



**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

Montevideo, 21 de mayo de 2009

VISTO:

Que es necesario detallar y especificar algunos temas relativos a aspectos constructivos en las plantas habilitadas por la División Industria Animal y en los anteproyectos presentados para estudio y aprobación;

RESULTANDO:

La necesidad de complementar las reglamentaciones aplicadas por la División Industria Animal en los establecimientos bajo su control, así como de ampliarlas para cubrir nuevas necesidades y situaciones;

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el artículo 1º del Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983, las normas que establezca esta División son consideradas parte de dicho decreto y tienen igual ámbito de aplicación que el mismo;

ATENTO:

A lo dispuesto por el decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal y a lo propuesto por el Departamento Técnico de esta División.

**LA DIRECCION DE LA DIVISION INDUSTRIA ANIMAL
RESUELVE:**

Primero. Se aprueba la Norma reglamentaria sobre requisitos constructivos, anexa a la presente resolución y que se considera parte integrante de la misma.

Segundo. Los establecimientos de cualquier tipo que ya estén habilitados o presenten anteproyectos para estudio deberán tener en cuenta esta norma reglamentaria al momento de diseñar los anteproyectos y presentarlos para su aprobación.

Tercero. Los establecimientos que ya cuenten con habilitación y no cumplan con esta Norma Reglamentaria tendrán un plazo de ciento veinte días (120) a partir de la firma de la presente resolución para presentar un proyecto que se adapte a sus disposiciones. A dichos efectos deberán presentar el correspondiente anteproyecto, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983.

Cuarto. La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) del establecimiento habilitado será la encargada de controlar que los establecimientos cumplan con la presente norma reglamentaria.

Quinto. Comuníquese la presente resolución a los Departamentos Técnico, Establecimientos de Faena, Establecimientos Industrializadores, de Control del Comercio Internacional y de Tecnología.

**DRA. ANA ROBANO
DIRECTORA ADJUNTA**

NORMA REGLAMENTARIA SOBRE REQUISITOS CONSTRUCTIVOS

Referencia: Sección V, Capítulo II, del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1. La presente norma se aplicará en todos los establecimientos habilitados por la División Industria Animal (DIA), así como a los anteproyectos que se presenten para estudio.
- 1.2. La presente norma se aplicará a las instalaciones para los operarios, equipamiento, iluminación y estructuras aéreas del establecimiento.

2. DEFINICIONES

2.1. Instalaciones para los operarios

Consisten en los vestuarios, servicios higiénicos, duchas, comedores y áreas de descanso para uso de los operarios empleados en un establecimiento habilitado.

2.2. Equipamiento

Comprende todos los elementos tales como plataformas, bandejas, cintras transportadoras, lavamanos, carros, máquinas, herramientas o utensilios, etc., que se usan durante la producción o el procesamiento de la carne y productos cárnicos.

2.3. Iluminación

A los efectos de esta norma, se refiere a toda la iluminación de las áreas de trabajo, zonas de reinspección e instalaciones para los operarios.

2.4. Estructuras aéreas

A los efectos de esta norma, se refiere a los rieles y estructuras soportantes, así como a las plataformas y otras áreas de trabajo elevadas.

3. DESCRIPCIÓN

3.1. Instalaciones para los operarios.

Los establecimientos habilitados por la DIA deberán contar con instalaciones para sus operarios que incluyan vestuarios, servicios higiénicos, duchas y comedor.

Los operarios de las distintas zonas del establecimiento deberán contar con instalaciones separadas.

En caso de que el establecimiento cuente con personal masculino y femenino, deberá contar con instalaciones separadas de vestuarios, duchas y servicios higiénicos.

3.1.1. Ubicación

Los vestuarios, duchas y servicios higiénicos deberán estar ubicados siempre dentro del cerco perimetral del establecimiento. La misma debe ser tal que permita la correcta circulación de los operarios en relación con los accesos al establecimiento y con las diferentes zonas de producción. No podrán comunicar directamente con zonas de producción.

En caso de que estas instalaciones estén alejadas de las zonas de trabajo, el establecimiento deberá contar además con servicios higiénicos completos (inodoros y lavamanos y sus accesorios) muy próximos a dichas zonas, sin comunicar con las mismas.

Los accesos a las instalaciones para los operarios deberán estar pavimentados.

3.1.2. Vestuarios

El diseño y equipamiento de los vestuarios deberá cumplir con las disposiciones del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria (Decreto 369/983) en cuanto a materiales, colores, equipamiento y accesorios.

Las aberturas al exterior deberán estar protegidas con mallas antiinsectos y las puertas deberán ser de cierre automático.

Los vestuarios estarán dimensionados de acuerdo al número de operarios que trabajen simultáneamente en un turno y diseñados de forma que permitan alojar la ropa de calle y trabajo en forma separada.

Contarán con una zona separada para el depósito de ropa protectora y herramientas de uso manual.

Dispondrán del siguiente equipamiento: percheros, plataforma para calzado, bancos y sillas. Dicho equipamiento deberá instalarse de forma que permita realizar una correcta higiene del mismo y del local.

La ventilación e iluminación de los vestuarios será adecuada y la ventilación se hará directamente hacia el exterior.

3.1.3. Duchas

El establecimiento deberá contar con una ducha cada 20 operarios. Las duchas para hombres podrán estar dentro de una misma área, pero las duchas para mujeres deberán contar con separaciones entre una y otra, que no necesariamente deberán llegar hasta el techo o hasta el piso.

Las duchas deberán contar con agua fría y caliente y ventilación adecuada al exterior, ya sea directamente, si están separadas de los vestuarios, o a través de estos, si están contiguas.

3.1.4. Servicios higiénicos

Los servicios higiénicos consistirán en inodoros y lavamanos. Estarán separados físicamente del vestuario y ubicados de tal manera que se pueda acceder a los mismos sin transitar por el vestuario. Los inodoros serán de tipo convencional (no taza turca), deberán estar físicamente separados unos de otros y contar con puertas. Tanto las separaciones como las puertas no necesariamente deberán llegar hasta el techo o hasta el piso.

Deberá haber un inodoro y un lavamanos cada 15 operarios. El lavamanos deberá ser de accionamiento no manual, con agua a 42° C y los correspondientes accesorios (jabón, toallas descartables, papelera).

3.1.5. Comedores

El establecimiento dispondrá de uno o más locales de descanso y comedor para el personal. El tamaño del mismo deberá estar de acuerdo con el número de operarios que lo utilicen en un momento dado.

La iluminación, ventilación y equipamiento del mismo deberá cumplir con las normas generales establecidas en el Decreto 369/983.

3.2. Equipamiento

3.2.1. Diseño y materiales

Los equipos y utensilios deberán tener un diseño tan sencillo como sea posible, estar contruidos con materiales aceptables para estar en contacto con alimentos, que se puedan desarmar, limpiar, desinfectar e inspeccionar fácilmente y no constituir un peligro para la salud o la seguridad del personal. El material en contacto con producto no deberá deteriorarse con un uso normal ni por la acción de agentes químicos o de limpieza.

3.2.2 Superficies

Las superficies en contacto con el producto deberán ser lisas, sin agujeros, grietas, hendiduras ni soldaduras rugosas. La pintura no es aceptable en ninguna parte del equipo que pueda entrar en contacto con el producto ni en equipos ubicados sobre el mismo.

3.2.3. Equipamiento que contenga o por el cual circule agua

Todos los lavamanos, tanques, bandejas o cualquier equipo que contenga agua o por el cual circule agua, deberán tener un sistema de desagüe canalizado a las cámaras sanitarias. Nunca se podrán desagotar por desborde y/o directamente al piso.

Cualquier equipo al que ingrese agua deberá contar con una válvula de retención en la línea de entrada para impedir el reflujó hacia el sistema de distribución de agua del establecimiento. Todos los equipos que estén diseñados para contener agua (tanques, esterilizadores, piletas) deberán contar con un desagüe en su parte inferior que permita desagotar totalmente el agua, a fin de realizar una limpieza correcta.

Los equipos que se utilicen para cocimiento o enfriado de productos con agua deberán contar con un sistema de circulación continua.

Los equipos que se utilicen para cocimiento de productos a presión atmosférica deberán contar con una tapa no hermética.

Todos los equipos que trabajen con agua caliente (excepto los esterilizadores) deberán contar en su parte superior con una

campana y un sistema de extracción de vapor canalizado hacia el exterior.

3.2.4. Equipo para procesos

Todos aquellos equipos en los cuales sea necesario controlar determinados parámetros durante el funcionamiento, deberán contar con los instrumentos de medición o registro que sean necesarios, tales como termómetros, manómetros, etc.

3.3. Iluminación

Todas las dependencias de los establecimientos de faena y procesado de carne, subproductos y derivados deberán contar con adecuada iluminación natural y/o artificial.

3.3.1. Iluminación natural

En los locales de trabajo sin refrigeración las áreas ocupadas por las ventanas deben abarcar aproximadamente $\frac{1}{4}$ de la superficie del piso.

3.3.2. Iluminación artificial

Cuando no exista luz natural o la misma sea insuficiente, los locales deberán contar con iluminación artificial bien distribuida. La misma no debe producir ninguna distorsión del color a nivel de las áreas de inspección.

En los locales donde se procese, manipule o deposite carne o subproductos, los artefactos de iluminación deberán contar con protectores de material inastillable.

3.3.3. Niveles mínimos de iluminación

- locales de trabajo: 150 Lux
- planos de trabajo: 320 Lux
- puestos de inspección: 550 Lux
- cámaras refrigeradas y pasillos: 100 Lux
- complejo ante mortem: 150 Lux (a 1 m sobre el nivel del suelo)
- corral de observación: 300 Lux (a 1 m sobre el nivel del suelo)

4.2. Vías y estructuras aéreas

4.2.1. Rieles

Deben estar instalados con una separación mínima de 0,60 m de las paredes, columnas, maquinarias u otros objetos fijos. En la zona de sangrado los rieles para bovinos y equinos deben estar distanciados 1 m de paredes y columnas.

4.2.2. Plataformas

Deben encontrarse a una distancia suficiente respecto a la vertical del riel que impida el contacto de las reses suspendidas con cualquiera de sus partes.

4.2.3. Cámaras y corredores

Los rieles destinados a vacunos se instalarán a una distancia mínima entre sí de 0,80 m y se hallarán a no menos de 0,60 m de los paramentos, columnas, equipos de enfriamiento, etc. Se colocarán de manera que su cara superior diste 0,30 m, como mínimo, del cielorraso. La altura con respecto al piso será tal que asegure una distancia mínima de 0,30 m entre éste y el producto suspendido. Para cerdos y ovinos la distancia entre rieles no será menor de 0,50 m.

4.2.4. Líneas de procesamiento

Los rieles, soportes y demás estructuras o equipos ubicados sobre las líneas de procesamiento de producto se mantendrán libres de polvo, óxido, exceso de lubricantes, pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y contaminar el producto o deteriorar la calidad del mismo o su envase. A tales efectos, las empresas serán responsables de establecer un programa de mantenimiento periódico.
