todo establecimiento donde se beneficie, manipule, empaque o almacene carne, no deberá emplearse ningún preparado o material de limpieza ni pintura que pudiera contaminar la misma.

5.10.5 Queda prohibido manipular y almacenar sustancias y/o materiales de construcción que puedan contaminar la carne, en los ambientes de faenado, empaque y almacenamiento de la misma.

5.11 LUCHA CONTRA LAS PLAGAS Y ALIMAÑAS

5.11.1 No se permitirá la entrada al establecimiento de animales que no sean los destinados al beneficio.

5.11.2 Deberá mantenerse en los establecimientos y sus alrededores un programa continuo y efectivo de control de insectos, roedores, aves, caninos y cualquier otro animal indeseable dentro del establecimiento.

5.11.3 Los plaguicidas que se utilicen, deberán estar registrados comercialmente por ante la autoridad sanitaria competente, se usarán sólo aquellos permitidos para este fin y su utilización se hará en forma tal que impida toda contaminación de la carne. Los plaguicidas solamente deberán emplearse cuando no puedan utilizarse con eficiencia otros agentes preventivos.

5.11.4 La aplicación de los plaguicidas se hará en horas en las que no esté en operación el establecimiento: los equipos y utensilios se cubrirán a fin de no ser alcanzados por ellos.

5.11.5 Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales separados, cerrados con llave y su distribución y manejo se hará solamente por personal autorizado y debidamente capacitado. Se tomarán

todas las precauciones y medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

5.12 HIGIENE DEL PERSONAL Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LA CARNE

5.12.1 Toda persona que manipule carne o tenga acceso al establecimiento, deberá tener un certificado de salud expedido por las autoridades sanitarias competentes, cuya renovación se hará de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

5.12.2 La Dirección del establecimiento se encargará de hacer cumplir lo establecido en el aparte 5.13, e igualmente velará porque ninguna persona que presente abrasión o solución de continuidad, realice una tarea en la cual pueda contaminar la carne.

5.12.3 Los empleados deberán conocer los principios de higiene y el contenido de esta Norma, a fin de que sean capaces de tomar las precauciones necesarias para impedir la contaminación de la carne.

5.12.4 Todo empleado del establecimiento, deberá lavarse frecuente y cuidadosamente las manos con jabón o detergente y con agua potable, mientras esté de servicio. En cada caso, deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de hacer uso del retrete, después de manipular materias contaminadas y siempre que sea necesario. Después de manejar la carne proveniente de animales enfermos, deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente. Deberán colocarse avisos incentivando las prácticas de higiene.

5.12.5 Todo empleado del establecimiento deberá mantenerse cuidadosamente limpio durante su trabajo. Deberá usar ropa protectora adecuada y preferiblemente de diferente color, según su zona de trabajo, incluido un casco protector para la cabeza y calzado adecuado; todas estas prendas deberán ser lavables, a menos que puedan desecharse. Deben mantenerse limpias, de acuerdo a la naturaleza de la tarea que se está llevando a cabo. Los delantales y prendas similares no deberán lavarse en los locales donde se manipule la carne.

5.12.6 Los guantes que se usen en la manipulación de la carne deberán ser impermeables y deberán mantenerse en condiciones sanitarias adecuadas. El uso de guantes no exime al operario de tener lavadas las manos. Los guantes deberán ser impermeables, excepto en los casos en que ese material sea inapropiado o incompatible con la tarea a desempeñar.

5.12.7 No se permitirá la entrada al establecimiento a personas ajenas a las labores que allí se realizan.

5.12.8 Todo visitante autorizado a entrar al establecimiento, deberá vestir ropa limpia y usar botas, bata y casco de seguridad.

5.12.9 En los ambientes de faenado, enjaque, almacenamiento no se depositarán ropa ni efectos personales. La ropa protectora, las vainas para los cuchillos, los cinturones y los instrumentos de trabajo deberán dejarse

en un lugar destinado para ese fin, de modo que no contaminen ningún producto o canal.

5.12.10 No se permitirá beber, comer, fumar y masticar tabaco o goma de mascar o cualquier otra sustancia, escupir en los lugares del establecimiento que se utilicen para el beneficio, manipulación, empaque, almacenamiento o conservación de la carne, ni cualquier otra práctica antihigiénica.

5.12.11 Deberán colocarse bebederos de agua, en sitios adecuados, para uso del personal.

5.13 REQUISITOS Y PRACTICAS HIGIENICAS DE LA FAENA

Principios que deberán observarse durante la faena del ganado, la preparación de canales y la manipulación y conservación de la carne:

5.13.1 Todo animal que se destine a la matanza para el consumo humano, deberá someterse a una inspección ante y post-mortem, según lo establecido en las Normas Venezolanas COVENIN 2071 y 2072 y las disposiciones sanitarias vigentes.

5.13.2 No se faenará ningún ganado si no está presente el Médico Veterinario Inspector. Los mataderos, los mataderos industriales, los mataderos-frigoríficos industriales y las salas de matanza municipales o privadas, definidos en la Norma Venezolana COVENIN 435, contarán con inspección veterinaria oficial, el número de veterinarios y personal auxiliar necesario estará en relación con el volumen y eficiencia del beneficio o matanza.

5.13.3 Todo ganado en estado de suciedad se limpiará a satisfacción del Médico Veterinario Inspector, antes de permitir que entre en la sección de matanza.

5.13.4 El ganado destinado al beneficio descansará en corrales adecuados, por tiempo no menor a seis (6) horas, durante el cual no deberán ingerir alimento alguno. Luego de este período se llevarán al área de beneficio para faenado, sin demora, siguiendo las normas acordadas.

5.13.5 El ganado llevado a los locales de beneficio deberá ser sacrificado sin demora alguna. La insensibilización se efectuará por un procedimiento aprobado por la autoridad sanitaria.

5.13.6 El desangrado será lo más completo posible y tendrá una duración mínima de tres (3) minutos. Si la sangre se destina a preparados de alimentos se recogerá y manipulará higiénicamente; en ningún caso, se agitará la sangre con las manos sino sólo con utensilios higiénicamente aceptables.

5.13.7 Las operaciones de insensibilización y desangrado del ganado en el matadero deberán coordinarse en todo momento con las operaciones de preparación de las canales.

5.13.8 El faenado de los animales se efectuará cuidadosamente a fin de garantizar la limpieza de la canal.

La cabeza, los subproductos comestibles y la canal de cada animal se identificarán con números, cortes, aretes o cualquier otro método, con el fin de evitar que se confundan las partes de un animal con otro. Dicha identificación deberá permanecer hasta que la autoridad sanitaria emita el dictamen final.

5.13.9 Las canales estarán separadas por lo menos 30 cm unas de otras para evitar el contacto y la contaminación una vez comenzado el desollado. Las canales se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y autorizadas por el Médico Veterinario Inspector, y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipos especiales para su manipulación, faenado e inspección.

5.13.10 La cabeza deberá desollarse, limpiarse y lavarse cuidadosamente, antes de proceder a su desposte, con agua potable a satisfacción del Médico Veterinario Inspector.

5.13.11 En el desollado deberán mantenerse presente los siguientes aspectos

5.13.11.1 Los animales deberán ser desollados antes de la evisceración de la canal, de manera que se evite la contaminación de las canales. Las pieles de bovinos, ovinos y caprinos deberán ser transportadas en recipientes aprobados por la autoridad sanitaria a su área de procesamiento.

5.13.11.2 Las canales desolladas del ganado no deberán lavarse antes de la evisceración, para evitar que el agua penetre en la cavidad abdominal y torácica.

5.13.11.3 Deberán separarse las ubres lactantes y las manifiestamente enfermas; su eliminación debe efectuarse lo antes posible, durante el faenado, y no debe permitirse que ninguna secreción contamine la carne. Las ubres deberán separarse de tal manera, que la sustancia segregada por el pezón no contamine la canal y deberá evitarse que se abra algún conducto o seno lácteo.

5.13.11.4 La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna; en caso de accidente o fallas, deberán tomarse las medidas correctivas a fin de que la evisceración no se detenga por más de treinta (30) minutos.

5.13.11.5 El estómago, los intestinos y todo material no comestible procedente de la faena, deberá a la mayor brevedad posible, pero de conformidad con el procedimiento de inspección, retirarse de la sala de faena, de tal manera que se evite la contaminación del piso y de las paredes, así como de canales, cortes o vísceras comestibles y deberán tratarse en las secciones apropiadas del establecimiento atendiendo las normas de limpieza e higiene.

5.13.12 Evisceración y preparación higiénica de las vísceras.

5.13.12.1 En la limpieza y preparado de panza y librillo, el proceso incluirá las operaciones siguientes:

a) Vaciado del contenido gástrico presente en la panza y el librillo. Se tomarán las previsiones necesarias para que el contenido gástrico, retirado de la panza y el librillo, se disponga en forma apropiada sin que se derrame por el piso y así mismo para evitar que la descarga de la lavadora de panza esté conectada a la red de agua que sirve el área del ambiente destinado a la preparación de estas vísceras.

b) Lavado con agua fría.

c) Raspado para retirar la serosa, mucosa y submucosa.

d) Lavado final con agua caliente.

5.13.12.2 El proceso de preparado del intestino delgado, incluirá las siguientes operaciones:

a) Vaciado del contenido intestinal.

b) Reversamiento (volteado) del intestino (opcional).

c) Raspado para eliminar mucosa y submucosa (opcional).

d) Lavado con agua fría.

5.13.12.3 El proceso de preparado de vísceras rojas, incluirá las siguientes operaciones:

a) Lavado con agua fría.

b) Separación de restos de pilares del diafragma y vesícula biliar.

5.13.13 Preparación higiénica de las patas

5.13.13.1 Salcochado (opcional).

5.13.13.2 Despezñado.

5.13.13.3 Limpieza.

5.13.14 Descapsulamiento de los riñones

5.13.15 Preparación higiénica de la cabeza

5.13.15.1 Lavado con agua fría.

5.13.15.2 Extracción de la lengua, lavado con agua fría y su transporte inmediato a las áreas de almacenamiento.

5.13.15.3 Extracción de la masa encefálica y su transporte inmediato a

las áreas de almacenamiento.

5.13.15.4 Desposte de los músculos maseteros externos e internos.

5.13.15.5 Extracción de los globos oculares y disposición en forma apropiada.

NOTA: Las partes restantes de la cabeza, como cartilagos, conductos auditivos, labios, se consideran subproductos no comestibles.

5.13.16 Durante la faena se observarán los siguientes puntos

5.13.16.1 El corte ventral de la canal se hará de tal forma que evite la descarga del contenido del esófago, de la panza, de los intestinos, del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria o del útero.

5.13.16.2 Todas las vísceras destinadas al consumo humano deberán retirarse de la canal, de manera que se impida la contaminación de las mismas.

5.13.16.3 Los intestinos no deberán ser separados del estómago durante la evisceración y no deberán practicarse otras aberturas en estos, salvo las que exijan las operaciones de faenado. En tal caso, antes de seccionarlas, deberán atarse o ligarse los mismos.

5.13.16.4 Los órganos genitales deberán retirarse durante la faena.

5.13.16.5 Las canales y las vísceras comestibles se lavarán única y exclusivamente con agua potable. No se utilizará papel, telas, esponjas ni cepillos para el lavado de las canales.

5.13.16.6 Separación en dos medias canales por procedimientos aprobados por la autoridad sanitaria.

5.13.16.7 Se lavarán, se descarnarán y se dejarán los cueros en secciones separadas de la matanza.

5.13.16.8 En los casos en que el Médico Veterinario Inspector considere que la forma en que se faena el ganado, en que se manipulen o empaquen las canales, afecte desfavorablemente a: la limpieza de la canal o de la carne, a la higiene de la producción o a la eficiencia de la inspección de la misma, aplicará las medidas que amerite el caso, a fin de corregir las deficiencias.

5.13.16.9 Antes de la inspección final no se retirará ninguna parte sin el consentimiento del Médico Veterinario Inspector.

5.14 PRÁCTICA DE LA INSPECCIÓN EN EL ALMACENAMIENTO

5.14.1 La carne declarada como apta para el consumo humano deberá manipularse, almacenarse y/o transportarse de modo que sea protegida contra la contaminación y la descomposición.

5.14.2 La carne declarada como apta para el consumo humano deberá retirarse, sin demora alguna, de las zonas de faena y someterse a proceso de conservación o enviarse a las salas de procesamiento. La carne que se destine a procesamiento, se transportará directamente de la sala de matanza o de las cavas frigoríficas a los locales de corte, deshuesado o procesamiento. Estos locales deberán estar cercanos entre sí, en el mismo establecimiento. El corte, deshuesado, empacado y procesamiento deberá realizarse sin demora.

5.14.3 Para depositar canales, piezas o subproductos comestibles en locales refrigerados o en cámaras frigoríficas o de congelación, se aplicarán las disposiciones siguientes:

5.14.3.1 Para efectuar las operaciones sólo se admitirá el personal autorizado correspondiente.

5.14.3.2 Deberán cerrarse las puertas de las cavas de refrigeración y congelación inmediatamente después de finalizar las operaciones de carga y descarga de las mismas. Las puertas de carga y descarga de estas cavas deberán estar dotadas de cortina de aire o cualquier otro mecanismo aprobado por la autoridad sanitaria, para evitar el ingreso de insectos y minimizar las pérdidas de frío de dichas cámaras.

5.14.3.3 Las cámaras de refrigeración, de congelación o almacenamiento se utilizarán de acuerdo a la capacidad señalada.

5.14.3.4 El equipo refrigerador o congelador contará con instrumentos para el registro de la temperatura y humedad relativa. Dichos instrumentos se ubicarán de forma tal que su lectura pueda realizarse desde el exterior de las cámaras.

5.14.3.5 El director de la planta establecerá mecanismos para que las carnes introducidas o sacadas de la cámara de refrigeración, cámara de congelación o almacén de congelados, sean anotadas en registros adecuados. Dichos registros estarán a disposición de las autoridades sanitarias.

5.14.4 Se dispondrá de cámaras frigoríficas clasificadas según su utilidad, la distancia entre rieles deberá ser de 80 cm y se colocarán a no menos de 30 cm del techo. Las canales no deberán contactar entre sí y tampoco con el equipo de enfriamiento ni con las paredes de las cámaras, éstas estarán suspendidas a no menos de 30 cm del piso; la distancia mínima entre las canales deberá ser de 15 cm y estar a 60 cm de la parte más próxima de cualquier pared.

5.14.4.1 La conservación de la carne deberá hacerse a un nivel adecuado de temperatura, grado de humedad relativa y velocidad del aire. A tal efecto la cava refrigerada tendrá una temperatura de 0°C a 5°C, la cámara para congelar tendrá una temperatura de -30°C a -40°C, la cámara para el mantenimiento de la congelación tendrá una temperatura no mayor de -18°C, la sala de desposte o salón climatizado tendrá una temperatura no mayor de 15°C. La humedad relativa será de 90 a 95% y la velocidad del aire será de 5 a 10 m/s.

5.14.4.2 La congelación y refrigeración se hará mediante el funcionamiento adecuado de los medios refrigerantes. éstos se combinarán con un adecuado aislamiento de paredes y techos.

5.14.5 Las canales, sus piezas y subproductos, cumplirán las siguientes disposiciones para su conservación:

5.14.5.1 La carne colocada en estibas, en cajas de cartón u otros materiales aprobados, deberá disponerse de manera tal que exista una adecuada circulación del aire en torno a las estibas. No se colocará carne directamente en el suelo sino que se colocará sobre plataforma o paletas a quince (15) cm de altura del piso.

5.14.5.2 La carne empacada en cajas de cartón corrugado u otros materiales aprobados, deberá colocarse en paletas de materiales adecuados, de forma tal que permita una adecuada circulación del aire a su alrededor.

5.14.5.3 Las canales y subproductos comestibles deberán ser colgados en ganchos individuales, de modo que no entren en contacto con las paredes y el piso.

5.14.5.4 Cuando se mantenga la carne en bandejas, se adoptarán precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja y la carne almacenada debajo.

5.15 ENVOLTURA Y MATERIAL DE EMPAQUE

El que la carne se envuelva o empaque y la forma de hacerlo, dependerá de la manera en que ha de ser manipulada, transportada y almacenada durante la elaboración o venta. Si la carne se envuelve habrá que tomar en cuenta las consideraciones siguientes:

5.15.1 Las envolturas y material de empaque deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente, y deberán transportarse y almacenarse en forma higiénica, y ser suficientes a los fines de garantizar la protección de la carne de la contaminación.

5.15.2 Las cajas o cartones utilizados para el empaque de la carne, deberán estar provistas de un revestimiento interno, sin embargo, cuando los cortes se envuelvan separadamente antes de su empaque, como ocurre con la carne en piezas o deshuesada, no será necesario dicho revestimiento.

5.16 TRANSPORTE DE LA CARNE Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES

5.16.1 Los transportes deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria competente.

5.16.2 No deberá utilizarse para la carne ningún medio de transporte que se emplee para transportar animales vivos.

5.16.3 Los vehículos destinados al transporte de carnes y subproductos comestibles serán utilizados única y exclusivamente para este fin.

5.16.4 Los subproductos comestibles solamente serán transportados colgados o en recipientes aprobados por la autoridad sanitaria.

5.16.5 No deberá colocarse la carne ni los subproductos comestibles en vehículos de transporte que no hayan sido debidamente higienizados y desinfectados antes de la carga.

5.16.6 Las canales, medias canales o cuartos de canales deberán transportarse colgadas, en este caso los vehículos estarán equipados con ganchos y soportes de acero inoxidable.

5.16.7 Las canales, medias canales o cuartos de canales y subproductos comestibles debidamente empacadas deberán ser transportadas congeladas y de manera tal que se evite su abarrotamiento y compresión.

5.16.7.1 Los vehículos destinados al transporte de carne y subproductos comestibles deberán contar con una unidad mecánica productora de frío, que garantice una temperatura de 0°C a 5°C en el caso de transporte de carga refrigerada, y una temperatura no mayor de -18°C en el caso de transporte de carga congelada.

5.16.7.2 Todas las partes de la cava de transporte que puedan entrar en contacto con la carne y subproductos comestibles deberán ser de material resistente a la corrosión y presentar una superficie lisa, y los ángulos formados entre piso, paredes y techo deberán ser redondeados o cóncavos, para permitir su fácil limpieza y desinfección. Las puertas deberán ser del tipo de cierre hermético que impida toda entrada de contaminación o fuga de frío.

5.16.7.3 Se evitará en todo momento la pérdida de frío durante el transporte, si esto llegara a suceder, la carne deberá ser examinada y evaluada por el Médico Veterinario Inspector, antes que se tome alguna otra medida.

5.17 DESTINO DE LA CARNE

5.17.1 Las canales, piezas de carne y subproductos comestibles no procesadas de acuerdo a las disposiciones establecidas en esta Norma y que al momento de la inspección presenten manchas y residuos de excrementos, porciones de cuero, presencia de pelos o cerdas, limpieza o lavado deficiente, áreas con cicatrices o tumefacciones ocasionadas por larvas de insectos, regiones con traumatismos parciales o generalizados, adherencias pulmonares a los costillares, ubres lactantes o porciones de pene colgando, restos del tracto gastrointestinal, incisiones, cortaduras o mutilaciones que afecten su integridad, se eliminarán para su consumo directo. Igualmente se eliminarán las vísceras comestibles arrastradas por el piso o las llevadas en recipientes no apropiados.

El Médico Veterinario Inspector decidirá de acuerdo a lo establecido en las disposiciones sanitarias vigentes, si la carne y los subproductos serán destinados al decoriso total, parcial o definitivo, al consumo directo o uso industrial.

5.17.2 Cuando en un establecimiento cualquier canal, carne, subproducto o grasa resulte inadecuada para el consumo humano, deberá ser colocada inmediatamente por un Inspector o persona autorizada en toboganes, recipientes, camiones, vagonetas en locales apropiados. Será obligación del Director de la planta disponer que la canal, carne, subproductos o grasa sean incinerados, desnaturalizados o llevados a una planta de subproductos, de acuerdo con los reglamentos de la autoridad encargada de la inspección sanitaria.

5.17.3 Ninguna persona retirará del establecimiento ninguna canal, trozo de carne, órgano, viscera o grasa que haya sido descomisada o retirada por el inspector, salvo bajo la dirección y vigilancia del Médico Veterinario Inspector.

5.18 PROGRAMA PARA LA SUPERVISION VETERINARIA Y EL CONTROL DE HIGIENE

5.18.1 Todos los aspectos cubiertos por la presente Norma, deberán estar bajo la supervisión de un Médico Veterinario Inspector Oficial. Especialmente deberá tenerse cuidado para que, por cada establecimiento se nombre, por lo menos, un Médico Veterinario Inspector Oficial que se encargue de la supervisión de la higiene, incluida la inspección de carne.

5.18.2 Cada establecimiento deberá contar con un Departamento de Limpieza y Desinfección, independiente del Departamento de Producción y a la misma jerarquía administrativa, bajo cuya responsabilidad estará la higiene del establecimiento. Se designará a una persona cuyas obligaciones sean ajenas a la producción y que sea la única responsable de la limpieza del establecimiento. Su personal deberá tener carácter permanente en la organización y estar bien adiestrado en el uso de los utensilios para limpieza, en los métodos para desmontar equipos y habrá de conocer la importancia que la contaminación reviste y los peligros que implica.

5.19 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LABORATORIO

Además del control regular efectuado por los servicios de inspección de la carne, cada establecimiento podrá contar, en casos necesarios, con el apoyo de servicios de laboratorio interno o externo. Los procedimientos analíticos utilizados deberán ajustarse a métodos reconocidos y normalizados, a fin de que sus resultados puedan interpretarse fácilmente.

BIBLIOGRAFIA

- Alinorm 74/15, Apéndice II. Comisión del Codex Alimentarius.
- Información suministrada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. División de Higiene de los Alimentos. Dirección de Salud Pública. Caracas, Octubre 1975.
- Reglamento General sobre Construcción de Mataderos, M.S.A.S.
- Reglamento General de Alimentos, M.S.A.S.
- Conclusiones y recomendaciones del Informe sobre el funcionamiento de los mataderos industriales y salas de matanza del país. Comisión Interministerial Fomento, Sanidad y Asistencia Social y Agricultura y Cría. Caracas, Agosto 1971.

COVENIN
794-86


CATEGORIA
D

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12

Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12

CARACAS

publicación de :  **FONDONORMA**

CDU 637.51

ISBN 980-06-0066-3

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.
