



CUESTIONARIO DE SUPERVISION PARA AUTORIZACION DE MATADEROS DE BOVINO A EXPORTAR A CHILE

(“Pauta de Evaluación para la Inscripción y mantención en el LEEPP de establecimientos faenadores de ganado”)

Base Legal	Requisito	Calificación
Decreto 94/2009	Artículo 1° Requisitos de emplazamiento y construcción	
1	¿El establecimiento está ubicado en un sector permitido según el instrumento de planificación territorial respectivo?	
2	¿Los procedimientos del establecimiento aseguran el bienestar de los animales?	
3	<u>¿El establecimiento está ubicado en un terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental?</u>	
4	¿El recinto está cerrado en todo su perímetro por un cerco de, a lo menos, 1,80 metros?	
5	¿Existe áreas del cerco perimetral que forme parte de áreas de corrales?	
6	¿En estas áreas de los corrales el cerco perimetral es sólido, de material lavable y desinfectable?	
7	<u>¿No existen dentro del establecimiento, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a las actividades de faenamiento y/o procesos industriales de la carne y sus derivados?</u>	
8	Si existe vivienda para el personal de la empresa dentro del establecimiento, ¿se encuentra aislada con cerco perimetral y cuenta con servicios básicos independientes, comunicados a la red general de desagüe?	
9	<u>¿Los edificios e instalaciones son cerrados y están contruidos de forma tal que impiden la entrada de insectos, aves, roedores u otros animales?</u>	
10	¿Las áreas de faena y de procesamiento tienen un flujo unidireccional de operaciones?	
11	¿Existen accesos separados para el ingreso de animales y salida de los productos?	
12	¿Existe un acceso independiente, distinto de los anteriores, para el acceso del personal a las áreas de faenamiento?	
Decreto 94/2009	Artículo 2° Requisitos para su funcionamiento	
13	<u>¿La capacidad instalada de agua potable proporciona, al menos, 100 litros por cabeza de ovino y caprino y 500 litros por cabeza de bovino, porcino y equino?</u>	
14	Si es una cantidad menor de agua potable, ¿se cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto final?	
15	¿Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable?	



16	<u>¿Estas instalaciones cuentan con protección contra la contaminación?</u>	
17	¿Cuenta con una potencia de energía eléctrica instalada que permita el funcionamiento simultáneo de las maquinarias, instalaciones y equipos?	
18	¿Cuenta con un sistema autorizado por la autoridad sanitaria competente para la recolección, tratamiento y disposición de los residuos industriales líquidos (riles)?	
19	¿El tratamiento de estos residuos impide la difusión de gases y vapores tóxicos y/o mal olientes a la atmósfera?	
20	¿Cuenta con un sistema autorizado por la autoridad sanitaria competente para la disposición final de los lodos generados en el tratamiento de los residuos líquidos industriales?	
21	¿Cuenta con un sistema autorizado por autoridad sanitaria competente para el manejo de los residuos sólidos domésticos e industriales (incluye desechos animales como estiércol, contenido ruminal, fanéreos y otros)?	
22	¿La recolección de estiércol se realiza, como máximo, cada 72 horas en vehículos que impiden su escurrimiento?	
23	¿Los recintos o contenedores donde se maneja el estiércol cuentan con elementos que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales?	
24	¿Cuenta con manuales internos que describan las operaciones del matadero, tales como procedimiento y registros para aseo, mantención de equipos, control de plagas e higienización, y considera actividades diarias, periódicas y de emergencia?	
25	<u>¿Todos los lugares de ingreso o de tránsito a las salas de faenamiento y procesos cuentan con un filtro sanitario?</u>	
26	¿El filtro sanitario cuenta con sistema para el lavado y sanitización de botas provisto de agua potable, escobillas y detergente para el aseo de las mismas, pediluvio o lavasuelas ubicado a continuación del sistema de lavado de botas?	
27	¿El filtro sanitario cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que estén provistos de jabón y agua potable, y que tengan un sistema de desinfección y secado de manos que impida la contaminación posterior?	
28	¿Los sistemas de filtros y lavamanos tienen conexión directa al desagüe?	
29	<u>¿El personal usa los filtros sanitarios respetando la forma y orden establecido?</u>	
Decreto 94/2009	Artículo 3º Instalaciones para el ingreso, recepción y manejo de los animales antes de su faenamiento	
30	¿El establecimiento cuenta con una vía para el ingreso y salida de vehículos relacionados con sus procesos, las que pueden ser comunes o independientes para cada tipo de vehículos?	
31	¿Los caminos interiores, patios de maniobras y áreas aledañas a las construcciones tienen superficies que controlan el levantamiento de polvo producto de las operaciones propias del establecimiento?	



32	¿El establecimiento cuenta con una rampa de descarga de animales?	
33	¿La rampa de descarga de animales comunica directamente con el corral de recepción?	
34	¿La rampa es de material lavable, desinfectable, con pisos antideslizantes, con una pendiente no superior a 25%, y con pisos y paredes sin aristas salientes o punzantes?	
35	¿La rampa se ubica al interior del establecimiento y no forma parte del cerco perimetral?	
36	¿Los pasillos o calles de distribución de los corrales, tanto pavimentados como de mallas u otros tienen un ancho que permite el expedito tránsito de los animales?	
37	¿Todos los corrales disponen de agua para la bebida, en bebederos de material no corrosivo, lavables y desinfectables, con carga automática y descarga directa al desagüe?	
38	¿Los corrales cuentan con iluminación suficiente para las labores que allí se realizan, la que podrá ser natural o artificial y que no altere los colores?	
39	¿El piso de los corrales, tanto pavimentados como mallas u otros, es de material impermeable, lavable, desinfectable, antideslizante, sin salientes, y diseñados de tal forma que impidan la acumulación de líquidos?	
40	¿Las divisiones de los corrales, son de material lavable, desinfectable, sin aristas salientes o punzantes?	
41	¿Si el piso de los corrales no permite el escurrimiento a un subsuelo recolector, estos corrales cuentan con zócalos divisorios que impiden el escurrimiento de líquidos entre ellos y con desagües propios?	
42	¿El subsuelo recolector de los pisos de malla, tanto de pasillos como de corrales, son pavimentados?	
43	¿La distribución de los corrales impide el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades?	
44	¿La manga de acceso a la sala de faenamiento cuenta con paredes de material lavable, impermeable y desinfectable, de una altura suficiente para evitar la salida de los animales, y con la superficie de pisos y paredes sin aristas salientes o punzantes?	
45	¿El matadero cuenta con un recinto construido especialmente para el lavado y desinfección de vehículos de transporte de animales, ubicado cerca del andén de recepción?	
46	¿Este recinto cuenta con pisos impermeables, con pendiente suficiente para evitar acumulación de líquidos, orientada hacia el desagüe?	
47	¿Este recinto cuenta con paredes lavables de altura y longitud tal que permita cubrir el camión y/o carro, impidiendo el escurrimiento de los líquidos fuera de ésta?	
48	¿Este recinto está dotado de agua potable con una presión mínima de 1 atmósfera?	
49	Los procedimientos del establecimiento contemplan que todo	



	medio de transporte que ingresa con animales al establecimiento, una vez descargado ¿es lavado y desinfectado en este recinto?	
50	¿El establecimiento cuenta con registros de los vehículos lavados y desinfectados?	
51	¿La capacidad máxima del corral de recepción permite que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta?	
52	¿El corral de recepción tiene comunicación con los corrales de espera, observación y de aislamiento?	
53	¿El establecimiento posee corral de espera o encierra con capacidad máxima calculada de modo que el mayor número de animales pueda estar de pie, tenderse y darse vuelta?	
54	De existir más de un corral de espera, ¿éstos se encuentran enumerados?	
55	¿El establecimiento mantiene el ganado mayor y el ganado menor en corrales separados?	
56	¿Los corrales destinados a la encierra del ganado porcino son techados?	
57	Si el ganado permanece en un corral de espera por más de 24 horas, ¿se le provee de alimento?	
58	¿El establecimiento cuenta con un corral de aislamiento y observación?	
59	¿Las características estructurales del corral de observación corresponden, como mínimo, a las de un corral de espera y no es utilizado normalmente para mantener animales?	
60	¿El corral de aislamiento está construido de materiales lavables y desinfectables, con paredes continuas de altura no inferior a 2 metros, revestidas por su cara interior con material impermeable, resistente al lavado?	
61	¿Los ángulos entre muros y pisos de los corrales permiten la limpieza y desinfección?	
62	¿El corral de aislamiento cuenta con puertas de hoja llena y techo?	
63	¿Los líquidos procedentes del corral de aislamiento y de la sala de faenamiento de urgencia, desaguan directamente al colector sin cruzarse con los desagües del pasillo u otra sección?	
64	¿El corral de aislamiento y la sala de faenamiento de urgencia están bajo la responsabilidad del médico veterinario inspector oficial (MVIO)?	
65	¿Los equipos e instrumentales existentes en el corral de aislamiento y la sala de faenamiento de urgencia sólo se usan en estas instalaciones?	
Decreto 94/2009	Artículo 4º Requisitos generales de construcción y de equipamiento de los recintos destinados a la faena de los animales y al procesamiento de los productos cárnicos	
66	¿El establecimiento cuenta con pisos impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar, con pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable?	



67	¿El establecimiento cuenta con paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros; recubiertas por un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de 2 metros?	
68	¿Los ángulos entre las paredes y entre éstas y el piso, permiten la limpieza y desinfección?	
69	¿Los cielos del establecimiento impiden la acumulación de suciedad y reducen la condensación, y son de material higienizable, que impida el desprendimiento de partículas?	
70	¿El establecimiento cuenta con puertas de material inalterable, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	
71	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas impidiendo la acumulación de suciedad, y son fáciles de limpiar y desinfectar?	
72	¿Las ventanas y las aberturas que comuniquen con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	
73	¿Cuenta con una ventilación que evite la condensación y las corrientes de aire desde zonas contaminadas a otras limpias?	
74	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial y que no altera los colores?	
75	¿El establecimiento cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que tengan un sistema de desinfección y con conexión directa al desagüe?	
76	¿El establecimiento cuenta con sistemas fijos o móviles que permitan la esterilización para cuchillos, astiles, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82°C u otro sistema que asegure la desinfección?	
77	¿El establecimiento cuenta con esterilizadores y lavamanos en cantidad suficiente y en ubicaciones que permiten un acceso oportuno y expedito a ellos, por parte de los trabajadores?	
78	¿Las estructuras están construidas de forma tal que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros vectores?	
79	¿Las superficies que estén en contacto con productos cárnicos son fáciles de limpiar y desinfectar, de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	
80	¿Los sistemas de desagüe están diseñados y construidos de forma de evitar el riesgo de contaminación de los productos?	
81	¿Los sistemas de desagüe cuentan con sifón?	
82	¿El establecimiento cuenta con sistemas de higienización con agua potable y con presión suficiente para cada etapa del proceso?	
Decreto 94/2009	Artículo 5° Secciones de la sala de faenamiento	
83	¿La sala de faenamiento del establecimiento cuenta con las secciones: zona de ingreso y desangramiento; zona intermedia o de procesamiento, y zona de terminación y egreso?	
Decreto 94/2009	Artículo 6° Zona de ingreso y desangramiento	
84	Frente al área de insensibilización, ¿existe un dispositivo metálico que puede ser móvil para recibir al animal insensibilizado, que	



	permita su higienización durante la faena?	
85	¿La sangre destinada para consumo humano o alimentación animal cuenta con un sistema de recolección en forma higiénica?	
86	¿Se evita el escurrimiento de líquidos, desde la zona de ingreso y desangramiento hacia la zona intermedia?	
Decreto 94/2009	Artículo 7º Instalaciones y equipos en la zona de ingreso y desangramiento	
87	¿El área de insensibilización está equipada con un sistema que asegure la sujeción del animal para la insensibilización y que permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado?	
88	¿Todo animal es insensibilizado con métodos que atenúen su sufrimiento, reconocidos internacionalmente o autorizado por el SAG?	
89	¿Cuenta con un sistema de elevación con capacidad y velocidad que asegure un rápido alzamiento al riel de desangramiento?	
90	¿El desangramiento se realiza con el animal insensibilizado?	
91	¿Se usan dos cuchillos en ganado mayor y menor, excepto porcinos, uno para cortar piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos?	
92	¿Si se usan cuchillos especiales u otro sistema destinado a recolectar sangre, esta se realiza en forma higiénica?	
93	¿Los cuchillos son desinfectados entre cada animal?	
94	¿En el área de desangrado existe lavamanos y esterilizadores de cuchillos y astiles?	
95	¿El desangramiento se efectúa antes que los animales recuperen la conciencia?	
96	La herida de desangramiento ¿se realiza con el animal colgado o mediante un sistema en altura que evite el contacto con el suelo?	
97	¿El tiempo de desangramiento mínimo es de dos minutos por animal?	
98	Si el establecimiento utiliza sistemas de estimulación eléctrica u otros, ¿éste permite optimizar el proceso de desangrado?	
99	¿El riel de desangramiento y sistema de transporte aéreo está distanciado, a lo menos, un metro de cualquier pared, columna, pieza o maquinaria?	
100	¿El riel está a una altura tal, que el extremo inferior de la canal queda a una distancia mínima de 30 cm del piso?	
101	¿Los materiales empleados en esta área son resistentes y están libres de óxido y suciedad?	
102	¿Los ganchos en contacto con el animal son de material inalterable?	
103	¿Esta área cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que estén provistos de jabón y agua potable fría y caliente, que tengan un sistema de desinfección de las manos, con conexión directa al desagüe, y que estén en número suficiente para el personal que trabaja en esa área?	
104	¿Esta área cuenta con sistemas fijos o móviles que permitan la	



	esterilización para cuchillos, astiles, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82°C u otro sistema que asegure la desinfección?	
Decreto 94/2009	Artículo 8º Instalaciones, equipos y actividades a realizar en zona de desangrado de porcinos	
105	¿En la zona de desangramiento de los cerdos existe un tecele elevador al riel de desangramiento y un receptáculo para la recepción de la sangre?	
106	A continuación de esta zona existe un sistema de escaldado, depilado o descuerado, según la operación que se realice.	
Decreto 94/2009	Artículo 9º En la zona intermedia o de procesamiento se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores al desangramiento hasta el eviscerado, incluyendo las siguientes actividades	
107	Cuando corresponda, ¿se realiza un corte de cabeza, después de efectuado el descuere de la cabeza la que será separada a nivel de la articulación occipitoatloídea, separando y ligando el esófago previamente?	
108	Cuando corresponda, ¿la cabeza es lavada a presión eliminando los restos de sangre y otros contaminantes?	
109	Cuándo corresponda, ¿las canales y cabezas se enumeran correlativamente de tal manera de no perder su identificación?	
110	Cuando corresponda, ¿las partes comestibles de la cabeza son procesadas en la sala de subproductos del establecimiento?	
111	Cuando corresponda, ¿el corte de manos y patas se realiza a nivel de las articulaciones carpo-metacarpinas y tarso-metatarsianas, en el riel de faenamiento?	
112	Cuando corresponda ¿El descuerado o desollado se realiza en esta zona y completa todo el proceso de descuerado de la res?	
113	¿Se realiza el corte de pecho y abertura del animal?	
114	¿La evisceración de los órganos abdominales se realiza previniendo la contaminación con cualquier material procedente de los órganos abdominales?	
115	¿La evisceración, a excepción de la especie porcina, se realiza con el esófago y el recto incluidos y ligados o utilizando otro sistema que cumpla el mismo objetivo?	
116	¿La evisceración se realiza antes que hayan transcurrido 45 minutos después del desangrado?	
117	¿Se realiza la evisceración de las vísceras torácicas mediante corte de los ligamentos y separación de los músculos del diafragma?	
118	El retiro de los subproductos aptos para consumo humano de la canal ¿se realiza evitando su contaminación, sin tener contacto con el piso o superficies contaminadas?	
119	¿Se retira el cordón espermático de la canal y el pene cuando corresponda?	
Decreto 94/2009	Artículo 10º La zona intermedia deberá contar con los siguientes equipos y estructuras que aseguren un manejo higiénico de la carne	



120	¿Esta Zona cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que cuente con un sistema de desinfección, con conexión directa al desagüe, y que estén en número suficiente para el personal que trabaja en esa área?	
121	Cuando corresponda, ¿existe estanque de escaldado, área de depilación, o un sistema de descuerado con capacidad proporcional al volumen de faena?	
122	En el caso de ganado mayor, ¿existe riel aéreo, plataforma, tecla de transferencia y separador de piernas?	
123	Cuando corresponda ¿Existen sierras o tenazas para corte de patas?	
124	¿Existen plataformas o riel para el descuerado?	
125	¿Existen mesones y colgadores para la inspección con una iluminación mínima de 550 lux?	
126	¿Existe sierra o tenaza partidora de pecho?	
127	¿Existe plataforma o riel de evisceración?	
128	¿Existen conductos o sistema de comunicación o medios de traslado de los órganos a las salas de subproductos?	
129	¿Las plataformas cuentan con lavamanos y con esterilizadores para sierras y utensilios?	
130	¿Existe un conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos aptos para consumo humano?	
Decreto 94/2009	Artículo 11° En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones posteriores a la evisceración de la res y, especialmente, las siguientes	
131	Cuando corresponda, ¿El corte de medias canales se realiza por su plano sagital a nivel de la columna vertebral, eliminando la médula espinal?	
132	¿Se realiza en esta zona la fase final de la inspección médico veterinaria?	
133	¿Se realiza lavado y pesado de canales?	
134	¿Se realiza marcaje, según corresponde, e identificación de canales?	
Decreto 94/2009	Artículo 12° En la zona de terminación deberán existir los siguientes equipos y estructuras	
135	¿Existe riel para el transporte de canales?	
136	¿Existe sierra para partir las canales?	
137	¿Existe una plataforma de inspección de canales y riñones, cuando corresponda, con una iluminación mínima de 550 lux?	
138	¿Existe riel de desvío de canales para inspección médico veterinaria?	
139	¿Existe romana aérea para pesaje de canales?	
140	¿Existe riel de destino a cámaras de frío?	
141	¿Existe sistema para el lavado y/o sanitización de las canales?	
142	¿El establecimiento cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que cuente con un sistema de desinfección, con	



	conexión directa al desagüe, y en número suficiente para el personal que trabaja en esa área?	
143	¿Existen sistemas o carros exclusivamente destinados a recibir los productos declarados no aptos para el consumo humano?	
144	¿El sistema o carro evita cualquier escurrimiento, está identificado, es de material inalterable y está provisto de tapa con cierre para impedir que personas ajenas saquen su contenido?	
Decreto 94/2009	Artículo 13° Salas para el procesamiento de subproductos	
145	¿Existen salas para el procesamiento de subproductos aptos para consumo humano?	
146	¿La evacuación de los subproductos comestibles, desde el área de faenamiento hacia estas salas de proceso, se realiza de forma tal que evita cualquier riesgo de contaminación?	
147	¿La sala de subproductos cuenta con pisos impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar con una pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable?	
148	¿La sala de subproductos cuenta con paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros; recubiertas por un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de 2 metros?	
149	¿Los cielos de la sala de subproductos impiden la acumulación de suciedad, reducen la condensación y son de material higienizable, que impida el desprendimiento de partículas?	
150	¿La sala de subproductos cuenta con puertas de material inalterable, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	
151	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas de tal forma que impiden la acumulación de suciedad, y son fáciles de limpiar y desinfectar?	
152	¿Las ventanas y aberturas que comunican con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	
153	¿Cuenta con ventilación que evite la condensación y las corrientes de aire desde zonas contaminadas a otras limpias?	
154	¿Cuenta con iluminación suficiente, que no altere los colores, con un mínimo de 220 lux?	
155	¿La sala de subproductos cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que tengan un sistema de desinfección, con conexión directa al desagüe, y en ubicaciones y número suficiente para el personal que trabaja en esa área?	
156	¿La sala de subproductos cuenta con sistemas fijos o móviles que permitan la esterilización de cuchillos, astiles, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82°C u otro sistema que permita la desinfección en cantidad suficiente y en ubicaciones adecuadas?	
157	¿Las estructuras están construidas de forma tal que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros vectores?	
158	¿Las superficies que estén en contacto con productos son de	



	materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	
159	¿Los sistemas de desagüe están diseñados y contruidos de forma de evitar el riesgo de contaminación de los productos?	
160	¿Los sistemas de desagüe cuentan con sifón?	
161	¿La sala de subproductos cuenta con sistemas de higienización con agua potable y con presión suficiente?	
Decreto 94/2009	Artículo 14° Salas para el manejo de los productos y subproductos no aptos para consumo humano	
162	¿El establecimiento posee salas para el manejo de los productos y subproductos no aptos para consumo humano?	
163	¿Las características estructurales aseguran que ellas no constituyan fuente de contaminación para los productos aptos para consumo humano y las demás estructuras del matadero?	
Decreto 94/2009	Artículo 15° El equipo de las salas de subproductos aptos para consumo humano será el siguiente	
164	¿El establecimiento cuenta con mesones metálicos inoxidables o de otro material que cumpla con igual función, y de dimensiones acordes con el volumen de faenamiento?	
165	¿Dispone de un sistema para lavar estómagos que disponga de agua potable y con desagüe directo a la red general?	
166	¿Dispone de cocedores o escaldadores de estómago metálicos, inalterables y conectados a la red de agua potable, con desagüe directo a la red general?	
167	Cuando corresponda, ¿dispone de lavaderos y mesones de desposte para cabezas?	
168	Cuando corresponda, ¿dispone de un sistema de extracción de pezuñas y de escaldado y depilado de patas?	
169	¿Los carros y bandejas para los subproductos son de material inalterable que permite un fácil lavado y desinfección?	
170	¿Cuenta con un sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo?	
Decreto 94/2009	Artículo 16° Procedimientos de urgencia	
171	¿El establecimiento cuenta con un procedimiento documentado para el faenamiento de urgencia?	
Decreto 94/2009	Artículo 18° Sala de tratamiento de desechos y partes no aptas para el consumo humano	
172	¿Cuenta con un sistema para el tratamiento de desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano por la inspección médica veterinaria, separada de cualquier sección que elabore productos aptos para consumo humano?	
173	Para el tratamiento de desechos, ¿el establecimiento cuenta con el equipamiento para la desnaturalización o destrucción de los animales y sus partes declaradas no aptas para el consumo humano, con capacidad suficiente para tratar la producción de un día de faena?	
Decreto	Artículo 20° Los mataderos, establecimientos frigoríficos, cámaras	



94/2009	frigoríficas y plantas de desposte deberán tener, como estructuras anexas, las siguientes dependencias	
174	¿El establecimiento posee un depósito aislado, cerrado con llave y de fácil control para el almacenamiento y manejo de detergentes, desinfectantes y sustancias similares?	
175	¿El establecimiento posee bodega exclusiva para el almacenamiento del material de empaque?	
Decreto 94/2009	Artículo 21° Instalaciones de los establecimientos para el equipo oficial de inspección	
176	¿El establecimiento cuenta con una sala acondicionada como oficina, de uso exclusivo, para el servicio de inspección médico veterinaria?	
177	¿La instalación cuenta con: servicios higiénicos completos, guardarropía, ducha con agua potable fría y caliente y dependencia especialmente habilitada para el examen de parásitos del género Trichinella, si corresponde?	
178	Si los servicios higiénicos, guardarropía, ducha y la dependencia para el examen de Trichinella se encuentran disponibles en otro lugar del establecimiento, ¿Son de uso exclusivo de los profesionales del servicio de inspección veterinaria oficial?.	
Decreto 94/2009	Artículo 22° Las cámaras frigoríficas donde se faene ganado deben tener las siguientes características	
179	¿El establecimiento cuenta con cámaras frigoríficas para el enfriamiento y mantención de canales, carnes y subproductos aptos para consumo humano?	
180	¿Las cámaras frigoríficas están ubicadas contiguas a la sala de faenamiento?	
181	¿La capacidad total de la cámara frigorífica es el equivalente (como mínimo), al doble de la capacidad de faenamiento diario del establecimiento o al equivalente de la capacidad máxima de faena diaria, si se cuenta con la tecnología apropiada?	
182	¿Las canales y las carnes no se despachan o retiran del establecimiento con una temperatura superior a 7°C y para los subproductos no supera los 5°C?	
183	¿Las cámaras cuentan con termómetro y con sistemas de registro de temperatura operativos?	
Decreto 94/2009	Artículo 23° Las cámaras frigoríficas deberán tener las siguientes características	
184	¿Poseen pisos de material impermeable, antideslizante y con pendiente hacia el punto de drenaje?	
185	¿Poseen paredes, techos y puertas revestidas con material impermeable de fácil lavado y desinfección; las puertas tienen dispositivos que permiten su apertura desde el interior?	
186	¿Poseen una buena iluminación, de una calidad tal que no altere el color natural de las canales y subproductos?	
187	¿Las cámaras frigoríficas para canales de cualquier especie poseen	



	rieles a una distancia suficiente para que las canales no se topen entre si y no rocen la superficie de las paredes y pilares?	
188	¿Los rieles tienen una altura tal que las canales suspendidas quedan a una distancia mínima de 30 cm del piso?	
189	¿Las cámaras frigoríficas se mantienen limpias y no tienen elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla?	
190	¿Las cámaras frigoríficas poseen equipos de refrigeración capaces de mantener las temperaturas internas de las carnes exigidas?	
191	¿Los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas poseen drenajes que no filtran agua directamente sobre las carnes, pisos y paredes?	
192	¿Las cámaras frigoríficas cuentan con un sistema que impida la entrada de vectores y polvo?	
Decreto 94/2009	Artículo 24º Andenes de despacho	
193	¿El establecimiento cuenta con andenes de despacho?	
194	¿El andén de despacho cuenta con pisos impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar, con pendiente que permita el desagüe de los líquidos a los colectores, los que están protegidos por rejillas de material inalterable?	
195	¿El andén de despacho cuenta con paredes lisas, resistentes, impermeables, desinfectables, no tóxicas, no absorbentes y de colores claros; recubiertas de un revestimiento lavable hasta una altura mínima de 2 metros?	
196	¿Los techos del andén de despacho impiden la acumulación de suciedad, reducen la condensación y son de material higienizable que impida el desprendimiento de partículas?	
197	¿El andén de despacho cuenta con puertas de material inalterable, lisas, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección?	
198	¿Las ventanas y demás aberturas están construidas de tal forma que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y desinfectar?	
199	¿Las ventanas y aberturas que comunican con el exterior cuentan con protecciones que impidan el ingreso de vectores?	
200	¿Cuenta con una ventilación que evite la condensación?	
201	¿Cuenta con iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores, con un mínimo de 220 lux?	
202	¿El andén de despacho cuenta con lavamanos que no sean accionables con las manos, que estén provistos de jabón y agua potable, y tengan un sistema de desinfección de las manos y de secado que impidan la contaminación posterior?	
203	¿Las superficies que están en contacto con productos son de materiales lisos, inalterables, lavables y no tóxicos?	
204	¿Las estructuras están construidas de forma tal que impidan el ingreso de insectos, aves y roedores?	
205	¿Los sistemas de desagüe están diseñados y contruidos de forma de evitar el riesgo de contaminación de los productos?	
206	¿Los sistemas de desagüe cuentan con sifón?	



207	¿El andén de despacho cuenta con sistemas de higienización con agua potable y con presión suficiente?	
208	¿Las condiciones de los andenes garantizan que en el despacho de las carnes estas mantengan la temperatura máxima de 7° C?	
209	¿Los andenes cuentan con sistemas que eviten el ingreso de insectos, aves, roedores y otros animales y sistemas que minimicen la presencia de polvo en su interior?	
210	¿Las secciones de cámaras y andenes de despacho cuentan con un sistema de lavado e higienización con agua potable?	
Decreto 94/2009	Artículo 25° Uso de los andenes de despacho	
211	¿Los andenes de despacho son usados sólo para el tránsito de productos y subproductos cárnicos?	
Decreto 94/2009	Artículo 30° Operadores de animales	
212	¿Existe capacitación del personal sobre el manejo de ganado, de la carne y productos cárnicos?	
213	Las personas que manipulan o transportan carnes, así como aquellas que ingresan a zonas donde se efectúan estas actividades, ¿están provistas con la ropa de trabajo que exige el Reglamento Sanitario de los Alimentos?	
Decreto 94/2009	Artículo 31° Uso del filtro sanitario	
214	¿El personal que ingresa o transita hacia una dependencia, cuyo paso está protegido por filtro sanitario, hace uso de éste en forma completa?	
Decreto 94/2009	Artículo 32° Vestidores de los operarios	
215	¿El establecimiento cuenta con vestidores apropiados para uso del personal?	
216	¿Los vestidores están ubicados en lugares de fácil acceso y separados de la sala de faenamiento y de otras dependencias donde se manejan productos?	
217	¿Los vestidores son de materiales sólidos e impermeables, de paredes y cielos lavables?	
218	¿Los vestidores cuentan con ventilación adecuada, iluminación, casilleros y bancas suficientes para el personal?	
219	¿Los vestidores cuentan con servicios higiénicos y duchas, dotados de agua potable fría y caliente?	
220	¿Los vestidores están provistos de lavamanos con sistema de desinfección de las manos, control de llaves y secado, que impiden la contaminación posterior?	
Decreto 94/2009	Artículo 33° Depósito de efectos personales	
221	¿Las áreas del establecimiento que se usan para la manipulación o almacenamiento de carne y de sus subproductos, NO se utilizan para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos ajenos a la faena?	



Decreto 94/2009	Artículo 34° Equipos y utensilios	
222	El personal que trabaja en el faenamiento y el desposte, ¿higieniza sus equipos y utensilios de trabajo regularmente?	
223	Los equipos y utensilios que se utilizan con materiales no comestibles contaminados o con aquellos declarados no aptos para el consumo humano, ¿son marcados como tales y no se usan con otro fin?	
224	¿Las personas no ingieren alimentos en los lugares no autorizados?	
225	¿El establecimiento constata, antes de iniciar cada jornada de trabajo, las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos e instrumental?	
Decreto 94/2009	Artículo 35° Prohibición de permanencia	
226	¿Se prohíbe la permanencia de personas ajenas a las labores del establecimiento en los lugares donde se procesan carnes?	
DECRETO 977/96	Artículo 173° Control bacteriológico	
227	¿El establecimiento cuenta con un plan de control bacteriológico que determine el cumplimiento de los requisitos microbiológicos definidos en el art. 173 del Reglamento Sanitario de los Alimentos?	