**RESOLUCION No. 35/83**

POR CUANTO: El desarrollo de nuestra masa ganadera adquiere nuevas formas en cuanto a su comercialización

POR CUANTO: Se han creado algunos mecanismos que permiten el sacrificio de cerdos y otros animales menores con fines comerciales y de autoconsumo.

POR CUANTO: Corresponde al Instituto de Medicina Veterinaria velar porque se cumplan las normas higiénico-sanitarias en las instalaciones pecuarias, mataderos y centros de procesamiento de animales.

POR CUANTO: En uso de las facultades que me han sido conferidas por la Resolución No. 194 del Ministerio de la Agricultura de fecha 24 de septiembre del 1980 y por la Ley 1224 del 11 de marzo de 1969 del Consejo de Ministros que crea el Instituto de Medicina Veterinaria.

**RESUELVO**

PRIMERO: Establecer los Requisitos Higiénico-Sanitarios que se deben cumplir en la

Construcción de mataderos de equinos, cerdos y ovino-caprinos para el sacrificio de menos de 100 animales.

SEGUNDO: Aquellas empresas interesadas en la construcción de mataderos mayores, considerados de tipo industriales se regirán por las normas específicas para tales fines.

TERCERO: Las instalaciones existentes actualmente, que están comprendidas dentro de esta regulación, en la medida de las posibilidades se ajustarán a la misma, pero en un plazo no mayor de un año a partir de la fecha de promulgación de esta Resolución, tendrán que cumplir todos los requisitos.

CUARTO: Corresponde al Servicio Veterinario de Inspección Estatal exigir y hacer cumplir la presente Resolución.

QUINTO: Comuníquese a cuantas personas naturales o jurídicas deban conocer la presente.

Dada en la Ciudad de La Habana a los 23 días del mes de mayo de 1982 “Año del XXX Aniversario del Moncada”.

Dr. Ramón Ortiz Rodríguez

Director General

Instituto de Medicina Veterinaria

**REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS QUE SE DEBEN CUMPLIR EN LA CONSTRUCCION DE MATADEROS DE EQUINOS, CERDOS Y OVINO-CAPRINOS**

I **Generalidades**

* 1. Clasificación
     1. Los mataderos atendiendo a su volumen de matanza se clasificarán en 3 tipos

**Mataderos Tipo A.-**Es aquel cuyo volumen de matanza alcanza entre 25 y 100 cerdos diarios, 25 a 100 ovino-caprinos y de 10 a 20 equinos en total.

**Matadero Tipo B.-** En este matadero el volumen diario máximo de sacrificio autorizado es de: 25 cerdos, 25 ovino-caprinos y 10 equinos en total

**Matadero Tipo C.-** En una losa sanitaria en que se autoriza el sacrificio como máximo diario de 10 cerdos, 10 ovino-caprinos y 2 equinos en total.

* + 1. Las dimensiones estarán en concordancia con el número de animales que se sacrifiquen.
  1. **Protección**
     1. Todo matadero estará protegido por una cerca perimetral que evite la entrada de personas y animes ajenos a la actividad del mismo.
     2. La cerca perimetral estará como mínimo a 20 metros de las instalaciones, excepto los mataderos del tipo C, que puede estar a 10 metros. Contará con una puerta de entrada única.
     3. La puerta de entrada para peatones tendrá una cajuela de desinfección ubicada de modo tal que impida el paso de las personas por otro lugar que no sea desinfectándose los zapatos.
  2. **Ubicación**

La ubicación de los mataderos se hará teniendo en cuenta la legislación vigente al respecto, así como con la aprobación de los organismos competentes, incluido el IMV.

* 1. **Licencia**
     1. Una vez concluida la construcción de un matadero, se someterá a la consideración del IMV en el nivel correspondiente, quien emitirá la licencia sanitaria para su puesta en marcha. Sin este requisito queda prohibida la gestión del matadero.

**II MATADERO TIPO A**

1. El matadero contará con las siguientes instalaciones:
2. Corrales
3. Sala de matanza
4. Anexos de la sala de matanza
5. Depósitos de agua potable
6. Baños, taquillas y servicios sanitarios
7. Dispositivos para la eliminación de residuales sólidos y líquidos
8. Área para la limpieza y desinfección de vehículos
9. Oficina para la inspección veterinaria
10. Oficinas administrativas
    1. **Corrales**

* + 1. Para la descarga de los animales. Los corrales dispondrán de una rampa de descarga construida de materiales lavables y apropiados para recibir desinfecciones periódicas, así como de fácil limpieza.

Estas rampas estarán ubicadas aledañas a la cerca perimetral, de forma tal que para descargar los animales, los camiones no entren al matadero.

En el exterior, frente a la entrada de la rampa el piso estará cementado o pavimentado en una superficie de por lo menos 10 metros de largo por 4 de ancho, de modo que no se formen charcos de agua y puedan ser higienizado y desinfectado con regularidad.

* + 1. Los corrales estarán distanciados de cualquier otra instalación (incluida la cerca perimetral) mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho.
    2. Los animales pasarán de la rampa de descarga hacia los corrales a través de una maga con piso y paredes de cemento; la altura de las paredes no será inferior de 0,5 metros.
    3. La capacidad de los corrales se calculará en base a no menos de 2,5 metros cuadrados por cabeza equina y de 1,2 metros cuadrados por cabeza porcina u ovino-caprina.
    4. Los corrales serán de pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes químicos; serán antideslizantes y tendrán una pendiente mínima de dos (2) por ciento hasta la canalización. No presentarán baches, pozos ni deterioros que permitan el acúmulo y estancamiento de líquidos.
    5. Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales o atarjeas (con su rejilla) al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por las canales o atarjeas de los corrales y las mangas en su desembocadura hacia el sistema general, tendrá un dispositivo sifónico para lograr un cierre hidráulico permanente entre ambos sistemas. Queda prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o fluyan hacia las mangas y que los de ambos pasen a otros terrenos de las zonas circundantes.
    6. Las cercas de los corrales podrán ser de tablones, tubos metálicos, cabrillas o cualquier otro material resistente aprobado por el IMV. En todos los casos, los corrales estarán provistos de un muro o pared de contención construida de mampostería que circundará toda su periferia. La altura de este muro será de 0,50 metros, excepto en la puerta de entrada que podrá ser hasta de 0,15 metros.
    7. Los corrales tendrán techos en su totalidad, empleándose para ello material atérmico e incombustible. La altura no será inferior a 3 metros.
    8. Cada corral dispondrá de bebederos apropiados. Las aguas de los bebederos no podrán derramarse sobre el piso de los corrales, contando para ello con sistemas automático de flotante o de desborde con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no podrá ser menos de 1 metro por cada 50 metros cuadrados de corral, y su ancho, cualquiera que sea el largo no será menos de 0,50 metros. La altura desde el piso hasta el borde superior del bebedero no será inferior de 0,3 metros.
    9. Los bebederos tendrán un sistema de tapa y otro mecanismo que permita suspender el agua a los animales el tiempo reglamentado antes del sacrificio.
    10. Todos los corrales tendrán iluminación mediante luz incandescente adecuada.
    11. Se contará con un corral de aislamiento con capacidad para alojar al 10% de la faena máxima diaria. La superficie mínima será de 4 x 5 metros
    12. Las paredes de los corrales de aislamiento serán de mampostería, sin orificios o ranuras de ventilación hasta un altura no inferior de 1,5 m. Los demás requisitos se ajustaran a lo señalado para los corrales.
    13. Antes de entrar en la sala de matanza se construirá una ducha para la limpieza de los animales.
  1. **Sala de matanza**
     1. Se autoriza el sacrificio de animales de distintas especies en una misma sala de matanza siempre que se realicen en horarios distintos y medie entre ellos una limpieza profunda.
     2. La sala de matanza estará dividida en 3 zonas sucia o séptica, enmarcada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que pueden compartir un mismo ambiente sin separación física.
     3. Las operaciones que se harán en la zona sucia serán las siguientes:

**Equinos:** Insensibilización, sangría u optativamente desuello de la cabeza y manos.

**Porcinos:** Insensibilización, sangría, escaldado y pelado.

**Ovino-caprino:** Insensibilización y sangría.

* + 1. En la zona intermedia se realizarán las operaciones siguientes hasta el eviscerado inclusive.
    2. En la zona limpia se realizarán las operaciones desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la sala de matanza.
    3. En el sector de degüello y sangría, el piso formará un receptáculo de forma y tamaño apropiado para recibir la sangre y el vómito de los animales que se están trabajando.
    4. Los pisos serán impermeables y antideslizantes y mantendrán un buen estado de conservación, sin baches o cualquier otro deterioro que permita el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos de 1,5 porciento hacia los desagües.
    5. La comunicación entre la zona sucia y la intermedia se hará a través de una abertura de tamaño apropiado por el que pasarán exclusivamente las reses colgadas del riel, que deberá estar a unas altura que el extremo inferior de la res queda a no menos de 0,30 metros sobre el nivel más alta del piso.
    6. Las paredes serán de mampostería, con revestimiento (zócalo) de azulejos claros o estuque hasta una altura de 2,0 metros como máximo
    7. Toda comunicación de la sala de matanza y sus anexos con el exterior, mediante puertas, contará con una cajuela de desinfección situada de forma tal que garantice el contacto con la misma a todo el personal que rebase la puerta.
    8. En el encuentro de pareces con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que formen éstos serán redondeados, así como el de salientes provocados por columnas.
    9. Se recomienda que el sistema de desagüe sea mediante atarjeas protegidas con rejas metálicas, no obstante pudiera usarse otro sistema que comprenda desagües cada 50 metros cuadrados y con tuberías de diámetro no inferior a 0,15 metros.
    10. El techo de la sala de matanza podrá ser de mampostería o de cualquier otro material atérmico e incombustible aprobado por el IMV
    11. Por cada sesenta metros cúbicos de local se asegurará una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas. También podrá recurrirse a extractores que produzcan una renovación de aire no inferior a 3 veces por hora el volumen del local.
    12. La apertura que den al exterior ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación etc; Contarán con protección de mallas contra insectos.
    13. Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de 45 grados con respecto a la vertical, hacia el interior o hacia el exterior de la sala o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared.
    14. Contará con luz artificial general de 150 unidades Lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección veterinaria será de tipo localizada y de un nivel equivalente a 300 unidades Lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las carnes y vísceras.
  1. **Sala de Oreo**
     1. Los mataderos que no realicen el oreo en cámara frigorífica, tendrá una sala de oreo independiente, de un tamaño que pueda acumular no menos de 50 porciento de la capacidad de matanza para la que están habilitados.
     2. La sala de oreo reunirá los siguientes requisitos higiénico-sanitarios:

1. Piso impermeable con 2 por ciento de declive.
2. Paredes azulejadas o estucadas hasta 2,5 metros de altura como mínimo.
3. Angulo del piso y paredes, techo y paredes y paredes entre sí, redondeados.
4. Ventilación apropiada.
5. Protección con mallas contra insectos.
   * 1. La sala de oreo puede ser común para distintas especies.
   1. **Anexos de la sala de matanza**
      1. En los departamentos anexos de la sala de matanza, como son: limpieza y preparación de vísceras, preparación y salazón de tripas, etc., se mantendrá la misma reglamentación sanitaria apuntada para la sala de matanza. El departamento de salazón de tripas estará ubicado independiente de la sala de matanzas y estará dotado de mesas y tanques de cemento estucados, azulejados o serán de material inoxidable, así como estará dotado de agua caliente.
   2. **Agua potable**
      1. Se dispondrá de agua potable en cantidad suficiente para garantizar el sacrificio en base a 1500 litros por cabeza equina y 300 litros por cerdo u ovino-caprino. Además siempre habrá una reserva del 30% del total necesario para culminar las labores en caso de interrupciones en el abastecimiento.
      2. Todo matadero dispondrá de tanque elevado o turbina a fin de garantizar agua a presión para las labores de limpieza.
      3. Se dispondrá de llaves de agua tanto en la sala de matanza como en los demás departamentos en cantidad suficiente que garanticen un correcto suministro del líquido
   3. **Baños, taquillas y servicios sanitarios**
      1. El matadero contará con un salón para duchas con agua fría y caliente en cantidad de una unidad por cada 10 trabajadores como mínimo

Las paredes de los baños estarán azulejadas o estucadas hasta una altura de 1,80 metros por lo menos. El salón tendrá buena ventilación y los pisos contarán con suficiente drenaje para evitar la acumulación de agua.

* + 1. Para guardar las ropas de calle, los empleados dispondrán de taquillas individuales situadas en salón aparte de las duchas. Estas taquillas son de uso exclusivo para la ropa de calle, quedando prohibido guardar ropa de trabajo u otro objeto.
    2. Los servicios sanitarios estarán situados apartados en un salón con las mismas condiciones higiénico-sanitarias que las duchas. Tendrán además situados lavamanos y un recipiente con desinfectante.
    3. El mantenimiento de la limpieza y atención higiénica de los salones dedicados a duchas, taquillas y servicios será permanente, realizándose cuantas veces fuera necesario.
  1. **Dispositivos para la eliminación de residuales sólidos y líquidos**
     1. El matadero dispondrá de recipientes para depositar los decomisos que se producen durante la matanza. Estos recipientes tendrán un tamaño adecuado, de modo tal que permita sacarlos de la sala de matanza a media jornada.
     2. Tanto los recipientes como los vehículos y utensilios dedicados al depósito o a transporte de decomisos, serán identificados como tal y no podrán dedicarse a otros usos.
     3. El matadero dispondrá de un local apropiado, separado físicamente de las otras áreas del matadero, destinado para el depósito de los recipientes que contiene los decomisos. Este local tendrá buena ventilación e iluminación, además, estará protegido con mallas contra insectos y los recipientes se almacenarán con tapas.
     4. Es requisito indispensable que el matadero disponga de un sistema de tratamiento de residuales, bien sea mediante una fosa séptica, una laguna de oxidación u otro sistema aprobado por el MINSAP y el IMV
     5. Toda la salida de líquidos de la sala de matanza y sus anexos antes de llegar al sistema general de tratamiento de residuales pasará por la “trampa de grasa”C
  2. **Área para la limpieza y desinfección de vehículos.**
     1. Todo matadero dispondrá de un área cementada, (preferiblemente separada del área de las instalaciones) dedicada al fregado y desinfección de vehículos que transportan animales y carnes.
     2. Esta área tendrá una toma de agua a presión y una manguera suficientemente larga que garantice una correcta limpieza de los vehículos
     3. Para uso de esta área se dispondrá de un equipo de desinfección manual o mecánico.
     4. Queda totalmente prohibida la salida de vehículos que haya transportado animales si previamente no se lavan y desinfectan.
  3. **Oficina para la inspección veterinaria**
     1. El matadero contará con una oficina para uso del servicio de inspección veterinaria. La oficina contará con ducha, lavamanos y taquillas para uso exclusivo de los inspectores.
  4. **Oficinas administrativas**
     1. Las oficinas administrativas con que cuente el matadero se dispondrán de forma tal que no exista ningún vínculo entre éstas y las áreas de producción.
  5. **Alrededores**
     1. Toda el área del matadero, estará pavimentada con asfalto, cemento u otro material aprobado por el IMV.

1. **Matadero tipo “B”**
   1. Corrales
      1. Los corrales cumplirán todos los requisitos señalados para los mataderos tipo “A”, excepto en los puntos 2.2.11 y 2.1.12.
   2. Sala de Matanza
      1. Se autorizará el sacrificio de distintas especies siempre que se realicen en horario distintos y medie entre ellos una limpieza profunda.
      2. La sala de matanza en este tipo de mataderos puede estar construida por un salón único donde se realicen las operaciones de sacrificio, sangría, evisceración y bandeo, siempre que exista una separación adecuada entre cada operación, de modo que una no interfiera a la otra desde el punto de vista tecnológico ni sanitario. La preparación de las vísceras se hará en un departamento anexo.
      3. En el sector de degüello y sangría el piso formará un receptáculo de forma y tamaño apropiado para recibir la sangre y el vómito de los animales que se están trabajando.
      4. Los pisos cumplirán los requisitos señalados en el inciso 2.2.7 del tipo A.
      5. Las paredes igualmente cumplirán los requisitos señalados en el inciso 2.2.9 del tipo A. con excepción del zócalo que será como mínimo de 1,5 m de altura.
      6. Toda comunicación de la sala de matanza con el exterior a través de puertas, contará con una cajuela de desinfección situada de modo tal que garantice el contacto con la misma a toda persona que rebase la puerta.
      7. En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman estos serán redondeados, así como el de salientes provocados por columnas.
      8. El techo cumplirá los requisitos señalados en el inciso 2.2.13 del tipo A.
      9. La ventilación cumplirá los requisitos señalados en el inciso 2.2.14 del tipo A., aunque se acepta el uso de media pared con una altura mínima de 1,5 m. Las ventanas (si las hubiere) se construirán según señale el inciso 2.2.16 del tipo A.
      10. El sistema de desagüe cumplirá los requisitos señalados en el inciso 2.2.12 del tipo A.
      11. Todas las aberturas que comuniquen en el exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, e inclusive el espacio que queda por cubrir en la media pares (si la hubiese) contarán con protección de malla contra insectos.
      12. Contará con luz artificial apropiada. En los lugares donde se realice la inspección ésta se reforzará localmente con la instalación de una lámpara de luz fría de 40 wats como mínimo.
   3. **Equipos y Utensilios**
      1. Todos los equipos empleados en el matadero serán preferiblemente de acero inoxidable: en su defecto se habilitarán otros materiales inoxidables, pero si se llegara a usar el hierro se garantizará su limpieza y estado de conservación (pintura) permanentemente.
      2. Las mesas y los tanques pueden ser de cemento estucado o revestidos de lozas, mármol y otro material apropiado. También pueden ser de los materiales señalados en el inciso anterior teniendo en cuenta todos los aspectos, pero nunca se usará madera.
      3. El matadero constará con una mesa para la inspección veterinaria con las características señaladas en el inciso anterior así como una toma de agua para facilitar la inspección.
   4. **Agua Potable**
      1. Contará con las mismas características y condiciones señaladas para el matadero tipo A.
   5. **Baños, Taquillas y Servicios Sanitarios**
      1. Contará con las mismas características y condiciones señaladas para el matadero tipo A, excepto el servicio de agua caliente que será optativo.
   6. **Dispositivos para la eliminación de Residuales Sólidos y Líquidos**
      1. Cumplirá los mismos requisitos señalados para el matadero tipo A.
   7. **Área para la limpieza y desinfección de vehículos**
      1. Cumplirá los mismos requisitos señalados para el matadero tipo A.
   8. **Local para la Inspección Veterinaria**
      1. El Servicio de Inspección Veterinaria contará con un local apropiado en el que se conservarán los medios y útiles de trabajo, así como la información es dística. Este local puede estar anexo al matadero o en las oficinas administrativas.
   9. **Oficinas Administrativas**
      1. Cumplirá los mismos requisitos señalados para el matadero tipo A.
   10. **Alrededores**
       1. Toda el área del matadero estará pavimentada con asfalto, cemento y otro material aprobado por el IMV

**IV MATADERO TIPO “C”**

* 1. **Corrales**
     1. Para la descarga de los animales, los corrales dispondrán de una pequeña rampa de descarga construida de materiales lavables y apropiados para recibir desinfecciones periódicas, así como de fácil limpieza.

Estas rampas estarán ubicadas aledañas a la cerca perimetral, de forma tal que para descargar los animales los camiones no entren al matadero. Desde esta rampa los animales serán conducidos hacia los corrales a través de una manga de cemento con paredes a una altura de 0,5 metros como mínimo.

* + 1. Los corrales serán techados, con capacidad para mantener los animales de la matanza del día calculándose un espacio vital de no menos de 1,2 metros cuadrados por cabeza porcina u ovino-caprina y 2,5 metros cuadrados por cabeza equina.
    2. El piso y las paredes serán de cemento y estas últimas tendrán altura no inferior de 0,80 metro. En la puerta el muro no será inferior de 0,15 metro.
    3. Para conducir los animales desde los corrales hacia la sala de matanza, se construirá una manga de cemento con paredes del mismo material y una altura de 0,5 metro.
    4. Los residuales de los corrales y mangas estarán conectados a la red general del matadero.
    5. La distancia de los corrales a la sala de matanza será de 10 metros como mínimo.
  1. **Sala de matanza**
     1. Se autoriza el sacrificio de animales de distintas especies en una misma sala de matanzas siempre que se realicen en horarios distintos y medie entre ellos una limpieza profunda.
     2. La sala de matanza en este tipo de mataderos puede estar construida por un salón único donde se realicen las operaciones de sacrificio y faenado de los animales, siempre que exista una separación adecuada entre cada operación, de modo que una no interfiera a la otra desde el punto de vista tecnológico ni sanitario. Se recomienda una caseta de 5 metros de largo por 4 de ancho.
     3. El techo puede ser de mampostería o de fibrocemento
     4. Las paredes pueden ser completas, con amplios ventanales o media pared con una altura no inferior a 8,80 metros. En ambos casos la cara interna estará estucada o revestida de azulejos hasta una altura de 1,80 metros.
     5. El piso será de cemento con declives hacia las paredes laterales que terminarán en una atarjea (la misma estará protegida con rejas de hierro).
     6. La sala de matanza tendrá dos puertas únicas: una exclusivamente para la entrada de los animales vivos y la otra para los demás usos. Esta última contará con una cajuela de desinfección ubicada de modo tal que garantice inevitablemente su uso.
     7. En el interior de la sala de matanza se construirán mesetas para realizar el faenado de los animales. Las mismas pueden ser de granito, mármol, cemento pulido o acero inoxidable y tendrán un declive hacia el centro que terminará en un orificio o ranura para la salida del agua.
     8. Para colgar las canales se instalarán tubos o rieles de hierro horizontales a una altura no inferior de 2,0 metros
  2. **Agua Potable**
     1. Se garantizará agua corriente durante todo el tiempo que dure el faenado y las operaciones de limpieza; para ello se dispondrá como mínimo de dos llaves de agua convenientemente situadas en el interior de la sala de matanza.
     2. El matadero dispondrá de una reserva como mínimo de 1875 litros de agua (500 galones) bien por medio de tanques elevados o de cisterna, para garantizar una limpieza final en caso de roturas en los equipos de bombeo.
  3. **Baños, Taquillas y Servicios Sanitarios**
     1. El matadero dispondrá de un pequeño local anexo habilitado con ducha, lavamanos, servicios sanitarios y un closet para guardar la ropa de los obreros.

También dispondrá de un local para guardar los utensilios de limpieza.

* 1. **Dispositivos para la eliminación de Residuales Sólidos y Líquidos**
     1. A la salida de la sala de matanza, la atarjeas desembocará en una tubería que conducirá los residuales hacia una pequeña trampa de grasa, la que a su vez conducirá el líquido hacia una laguna de oxidación o un a fosa no absorbente, esta última con capacidad suficiente para contener los líquidos residuales hasta tanto sean evacuados por el equipo correspondiente.
  2. **Anexos**
     1. Próximo a la sala de matanza y a sotavento en relación con la misma se ubicará un fogón de petróleo o de leña parta el calentamiento del agua de escaldado. En ambos casos dispondrá de una campana con su chimenea para evitar las molestias del humo.
     2. El matadero contará con un crematorio convencional o rústico. Este último acondicionado con una parrilla para situar sobre la misma los desperdicios y decomisos y por debajo el material combustible (gomas, madera, etc.) La cremación será diaria y completa. El crematorio también estará ubicado a sotavento.
  3. **Alrededores**

4.7.1 Toda área del matadero estará pavimentada con asfalto, cemento y otro material aprobado por el IMV que evite el encharcamiento del agua, así como el fango.