



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS
ESCUELA DE CIENCIAS VETERINARIAS

**“ CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE MATADEROS DE
SEGUNDA CATEGORÍA Y DE LOS CENTROS DE
FAENAMIENTO PARA AUTOCONSUMO DE LA LEY N°
19.162”**

JESICA IVONNE RAMÍREZ SILVA

Memoria para optar al Título
Profesional de Médico Veterinario.
Departamento de Medicina
Preventiva Animal.

PROFESOR GUÍA: DR. JUAN LUENGO L.

SANTIAGO – CHILE
2007

Mis Agradecimientos a:

Dr. Juan Luengo.

Dra. María Angélica Morales.

Dr. Hugo Schenone.

Dr. Marcelo Ulloa.

Dra. Alejandra Vaquero

*A todas aquellas personas que me
brindaron su apoyo para realizar
este proyecto... y me enseñaron a
no rendirme ante las dificultades.*

INDICE

	Página
RESUMEN	
SUMMARY	
1. INTRODUCCIÓN	1
2. REVISIÓN BIBLIGRÁFICA	3
2.1 Aspectos Generales	3
2.2 Evolución Histórica de la Industria de la Carne en Chile	6
2.3 Situación Actual de la Industria de la Carne	9
3. OBJETIVOS	11
3.1 Objetivo General	11
3.2 Objetivos Específicos	11
4. MATERIAL Y MÉTODO.....	12
4.1 Material	12
4.2 Método	13
5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	18
<i>Resultados a Nivel Nacional</i>	19
5.1 Inspección Médico Veterinaria	19
5.2 Nivel de Cumplimiento de Requisitos Mínimos	20
5.2.1 Mataderos de Segunda Categoría	20
5.2.2 Centros de Faenamiento para Autoconsumo(CFA)	26
5.3 Antecedentes de Infraestructura	28
5.4 Antecedentes Higiénicos-Sanitarios	31
5.5 Antecedentes Tecnológicos	33
5.6 Antecedentes sobre los Operadores de animales	35

<i>II Resultados a Nivel Regional</i>	37
5.7 Antecedentes de Infraestructura	37
5.8 Antecedentes Higiénicos-Sanitarios	42
5.9 Antecedentes sobre los Operadores de animales	45
6. CONCLUSIONES	48
7. BIBLIOGRAFÍA	50
8. ANEXOS	52
8.1 Anexo 1 Acta de Inspección a Mataderos de 2º Categoría.....	53
8.2 Anexo 2 Acta de Inspección a Centros de Faenamiento para Autoconsumo (CFA)	55

RESUMEN

El propósito del presente estudio fue analizar con que integridad están cumpliendo los Mataderos de Segunda Categoría y Centros de Faenamiento para Autoconsumo (CFA) del país, los requisitos mínimos exigidos en el Reglamento de Mataderos, de la Ley N°19.162 (Ley de la Carne). Con este objeto se utilizó información de los registros de un Acta tipo, elaborada por el Servicio Agrícola Ganadero (SAG), y recolectados por fiscalizadores de este organismo a todos los mataderos que faenaban bovinos, en los meses de enero a marzo del año 2002.

Los resultados generales obtenidos indicaron que el promedio de cumplimiento en los 95 mataderos de Segunda Categoría encuestados, es de un 81 %. En cuanto a los CFA, los resultados mostraron que el promedio de cumplimiento en los 45 encuestados, fue de un 92,5 %. Se destaca que dos requisitos de los ocho exigidos para estos establecimientos, tales como la existencia de mecanismo de suspensión y cemento afinado en playa de faenamiento son cumplidos por todos en un 100 %.

Al analizar los resultados a nivel nacional , se pudo observar que en cuanto a los ítems de Infraestructura, el promedio de cumplimiento fue de 86,3 %; Higiénicos-Sanitarios, un 77 %; Tecnológicos 100 %; y Operadores de animales en un 67,6 %.

A nivel regional, las regiones que presentaron un mayor porcentaje de cumplimiento en Infraestructura fueron la XI, VI y IV; en Higiénicos-Sanitarios la VI y I; y en Operadores de animales la XI, XII, y IX; y las con menor cumplimiento en Infraestructura fueron la VII y I; Higiénicos-Sanitarios la III y VII; y en Operadores de animales la VII, III, II, y I.

En cuanto al momento en que se realiza la Inspección Médico Veterinaria, mayoritariamente se hace durante la faena (45,7 %) y posterior a ella (39,5%) y sólo 8 (5,7 %) mataderos realizan el control en ambos momentos de la faena, como lo exige el Reglamento de Mataderos.

S U M M A R Y

The purpose of the present study was to analyze in Slaughterhouses of Second Category and Butchering Centers for Personal Consumption the integrity of the fulfillment of the minimal necessary conditions required in the Slaughterhouse Regulations, of Law N° 19,162 (The Meat Law). With this aim the ledgers information of a standard record, as designed by the Cattle and Agricultural Service, and collected by inspectors of this Service from all the slaughterhouses which handled cattle, in the months of January through March in 2002 were used.

The general results obtained indicated that on average, in the 95 Slaughterhouses of Second Category reviewed, 81% satisfied requirements. In the Butchering Centers for Personal Consumption, the results showed that of the 45 reviewed, an average of 92,5% satisfied requirements. Only two requirements of the eight demanded by law for these establishments, such as the existence of a mechanism of suspension and a smooth cement surface in the butchering area were satisfied by all in 100%

Analyzing the results at a national level, it was observed that items of Infrastructure, 86,3% fulfilled requirements; in Hygiene-Sanitation, 77% fulfilled requirements; Technicians satisfied requirements 100% of the time; and Animal Handlers 67,6%.

At a regional level, the Regions that performed best in Infrastructure were the XI, VI and IV; in Hygiene-Sanitation, the VI and I; and in Animal Handlers the XI, XII and IX; those

with the lowest performance in Infrastructure were the VII and I; in Hygiene-Sanitation the III and VII; and in Animal Handlers the VII, III, II and I.

The veterinarian inspection is principally done at the time of slaughter (45,7%) and after it (39,5%) and only 8 (5,7%) of the slaughterhouses is the examination done at the two times during the process as required by the Rules of Slaughterhouses.

1. INTRODUCCIÓN

Debido al aumento sostenido de la población, el hombre ha intervenido en los ecosistemas y los ha transformado con el fin de aumentar su productividad y poder satisfacer así los requerimientos de nutrientes para su población (Herrera, 1988).

La carne ha sido clasificada por las autoridades de salud, como el alimento de mayor riesgo epidemiológico (Morales, 1998) y a su vez los mataderos de reses de abasto, considerados establecimientos de alimentos de mayor riesgo sanitario (Olivares, 1994).

En el área de salud animal, los mataderos cumplen un rol muy importante, ya que los registros sanitarios de los decomisos que ellos recolectan, constituyen una valiosa fuente de información que permite elaborar programas de control de enfermedades transmisibles al hombre (Luengo, 2000).

El sistema agropecuario de la carne presenta aspectos que deben ser mejorados, entre ellos el industrial, representado por los Mataderos y Plantas Faenadoras de Carne (PFC). Los problemas que limitan el desarrollo económico del sector carne, se encuentran principalmente en las condiciones de infraestructura física a nivel de beneficio de ganado, desposte, industrialización de la carne y transporte (Morales, 1998).

Aún cuando las condiciones técnico-sanitarias de los mataderos han mejorado con la entrada en vigencia de la ley 19.162 y luego de la aplicación del Reglamento de Mataderos, Cámaras Frigoríficas, Centrales de Desposte y el equipamiento mínimo de tales establecimientos (Fernández, 2003), se ha considerado de interés conocer cual es el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos en Mataderos y Centros de Faenamiento para Autoconsumo (CFA) en el país, según el Reglamento de Mataderos .

2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

2.1 ASPECTOS GENERALES

Existen tres sectores distintos, pero complementarios que al estar dotados de la tecnología adecuada pueden desarrollarse en forma integral, eficiente y productiva y dar origen a la industria de la carne; éstos son el sector productor que incluye a la ganadería, el sector industrial que involucra a los mataderos y plantas faenadoras de carne y el sector comercial que comprende los supermercados y carnicerías (Herrera, 1988).

De acuerdo al artículo 268 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) de Chile, por denominación de carne se entiende la “parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano” (Chile, 1997). Este mismo Reglamento en su artículo 78, define a los mataderos como “aquellos establecimientos donde se sacrifican y faenan reses, aves y otras especies animales destinadas a la alimentación humana” y agrega que deberán estar habilitados de tal forma que aseguren el faenamamiento y preservación higiénica de las carnes (Chile, 1997).

Estos establecimientos constituyen la base industrial, en la cual se cimienta toda la industria de la carne, pues en ellos se realiza el beneficio de los animales y su industrialización, es decir, el conjunto de operaciones mecánicas, físicas y químicas que tienen por finalidad

transformar higiénica y eficientemente animales sanos, en carnes y productos cárneos de calidad (Herrera, 1988). Permiten optimizar el manejo ante-mortem de los animales como factor crucial para asegurar que se mantenga la calidad proveniente de la granja y el manejo post-mortem, para asegurar la calidad comestible de la carne. Sin una adecuada estructuración es casi imposible que se desarrolle el conjunto de empresas anexas que configuran el complejo de industrias cárnicas. La calidad y la higiene de los mataderos son fundamentales, debido a que las exigencias internacionales son cada vez más estrictas (Fernández, 2003).

De acuerdo a las nuevas tecnologías, el concepto de matadero como centro de faenamiento, ha sido reemplazado por otro más moderno, las Plantas Faenadoras de Carne (PFC), que son establecimientos en los cuales se beneficia el ganado, se elaboran subproductos y se integran industrias anexas para un aprovechamiento óptimo del animal (Lizana, 1988).

Actualmente la importancia de los establecimientos de beneficio animal en la cadena de abastecimiento de carne a las poblaciones, así como de las industrias cárnicas, su control higiénico-sanitario, su conservación, tipificación y adecuada regulación comercial, han adquirido una mayor preocupación de parte de las autoridades debido a que las medidas de orden higiénico deben tener un valor dominante en el campo de los proyectos de establecimientos de beneficio animal y en la organización de la matanza (Herrera, 1988).

El Reglamento de Mataderos de la Ley 19.162, llamada Ley de la Carne, clasifica a los mataderos del país en Mataderos de Primera y Mataderos de Segunda Categoría. Los primeros son establecimientos que deben cumplir con ciertos requisitos que se establecen

en los Artículos desde el número 3 hasta el número 36. En cuanto a los Mataderos de Segunda Categoría deben cumplir con requisitos según los Artículos 37 y 38.

Los requisitos en general hacen mención a: tipo de corrales, tipo de agua, guaneras, sistema de destrucción de decomisos, sistema de evacuación de aguas servidas, emplazamiento y construcción, servicios básicos, sistemas de protección ambiental, estructura e instalaciones para el faenamiento, cámaras de frío, equipos adecuados, cerco perimetral, etc..

Existe un tercer tipo de establecimientos, que son los Centros de Faenamiento de Autoconsumo (CFA) que no son considerados mataderos por la Ley, por lo tanto no se les aplican las normas del Reglamento de Mataderos, ni tampoco sobre la Clasificación de ganado, Tipificación, Marca y Comercialización de carne bovina. Sin embargo, ellos deben cumplir con ciertos requisitos que están estipulados en el artículo 39 de dicho Reglamento (Chile, 1994).

2.2 EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE EN CHILE.

Desde el año 1563 hasta principios de la década del 70, los mataderos fueron de propiedad municipal. El hecho de tener carácter de instituciones municipales, hizo que su existencia estuviese siempre sujeto a las circunstancias políticas y económicas de cada comuna, produciendo un desmedro en su principal función como centro abastecedor de carne técnica y sanitariamente higiénica.(Luengo, 1998)

Con el Plan de Desarrollo Ganadero 1961-1970 (CORFO-Ministerio de Agricultura), se estudia en una primera etapa la construcción de una red de Plantas Faenadoras de Carnes, lo cual se ejecuta posteriormente entre 1965-1973 construyéndose una red de Mataderos-Frigoríficos en las principales ciudades del país (Luengo, 1998). Al estar ubicada esta red en los centros de producción se pudo satisfacer las necesidades de consumo local y enviar el resto a los centros de consumo masivo disminuyéndose así las pérdidas originadas por transporte en pie (Herrera, 1988).

Luego en el año 1974 se inició la licitación de los mataderos al sector privado (Luengo, 1998); sin embargo, éstos no se renovaron manteniendo intacto el sistema de mataderos municipales (Morales, 1998).

El año 1980 existían a nivel nacional 272 establecimientos para el beneficio de animales de abasto, de los cuales 217 (80%) eran mataderos y 55 (20%) canchas de matanza. Del total 68 (25%) contaban con autorización del Ministerio de Salud, el resto, 204 (75%) se les permitía funcionar por razones de abastecimiento. Por otra parte, de los 217 mataderos, sólo 18 contaban con sistema de frío (Morales, 1998).

En el año 1983 se constituyó la Comisión Nacional de la Carne, teniendo la misión de coordinar acciones y abordar en forma conjunta los problemas que tradicionalmente no han permitido un desarrollo integral y eficiente del sector agroindustrial de la carne acorde con la realidad y nivel de progreso del momento.

Esta Comisión elaboró un plan que contempló el estudio de la posible aplicación de un Reglamento de Clasificación y Tipificación de carne bovina y el estudio de un Reglamento sobre las condiciones higiénico-sanitarias, estructurales y funcionales de los mataderos clasificándolos en tres categorías de acuerdo al tamaño, nivel técnico-sanitario del proceso de faena y al destino de las carnes (Luengo, 1998).

Hasta antes de la vigencia de la ley 19.162, existían dos grupos de establecimientos de beneficio de animales: el primer grupo constituido por mataderos municipales (tradicionales), de construcción antigua al igual que sus equipos y las canchas de matanza; ambos establecimientos no cumplían con las normas exigidas a nivel nacional y menos aún con las internacionales. El segundo grupo constituido por las PFC. que a pesar de contar con infraestructura más moderna, presentaban un atraso tecnológico de 15 a 20 años (Olivares, 1994).

Estudios realizados en mataderos en la Provincia de Ñuble (Gándara, 1986), V Región (Lizana, 1988), VI Región (Olave, 1988), VII Región (Lara, 1985), VIII Región (Montero 1987) y la IX Región (Herrera, 1988), citados por Fernández (año 2003), tenían como objeto describir las características técnico-sanitarias de los establecimientos destinados a la

faena de animales de abasto. De los resultados de estos estudios puede desprenderse que la mayoría de ellos correspondían a mataderos tradicionales y canchas de matanza, que no cumplían con la totalidad de los requisitos técnicos ni sanitarios exigidos por los reglamentos existentes (Fernández, 2003).

Amtmann y Silva (1986), realizaron un estudio sobre distribución de los Centros de Faenamiento en el país, concluyendo que el número mayor de establecimientos de faena se ubicaban en las regiones VII, VIII, IX y X, siendo esta última la de mayor número con 60 establecimientos de faena. Además observaron que la R.M es la con mayor población del país y con el mayor número de beneficio total de población ganadera.

La Ley 19.162 promulgada el 29 de agosto de 1992 y publicada en el Diario Oficial el 7 de septiembre de 1992, contempla para su funcionamiento una reglamentación para la clasificación del ganado y tipificación de canales bovinas, otra para estructura y funcionamiento de mataderos y otra para el transporte de bovinos y de carne, indicando especificaciones respecto al manejo de animales, los tiempos máximos de transporte y mínimos y máximos de espera en mataderos.

2.3 SITUACIÓN ACTUAL DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE

Con la aplicación del Reglamento sobre Funcionamiento de Mataderos, un número importante dejó de funcionar debido a que su volumen de faena no justificaba la inversión para cumplir con las exigencias impuestas.

En el año 1993 habían 232 establecimientos de faena, considerando tanto mataderos como canchas de matanza. Luego en 1994 el número disminuyó a 221, y en 1995 a sólo 165, cifra que en 1996 llegó a 160, de los cuales 109 mataderos corresponden a lo que el Decreto 342 del 22 de enero de 1994 del Ministerio de Agricultura califica como matadero de Segunda Categoría. (Luengo, 1998).

Morales en el año 1998, realizó un estudio descriptivo de las características técnico sanitarias de los mataderos de Chile según la Ley N° 19.162, mostrando que a nivel nacional el estado general de ellos, en cuanto al cumplimiento de la Ley de la Carne alcanzaba un nivel regular (64 %), pero que al ponderar los resultados por el volumen de faena mensual de bovinos la evaluación mejoraba a nivel bueno (75%). En cuanto a los antecedentes de infraestructura todas las regiones del país obtuvieron calificación regular; las condiciones higiénico-sanitarias fueron las que presentaron mayores deficiencias, en el aspecto operacional (sistema de pesaje) también presentaron deficiencias, siendo sólo los aspectos tecnológicos los mejor evaluados.

Con la entrada en vigencia de la Ley, se han producido cambios en estructura y equipamiento en los mataderos, como así también cambios significativos en la forma de

operar de estos establecimientos al incorporar tecnologías modernas en la faena, atenuar el sufrimiento de los animales en el momento del beneficio. Además se produce un cambio en los sistemas de comercialización y un mejoramiento en la eficiencia de producción al preferir entregar animales terminados más jóvenes y que todos los mataderos del país entreguen carne tipificada de acuerdo a la NCh 1306 y en cortes descritos y denominados en la NCh 1596 Of. 95, mejorando la imagen de este producto en el mercado (Fernández, 2003).

Fernández (2003), en un estudio descriptivo sobre las características de infraestructura de los mataderos del país, transcurridos 5 años de la puesta en marcha de la Ley señala que, aplicado el Reglamento de Mataderos se verificó una mejoría importante en aquellas regiones cuyos mataderos presentaban deficiencias en infraestructura, siendo las regiones mejor implementadas, la Metropolitana, II y XII y las menos la III, I, VIII regiones.

Con la realización de una encuesta a nivel nacional , en los meses de enero, febrero y marzo el año 2002 a los mataderos del país, el presente trabajo tiene por objetivo saber el grado de cumplimiento de los Requisitos mínimos en Mataderos de Segunda categoría y en CFA según el Reglamento de Mataderos, de la Ley N° 19.162.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar el nivel de cumplimiento de los Requisitos mínimos en Mataderos de Segunda Categoría y en Centros de Faenamiento para Autoconsumo (CFA) existentes en el país, de acuerdo al Reglamento de Mataderos de la Ley N° 19.162 de 1992.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar la existencia de Inspección Médico Veterinaria en los mataderos y en qué momento de la faena se realiza.
- Determinar la situación de los establecimientos en relación a los ítems de infraestructura, de los operadores de animales, higiénico-sanitarios y tecnológicos.
- Realizar una evaluación general a nivel nacional y regional de los establecimientos respecto al Reglamento de Mataderos de la Ley de la Carne.

4. MATERIAL Y MÉTODO

4.1 MATERIAL

Se accedió a un material, encuesta, que fue elaborado por el Departamento de Protección Pecuaria del SAG, que consistió en un Acta de Inspección a Mataderos de 2º Categoría y CFA, aplicada a los mataderos del país durante los meses de enero, febrero y marzo del año 2002 (Anexo1).

De los datos de la encuesta de mataderos del país que entre otras especies faenan ganado bovino, se procesó información acerca de:

- La existencia de Inspección Médico Veterinaria del Servicio de Salud y en qué momento de la faena se realiza.
- Los ítems de Infraestructura, de los Operadores de animales, Higiénico-Sanitarias y Tecnológicos.

La unidad de observación correspondió a los mataderos del país que se encontraban en funcionamiento al momento de la visita de los fiscalizadores del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Variables Registradas:

1. *Antecedentes Generales:* Nombre del matadero, razón social, domicilio (fono-fax y región), representante legal, N° oficial.
2. *Requisitos Mínimos de:* Infraestructura, Higiénicos-Sanitarios ,Tecnológicos, de los Operadores de los Animales, en Mataderos de 2° Categoría según Decreto N° 342; Art. 37, 38, 41, 44, 45, de la Ley N° 19.162 (Ley de la Carne).
3. *Requisitos Mínimos en Centros de Faenamiento para Autoconsumo (CFA),* según Decreto N° 342; Art. 39, de la Ley N° 19.162 (Ley de la Carne).

4.2 MÉTODO

Para la realización de este estudio se contemplaron las siguientes etapas:

1. Contacto con autoridades del Servicio Metropolitano del Ambiente (SESMA), con el objeto de identificar cual era la situación de cumplimiento de la Ley N° 19.152 , en los últimos años.
2. Contacto con autoridades del Subdepartamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores del Ministerio de Salud (MINSAL), con el objeto de obtener información respecto a algún estudio o trabajo actualizado sobre mataderos en los últimos años.

Se recolectó un total de 143 Actas de Inspección a Mataderos (encuestas), considerándose para este estudio 140, debido a que al momento de la visita del

inspector uno de ellos se encontraba clausurado (en la X Región) y dos cerrados (uno en la IV Región y el otro en la X Región).

El número de mataderos incluidos los CFA fiscalizados por Región se presenta en el cuadro N° 1.

Cuadro N° 1

Número y porcentaje de Mataderos fiscalizados por Región(2º Categoría y CFA)

REGION	2º CATEGORÍA	CFA	Nº DE MATADEROS	PORCENTAJE
I Región	4	1	5	3,6
II Región	2	0	2	1,4
III Región	1	1	2	1,4
IV Región	6	3	9	6,4
V Región	6	0	6	4,3
VI Región	9	4	13	9,3
VII Región	9	1	10	7,1
VIII Región	13	7	20	14,3
IX Región	12	2	14	10
X Región	13	7	20	14,3
XI Región	2	19	21	15
XII Región	6	0	6	4,3
R.M	12	0	12	8,6
TOTAL	95	45	140	100

De las 140 Actas de Inspección recolectadas, que contenían información respecto al Cumplimiento de Requisitos mínimos en los establecimientos del país se distribuyó la información en dos grupos dado que la Ley 19.162 en su Reglamento de Mataderos, clasifica a estos establecimientos en: Mataderos de Segunda Categoría según el Decreto 342, en sus Artículos 37, 38, 41, 44 y 45 y en CFA en su Artículo 39.

3. Codificación de la información obtenida.

Para analizar la información obtenida de las actas, fue necesario, en primer lugar realizar una codificación de los antecedentes en cuanto a:

3. 1. La existencia de Inspección Médico Veterinaria del Servicio de Salud que se realiza en los establecimientos y en que momento de la faena se produce:

durante y posterior a la faena. De las observaciones recogidas por los fiscalizadores al momento de la visita del establecimiento, y que anotaron en las actas; estas observaciones se analizaron creándose así, cinco criterios más de codificación : ningún momento o en ambos momentos de la faena; sin información; una vez al mes y sin especificación.

3. 2 En cuanto a la evaluación de los requisitos mínimos contemplados en las Actas de Inspección, se clasificó en **C** (cumplimiento del requisito) o en **NC** (no cumplimiento del requisito). De acuerdo a las observaciones de cada fiscalizador, ante la realidad al momento de la visita, se crearon más antecedentes: sin información; sin determinar y no corresponde, debido a que al analizar las Actas el fiscalizador no realizó la clasificación exigida en ella o no la anotó, y en el caso de no corresponde se refiere a cuando el matadero no faenaba cerdos.

4. Digitación de los datos y procesamiento computacional de éstos, con el objeto de ordenar, tabular y analizar la información obtenida para finalmente elaborar una base de datos.

Los resultados de las Actas de Inspección se obtuvieron a nivel nacional y regional, debido a que de esta forma se cumple de mejor manera los objetivos de este estudio, permitiendo visualizar la situación en los últimos años de los establecimientos de faena, en cuanto al grado de cumplimiento del Reglamento de Mataderos de 2º Categoría y de los CFA del país, según la Ley 19.162

La metodología usada para analizar la información obtenida fue la siguiente:

- De las Actas se obtuvo información de los 140 establecimientos sobre la Inspección Médico Veterinaria del Servicio de Salud y en que momento de la faena se realiza.
- En base a los 27 requisitos mínimos en mataderos de 2º Categoría y a los 8 requisitos mínimos para CFA, a nivel nacional, se obtuvo una evaluación del grado de cumplimiento de los requisitos según el Reglamento de Mataderos.
- Con los datos obtenidos de las Actas, se agruparon los 27 requisitos mínimos exigidos por el Reglamento, de acuerdo a cuatro ítems:

Infraestructura, Tecnológicos, Higiénico-Sanitarios y Operadores de los Animales.

Con la información recolectada se pudo determinar cual es el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos en estos establecimientos en todo el país a nivel general.

- Además se realizó un estudio regional de los cuatro tipos de antecedentes, pudiéndose determinar cual es la situación regional en cuanto a los aspectos evaluados.

- Finalmente, se realizó una evaluación general de los CFA en cuanto a su nivel de cumplimiento de requisitos mínimos según el Decreto 342 en su Artículo 39.

Con los datos obtenidos se construyeron distribuciones de frecuencia que se presentan en tablas.

5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para facilitar el análisis de la información recopilada a través de las Actas de Inspección a Mataderos y con el fin de tratar los diversos aspectos considerados en el Reglamento de Mataderos, se abordaron en el siguiente orden:

1. Se analizan los resultados a nivel nacional, según la existencia de Inspección Médico Veterinaria Servicio Salud y en que momento de la faena se realiza, pudiendo determinar cual es la real situación de este aspecto sanitario, en mataderos de 2º categoría y CFA.
2. Luego, se analizan los resultados a nivel nacional, según el cumplimiento de los requisitos mínimos, abordados por las Actas de Inspección. Se señala el número y porcentaje de establecimientos que cumple o no con estos requisitos, pudiendo determinar así cuáles son los requisitos que más se cumplen y cuales menos.
3. Posteriormente, se analizan los resultados según las diferentes variables evaluadas, con el fin de determinar cuáles son las que presentan un mayor o menor grado de incumplimiento a nivel nacional y regional.

I RESULTADOS A NIVEL NACIONAL

Los resultados obtenidos a nivel nacional se presentan de acuerdo a la estructura y contenidos de las Actas de Inspección a Mataderos de 2º Categoría y CFA, distribuidos en seis puntos:

5.1 INSPECCIÓN MÉDICO VETERINARIA REALIZADA POR EL SERVICIO DE SALUD

Los resultados sobre la Inspección Médico Veterinaria del Servicio de Salud y en qué momento de la faena se realiza, se presentan en el cuadro N° 2.

Cuadro N° 2

Número de Establecimientos en que se realiza Inspección Médico Veterinaria por parte del Servicio de Salud según el momento en que se efectuó la inspección.

	Nº	%
DURANTE LA FAENA	59	45,7
POSTERIOR A LA FAENA	51	39,5
NINGÚN MOMENTO	3	2,3
EN AMBOS MOMENTOS	8	6,2
SIN INFORMACIÓN	6	4,7
UNA VEZ AL MES	1	0,8
SIN ESPECIFICACIÓN	1	0,8
TOTAL	129	100

En el cuadro N°2, se observa que sólo en 8 mataderos se realiza la inspección en ambos momentos de la faena ubicados principalmente en las regiones: II, V, R.M y que en los

establecimientos de 2° categoría y CFA, se realiza la inspección principalmente durante y después de la faena en un 45,7 % y en un 39,5 % respectivamente.

Es importante destacar que en 11 CFA, la Inspección es realizada por un profesional no médico veterinario, todos ubicados en la XI región.

5.2 NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS

5.2.1 MATADEROS DE SEGUNDA CATEGORÍA

Según la información recolectada por la encuesta, en los tres meses de estudio, (Anexo N° 1); los resultados se presentan de acuerdo al cumplimiento o no cumplimiento de los Requisitos Mínimos exigidos a Mataderos de 2° Categoría.

El Acta tipo, abordó 27 requisitos mínimos marcando en cada uno de ellos C = cumple, NC = no cumple, y los antecedentes agregados Sin Información, Sin Determinar y No Corresponde.

En el cuadro N° 3, se observa el número de establecimientos según el cumplimiento de Requisitos Mínimos.

Cuadro N° 3

Número de Establecimientos según cumplimiento de Requisitos Mínimos en Mataderos de Segunda Categoría

		Cumple		No cumple		Sin información		Sin determinar		No corresponde		Total
		Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
	REQUISITOS											
1	Cuenta a lo menos con un corral con piso y estructuras lavables	88	92,6	7	7,4		-		-		-	95
2	Agua potable o potabilizada fría y caliente. Ésta última para aseo del personal	81	85,3	13	13,7	1	1,0		-		-	95
3	Guanera con capacidad suficiente para guardar el material que se produzca	78	82,1	7	7,4	5	5,3	5	5,3		-	95
4	Guanera cerrada de material lavable y permite entrada de camiones u otros vehículos para retirar el guano. Con sistema de evacuación de líquidos que irá a la red general de desagüe	57	60	28	29,5	3	3,2	7	7,4		-	95
5	Guanera con diseño que evita la producción de larvas de insectos y el ingreso de éstos, roedores y de aves a las mismas	55	57,9	29	30,5	5	5,3	6	6,3		-	95
6	Si no existe un sistema de disposición de estiércol y éste se deposita en una guanera, es sacado del establecimiento dentro de las 24 horas de su recolección	67	70,5	16	16,8	5	5,3	7	7,4		-	95
7	Cuenta con sistema de destrucción de decomisos	84	88,4	11	11,6		-		-		-	95
8	Sistema de evacuación de aguas servidas, autorizado por la autoridad competente	83	87,4	10	10,5	2	2,1		-		-	95
9	Equipo mantiene durante todo el proceso de faena a la res colgada a altura tal que el extremo inferior de la misma queda a distancia mínima de 30 cms. Del piso y 80 cms. de cualquier pared	86	90,5	9	9,5		-		-		-	95
10	Cuenta con área o pieza de enfriamiento de las reses faenadas	88	92,6	7	7,4		-		-		-	95

CONTINÚA

Cuadro N° 3 (Continuación)

	Cumple		No cumple		Sin información		Sin determinar		No corresponde		Total
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
REQUISITOS											
11 Cámara frigorífica con capacidad equivalente a volumen máximo de faena diaria, y genera una temperatura tal que asegura que la carne medida en profundidad, no excede 7 °C.	89	93,7	5	5,3	1	1,0		-		-	95
12 Instrumento de insensibilización consistente en una pistola de punto. (u otros descritos en el Art. 11)	85	89,5	7	7,4	3	3,2		-		-	95
13 Instrumento para examen de triquinoscopia, cuando el matadero faena cerdos	83	87,4	1	1,0	3	3,2	1	1,0	7	7,4	95
14 Ubicado en sector permitido por plano regulador de la Comuna respectiva, en zonas próximas a rutas pavimentadas y no susceptibles de inundación.	93	97,9	2	2,1		-		-		-	95
15 En su alrededor sin focos de insalubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables.	88	92,6	7	7,4		-		-		-	95
16 Recinto cerrado en todo su perímetro, por cerco de altura mínima que impide entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.	78	82,1	17	17,9		-		-		-	95
17 Energía eléctrica: con potencia instalada necesaria para funcionamiento de máquinas, instalaciones y equipos. Iluminación con intensidad que permite un adecuado trabajo.	95	100				-		-		-	95
18 Lavadero de camiones ubicado cerca de andén de recepción. Con pisos impermeables, paredes de 3 m de altura como mínimo, dotado de agua potable, con presión de salida no inferior a una atmósfera, pendiente mínima de 3% dirigida hacia desagüe conectado a la red general. Con máquina para desinfección de vehículos.	74	77,9	20	21,0	1	1,0		-		-	95
19 Todo camión que ingresa con animales, una vez descargado es lavado y desinfectado en recinto especialmente habilitado para este efecto (lavadero de camiones)	72	75,8	22	23,2		-	1	1,0		-	95

CONTINÚA

Cuadro N° 3 (Continuación)

		Cumple		No cumple		Sin información		Sin determinar		No corresponde		Total
		Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
	REQUISITOS											
20	Salas o zonas de faenamiento: con pisos impermeables, antideslizantes y con pendiente mínima de 1,5% hacia desagües.	83	87,4	12	12,6							95
21	Salas o zonas de faenamiento: con muros enlucidos y pintados con pinturas impermeables de color claro u otro material de las mismas características. Encuentro de paredes con pisos y paredes entre sí es redondeado.	58	61,0	37	38,9							95
22	Techos de material impermeable y anticorrosivo	85	89,5	10	10,5							95
23	Todo personal que labora con animales o sus productos aprobó curso de manejo de ganado, de carne y productos cárnicos realizado por una institución u organismo reconocido por el SAG	34	35,8	61	64,2							95
24	Las personas que manipulan o transportan carnes, así como aquellas que ingresan a zonas donde se efectúen estas actividades, están provistas de ropas de trabajo de color claro y material lavable. Deben usar gorras, mallas o cascos que les cubra el pelo, que tengan las mismas características indicadas y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo.	68	71,6	27	28,4							95
25	El personal que labore en sala de faena, sala de faenamiento de urgencia, higieniza permanentemente sus equipos y utensilios de trabajo	64	67,4	29	30,5	1	1,1	1	1,1			95
26	Equipos y utensilios que se usen con materiales no comestibles contaminados o decomisados, deben ser marcados como tales y no se usarán para otro fin.	65	68,4	27	28,4	1	1,1	2	2,1			95
27	Ninguna parte del establecimiento destinada a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, es utilizada para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos	89	93,7	5	5,3	1	1,1					95

Con los resultados a nivel nacional, se construyó un cuadro (N° 4) reagrupando los requisitos según el porcentaje de cumplimiento observado en el Acta de inspección.

En el cuadro N° 4 se muestran los resultados:

Cuadro N° 4

Porcentaje de cumplimiento según requisito mínimo evaluado

% de cumplimiento	Número del Requisito	Tipo de Requisito
100	17	*Energía eléctrica
90-99	1	*Cuenta a lo menos con un corral con piso y estructuras lavables.
	9	*Equipo mantiene todo el proceso de faena a la res colgada a alturas y distancias mínimas establecidas.
	10	*Cuenta con área o pieza de enfriamiento de las reses faenadas.
	11	*Cámara frigorífica con capacidad equivalente a volumen máximo de faena diaria, y genera una t° tal que asegura que la carne medida en profundidad, no excede 7°C.
	14	*Ubicado en sector permitido por plano regulador de la comuna respectiva, en zonas próximas a rutas pavimentadas y no susceptibles a inundación.
	15	*En su alrededor sin focos de salubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables.
	27	*Ninguna parte del establecimiento destinada a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, es utilizada para depositar efectos personales, vestimentas u otros objetos.

81-89	<p>2</p> <p>3</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>12</p> <p>13</p> <p>16</p> <p>20</p> <p>22</p>	<p>*Agua potable o potabilizada fría y caliente. Ésta última para aseo del personal.</p> <p>*Guanera con capacidad suficiente para guardar el material que se produzca.</p> <p>*Cuenta con sistema de destrucción de decomisos.</p> <p>*Sistema de evacuación de aguas servidas, autorizado por la autoridad competente.</p> <p>*Instrumento de insensibilización consistente en una pistola de punto.(u otros descritos en el Art. 11.</p> <p>*Instrumento para examen de triquinoscopía, cuando el matadero faena cerdos.</p> <p>*Recinto cerrado en todo su perímetro, por cerco de altura mínima que impide entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.</p> <p>*Salas o zonas de faenamiento: con pisos impermeables, antideslizantes y con pendiente mínima de 1.5% hacia desagües.</p> <p>*Techos de material impermeable y anticorrosivo.</p>
70-80	<p>6</p> <p>18</p> <p>19</p> <p>24</p>	<p>*Si no existe un sistema de disposición del estiércol y éste se deposita en una guanera, es sacado del establecimiento dentro de las 24 horas de su recolección.</p> <p>*Lavadero de camiones ubicado cerca de andén de recepción. Con pisos impermeables, paredes de tres metros de altura como mín., dotado de agua potable, con presión de salida no inferior a una atmósfera, pendiente mínima de 3% dirigida hacia desagüe conectado a la red general. Con máquinas para desinfección de vehículos.</p> <p>* Todo camión que ingresa con animales, una vez descargado es lavado y desinfectado en recinto especialmente habilitado para este efecto(lavadero de camiones)</p> <p>*Las personas que manipulan o transportan carnes, así como aquellas que ingresan a zonas donde se efectúen estas actividades, están provistas de ropas de trabajo de color claro y material lavable. Deben usar gorras, mallas o cascos que les cubra el pelo, que tengan las mismas características indicadas y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo.</p>

60-69	4 21 25 26	<p>*Guanera cerrada de material lavable y permite entrada de camiones u otros vehículos para retirar el guano. Con sistema de evacuación de líquidos que irá a la red general de desagüe</p> <p>*Salas o zonas de faenamiento. Con muros enlucidos y pintados con pinturas impermeables de color claro u otro material de las mismas características. Encuentro de paredes con pisos y paredes entre sí es redondeado</p> <p>*El personal que labore en sala de faena, sala de faenamiento de urgencia, higieniza permanentemente sus equipos y utensilios de trabajo.</p> <p>*Ninguna parte del establecimiento destinada a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, es utilizada para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.</p>
58	5	<p>*Guanera con diseño que evita la producción de larvas de insectos y el ingreso de éstos, roedores y de aves a las mismas.</p>
<40	23	<p>*Todo personal que labora con animales o sus productos aprobó curso de manejo de ganado, de carne y productos cárnicos realizado por una institución u organismo reconocido por el SAG.</p>

5.2.2 CENTROS DE FAENAMIENTO PARA AUTOCONSUMO(CFA)

El Reglamento de Mataderos según Decreto 342. en su Art.39 se entiende por “faenamiento para autoconsumo el que se realiza en centros poblados de hasta mil habitantes permanentes, aislados o de difícil abastecimiento y el faenamiento no podrá exceder de 10 animales de cada especie a la semana”.

De la información recolectada de las Actas de Inspección de los 45 CFA (Anexo 2) fiscalizados, que cumplen o no cada uno de los 8 requisitos, se clasificó con una C =

cumple / NC = no cumple. En este caso no hubo observaciones por parte de los fiscalizadores, por lo que no fue necesario agregar otro tipo de clasificación.

En el cuadro N° 5 muestra el número de CFA y su nivel de cumplimiento de los Requisitos Mínimos establecidos para ellos por el Reglamento de Mataderos.

Cuadro N° 5

Número de Centros de Faenamiento para Autoconsumo según Cumplimiento de Requisitos Mínimos.

	REQUISITOS	Cumple		No cumple		Total	
		Nº	%	Nº	%	Nº	%
1	Ubicado en centro poblado de hasta mil habitantes permanentes, aislado o de difícil abastecimiento.	33	73,3	12	26,7	45	100
2	El faenamiento no excede de 10 animales de cada especie a la semana	42	93,3	3	6,7	45	100
3	Cuenta con piso de cemento afinado en el área de faenamiento	45	100	-	0	45	100
4	Cuenta con agua potable o de pozo	45	100	-	0	45	100
5	Posee mecanismo para suspender al animal para efectuar el faenamiento	43	95,6	2	4,4	45	100
6	Cuenta con mesón con cubierta de material lavable	41	91,1	4	8,9	45	100
7	Recinto está cerrado en todo su perímetro, por un cerco de altura mínima que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control	40	88,9	5	11,1	45	100
8	Cuenta con algún sistema de destrucción de decomisos	44	97,8	1	2,2	45	100

En el cuadro N° 6 se reagruparon los requisitos mínimos exigidos para los CFA, según el porcentaje de cumplimiento.

Cuadro N° 6

Porcentaje de cumplimiento según requisitos mínimos en Centros de Faenamiento para Autoconsumo (CFA)

% de cumplimiento	Número del Requisito	Tipo de Requisito
100	3	*Cuenta con piso de cemento afinado en el área de faenamiento.
	4	*Cuenta con agua potable o de pozo.
90-100	2	*El faenamiento no excede de 10 animales de cada especie a la semana.
	5	*Posee mecanismo para suspender para suspender al animal para efectuar el faenamiento.
	6	*Cuenta con mesón con cubierta de material lavable.
	8	*Cuenta con algún sistema de destrucción de decomisos.
88,9	7	*Recinto está cerrado en todo su perímetro, por un cerco de altura mínima que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
73,3	1	*Ubicado en centro poblado de hasta mil habitantes permanentes, aislado o de difícil abastecimiento.

5.3 ANTECEDENTES DE INFRAESTRUCTURA

A continuación se muestra la situación de los Mataderos de Segunda Categoría en relación a las variables de Infraestructura.

En el Cuadro N° 7 se presentan los resultados obtenidos de la evaluación de 14 de los 27 requisitos mínimos que aborda el Acta aplicada a estos establecimientos, que se agruparon según criterios de Infraestructura.

Cuadro N° 7

Número de Mataderos de 2° Categoría según cumplimiento de Requisitos mínimos de Infraestructura

REQUISITOS	Cumple		No cumple		Sin información		Sin determinar		No corresponde		Total	Total
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
1 Cuenta a lo menos con un corral con piso y estructuras lavables	88	93	7	7,4		0		0		0	95	100
2 Cuenta con sistema de destrucción de decomisos	84	88,4	11	12		0		0		0	95	100
3 Equipo mantiene durante todo el proceso de faena a la res colgada a altura tal que el extremo inferior de la misma queda a distancia mínima de 30 cm del piso y 80 cm de cualquier pared	86	90,5	9	9,5		0		0		0	95	100
4 Cuenta con área o pieza de enfriamiento de las reses faenadas	88	93	7	7,4		0		0		0	95	100
5 Cámara frigorífica con capacidad equivalente a volumen máximo de faena diaria, y genera una temperatura tal que asegura que la carne medida en profundidad, no excede 7 °C.	89	94	5	5,3	1	1,1		0		0	95	100
6 Instrumento de insensibilización consistente en una pistola de punto (u otros descritos en el Art. 11)	85	89,5	7	7,4	3	3,2		0		0	95	100
7 Instrumento para examen de triquinoscopia, cuando el matadero faena cerdos.	83	87,4	1	1,1	3	3,2	1	1,1	7	7,4	96	100
8 Ubicado en sector permitido por plano regulador de la Comuna respectiva, en zonas próximas a rutas pavimentadas y no susceptibles de inundación.	93	98	2	2,1		0		0		0	95	100
9 Recinto cerrado en todo su perímetro, por cerco de altura mínima que impide entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.	78	82,1	17	18		0		0		0	95	100
10 Lavadero de camiones ubicado cerca de andén de recepción. Con pisos impermeables, paredes de 3 m de altura como mínimo, dotado de agua potable, con presión de salida no inferior a una atmósfera, pendiente mínima de 3% dirigida hacia desagüe conectado a la red general. Con máquina para desinfección de vehículos	74	78	20	21	1	1,1		0		0	95	100
11 Todo camión que ingresa con animales, una vez descargado es lavado y desinfectado en recinto especialmente habilitado para este efecto (lavadero de camiones).	72	76	22	23,2		0	1	1,1		0	95	100
12 Salas o zonas de faenamiento: con pisos impermeables, antideslizantes y con pendiente mínima de 1,5% hacia desagües.	83	87,4	12	13		0		0		0	95	100
13 Salas o zonas de faenamiento: con muros enlucidos y pintados con pinturas impermeables de color claro u otro material de las mismas características. Encuentro de paredes con pisos y paredes entre sí es redondeado.	58	61,1	37	39		0		0		0	95	100
14 Techos de material impermeable y anticorrosivo	85	89,5	10	10,5		0		0		0	95	100

En el cuadro N° 8 se reagruparon los requisitos mínimos de Infraestructura exigidos para los mataderos de 2° categoría, según el porcentaje de cumplimiento.

Cuadro N° 8

Porcentaje de Cumplimiento según requisitos mínimos de Infraestructura en

Mataderos de 2° Categoría

% de cumplimiento	Número del Requisito	Tipo de Requisito
90-98	1	*Cuenta a lo menos con un corral con piso y estructuras lavables
	3	*Equipo mantiene durante todo el proceso a de faena a la res colgada a altura tal que el extremo inferior de la misma queda a distancia mínima de 30 cm del piso y 80 cm de cualquier pared.
	4	*Cuenta con área o pieza de enfriamiento de las reses faenadas
	5	*Cámara frigorífica con capacidad equivalente a volumen máximo de faena diaria, y genera una temperatura tal que asegure que la carne medida en profundidad, no excede 7 °C
	8	*Ubicado en sector permitido por plano regulador de la comuna respectiva, en zonas próximas a rutas pavimentadas y no susceptibles de inundación.
80-90	2	*Cuenta con sistema de destrucción de decomisos.
	6	*Instrumento de insensibilización consistente en una pistola de punto (u otros descritos en el Art. 11)
	7	*Instrumento para examen de triquinoscopía, cuando el matadero faena cerdos
	9	*Recinto cerrado en todo su perímetro, por cerco de altura mínima que impide entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.
	12	*Salas o zonas de faenamamiento: con pisos impermeables, antideslizantes y con pendiente mínima de 1,5 % hacia desagües.
	14	*Techos de material impermeable y anticorrosivo.

Cuadro N° 8

Porcentaje de Cumplimiento según requisitos mínimos de Infraestructura en Mataderos de 2° Categoría (Continuación)

70-80	10	*Lavadero de camiones ubicado cerca de andén de recepción. Con pisos impermeables, paredes de tres metros de altura como mín., dotado de agua potable, con presión de salida no inferior a una atmósfera, pendiente mínima de 3% dirigida hacia desagüe conectado a la red general. Con máquinas para desinfección de vehículos.
	11	*Todo camión que ingresa con animales, una vez descargado es lavado y desinfectado en recinto especialmente habilitado para este efecto(lavadero de camiones)
61	13	*Salas o zonas de faenamiento. Con muros enlucidos y pintados con pinturas impermeables de color claro u otro material de las mismas características. Encuentro de paredes con pisos y paredes entre sí es redondeado.

5.4 ANTECEDENTES HIGIÉNICOS-SANITARIOS

A continuación se muestra la situación de los Mataderos de Segunda Categoría en relación a las variables higiénicas-sanitarias.

En el Cuadro N° 9 se presenta los resultados obtenidos de la evaluación de 7 de los 27 requisitos mínimos que aborda el Acta aplicada a estos establecimientos, que se agruparon según criterios higiénicos-sanitarios.

Cuadro N° 9

Número de mataderos de 2° Categoría según cumplimiento de requisitos mínimos higiénicos-sanitarios

	REQUISITOS	Cumple		No cumple		Sin información		Sin determinar		Total	
		Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
1	Agua potable o potabilizada fría y caliente. Ésta última para aseo del personal.	81	85,3	13	14	1	1,1			95	100
2	Guanera con capacidad suficiente para guardar el material que se produzca	78	82,1	7	7,4	5	5,3	5	5,3	95	100
3	Guanera cerrada de material lavable y permite entrada de camiones u otros vehículos para retirar el guano. Con sistema de evacuación de líquidos que irá a la red general de desagüe	57	60	28	29,5	3	3,2	7	7,4	95	100
4	Guanera con diseño que evita la producción de larvas de insectos y el ingreso de éstos, roedores y de aves a las mismas.	55	57,9	29	30,5	5	5,3	6	6,3	95	100
5	Si no existe un sistema de disposición de estiércol y éste se deposita en una guanera, es sacado del establecimiento dentro de las 24 horas de su recolección.	67	70,5	16	17	5	5,3	7	7,4	95	100
6	Sistema de evacuación de aguas servidas, autorizado por la autoridad competente.	83	87,4	10	10,5	2	2,1			95	100
7	En su alrededor sin focos de insalubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables.	88	93	7	7,4					95	100

En el cuadro N° 10 se presenta los porcentajes de cumplimiento de los requisitos mínimos higiénicos-sanitarios en los establecimientos de 2° Categoría.

Cuadro N° 10

Porcentaje de Cumplimiento según requisitos mínimos higiénicos-sanitarios en Mataderos de 2° Categoría

% de cumplimiento	Número del Requisito	Tipo de Requisito
93	7	*En su alrededor sin focos de insalubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables
80-90	1 2 6	*Agua potable o potabilizada fría y caliente. Ésta última para aseo del personal *Guanera con capacidad suficiente para guardar material que se produzca *Sistema de evacuación de aguas servidas, autorizado por la autoridad competente
70,5	5	*Si no existe un sistema de disposición de estiércol y éste se deposita en una guanera, es sacado del establecimiento dentro de las 24 horas de su recolección
60	3	*Guanera cerrada de material lavable y permite entrada de camiones u otros vehículos para retirar el guano. Con sistema de evacuación de líquidos que irá a la red general de desagüe
58	4	*Guanera con diseño que evita la producción de larvas de insectos y el ingreso de éstos, roedores y de aves a las mismas

5.5 ANTECEDENTES TECNOLÓGICOS

El requisito mínimo tecnológico que aborda el Acta de Inspección a Mataderos de 2° Categoría, se refiere a: Energía eléctrica: con potencia instalada necesaria para funcionamiento de máquinas, instalaciones y equipos. Iluminación con intensidad que permite un adecuado trabajo; **Es cumplido en un 100 % por todos los establecimientos del país.**

En los cuadros N° 3 y 4 se observa que a nivel nacional se contabilizaron 17 de los 27 requerimientos mínimos exigidos, lo que representó un porcentaje de cumplimiento sobre el 81 %, todos ellos importantes desde el punto de vista higiénico-sanitario.

En el cuadro N° 5 se aprecia que dos requisitos mínimos (3 y 4), presentan un porcentaje de cumplimiento de un 100 %.

En el cuadro N° 6 se observa que los CFA presentan un porcentaje de cumplimiento sobre el 90 %, con 6 de los 7 requisitos mínimos que demanda el Reglamento de Mataderos para este tipo de establecimientos de beneficio.

Es importante destacar que la exigencia que el CFA esté ubicado en un centro poblado de hasta mil habitantes permanentes, aislado o de difícil abastecimiento presenta un menor cumplimiento, se puede atribuir a que al analizar la información de las Actas según las apreciaciones de los fiscalizadores, principalmente se debe a que la población de la zona era mayor que la estipulada por el Reglamento.

En los cuadros N° 7 y 8 se aprecia que en infraestructura a nivel nacional, la mayoría de los requisitos mínimos, 11 de 14 exigidos son cumplidos con un porcentaje sobre el 80 %. Igual porcentaje se dio en los aspectos higiénicos-sanitarios, como se observa en los cuadros N° 9 y 10 con 4 de los 7 requerimientos exigidos para este aspecto.

En cuanto a los antecedentes Tecnológicos, el 100 % de los mataderos cumple con este requisito.

En un estudio realizado por Morales en 1998, obtuvo en infraestructura de los mataderos un promedio general de 60 % de cumplimiento de las disposiciones que exige la Ley; en los antecedentes higiénicos-sanitarios un 56 % y en exigencias tecnológicas éstas se cumplen en un 72 %, siendo también el ítem con mayor nivel de cumplimiento según su estudio.

5.6 ANTECEDENTES SOBRE LOS OPERADORES DE LOS

ANIMALES

A continuación se muestra la situación de los Mataderos de 2º Categoría en relación a los antecedentes de los requisitos mínimos que exige el Reglamento de Mataderos sobre los Operadores de Animales.

En el Cuadro N° 11 se presentan los resultados obtenidos de la evaluación de 5 de los 27 requisitos mínimos que aborda el Acta aplicada a estos establecimientos, que se agruparon según los antecedentes de los operadores de animales.

Cuadro N° 11

Número de mataderos según cumplimiento de requisitos mínimos de los Operadores de Animales

REQUISITOS	Cumple		No cumple		Sin información		Sin determinar		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
1 Todo personal que labora con animales o sus productos aprobó curso de manejo de ganado, de carne y productos cárnicos realizado por una institución u organismo reconocido por el SAG.	34	36	61	64,2					95	100
2 Las personas que manipulan o transportan carnes, así como aquellas que ingresan a zonas donde se efectúen estas actividades, están provistas de ropas de trabajo de color claro y material lavable. Deben usar gorras, mallas o cascos que les cubra el pelo, que tengan las mismas características indicadas y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo.	68	72	27	28,4					95	100
3 El personal que labore en sala de faena, sala de faenamamiento de urgencia, higieniza permanentemente sus equipos y utensilios de trabajo	64	67,4	29	30,5	1	1,1	1	1,1	95	100
4 Equipos y utensilios que se usen con materiales no comestibles contaminados o decomisados, deben ser marcados como tales y no se usarán para otro fin.	65	68,4	27	28,4	1	1,1	2	2,1	95	100
5 Ninguna parte del establecimiento destinada a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, es utilizada para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.	89	94	5	5,3	1	1,1			95	100

En el cuadro N° 12 se presenta los porcentajes de cumplimiento de los requisitos mínimos sobre los Operadores de Animales en los establecimientos de 2° Categoría que exige el Reglamento de Mataderos

Cuadro N° 12

Porcentaje de Cumplimiento según requisitos mínimos sobre los Operadores de Animales en Mataderos de 2° Categoría

% de cumplimiento	Número del Requisito	Tipo de Requisito
94	5	*Ninguna parte del establecimiento destinada a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, es utilizada para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos
72	2	*Las personas que manipulan o transportan carnes, así como aquellas que ingresan a zonas donde se efectúen estas actividades, están provistas de ropas de trabajo de color claro y material lavable. Deben usar gorras, mallas o cascos que les cubra el pelo, que tengan las mismas características indicadas y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo
65-70	3	*El personal que labore en sala de faena, sala de faenamiento de urgencia, higieniza permanentemente sus equipos y utensilios de trabajo
	4	*Equipos y utensilios que se usen con materiales no comestibles contaminados o decomisados, deben ser marcados como tales y no se usarán para otro fin
36	1	*Todo personal que labora con animales o sus productos aprobó curso de manejo de ganado, de carne y productos cárnicos realizado por una institución u organismo reconocido por el SAG

En los cuadros N° 11 y 12 se observa que a nivel nacional sólo 2 de los 5 requerimientos mínimos exigidos son cumplidos sobre el 72 %, y que la mayoría de ellos 3 de 5, son cumplidos bajo un 66 %

II RESULTADOS A NIVEL REGIONAL

Los resultados a nivel regional, se muestran clasificados según tres de los cuatro criterios antes usados: Antecedentes de Infraestructura, Higiénicos-Sanitarios, Operadores de animales. En cuanto al cuarto criterio relativo a los Antecedentes Tecnológicos, tienen un nivel de cumplimiento de un 100 % en todo el país.

Para una mejor comprensión del análisis de los 27 requisitos contemplados en el Acta de Inspección, que luego se agruparon según los criterios antes mencionados, cada requisito fue representado con un número según la misma estructura del acta, pero clasificados según cada antecedente.

A continuación se muestra el número del requisito y su descripción, comenzando con los antecedentes de Infraestructura:

5.7 ANTECEDENTES DE INFRAESTRUCTURA A NIVEL REGIONAL

El cumplimiento de los requisitos numerados del 1 al 14 se presentan en el cuadro N° 13

LISTADO DE REQUISITOS MÍNIMOS DE INFRAESTRUCTURA

1. CUENTA A LO MENOS CON UN CORRAL CON PISO Y ESTRUCTURAS LAVABLES
2. CUENTA CON SISTEMA DE DESTRUCCIÓN DE DECOMISOS
3. EQUIPO MANTIENE DURANTE TODO EL PROCESO DE FAENA A LA RES COLGADA A ALTURA TAL QUE EL EXTREMO INFERIOR DE LA MISMA QUEDA A DISTANCIA MÍNIMA DE 30 CM DEL PISO Y 80 CM DE CUALQUIER PARED
4. CUENTA CON ÁREA O PIEZA DE ENFRIAMIENTO DE LAS RESES FAENADAS
5. CÁMARA FRIGORÍFICA CON CAPACIDAD EQUIVALENTE A VOLUMEN MÁXIMO DE FAENA DIARIA, Y GENERA UNA TEMPERATURA TAL QUE ASEGURA QUE LA CARNE MEDIDA EN PROFUNDIDAD, NO EXCEDE 7 °C.

6. INSTRUMENTO DE INSENSIBILIZACIÓN CONSISTENTE EN UNA PISTOLA DE PUNTO
(U OTROS DESCRITOS EN EL ART. 11)
7. INSTRUMENTO PARA EXAMEN DE TRIQUINOSCOPIA, CUANDO EL MATADERO FAENA CERDOS.
8. UBICADO EN SECTOR PERMITIDO POR PLANO REGULADOR DE LA COMUNA RESPECTIVA, EN ZONAS PRÓXIMAS A RUTAS PAVIMENTADAS Y NO SUSCEPTIBLES DE INUNDACIÓN.
9. RECINTO CERRADO EN TODO SU PERÍMETRO, POR CERCO DE ALTURA MÍNIMA QUE IMPIDE ENTRADA DE ANIMALES, PERSONAS Y VEHÍCULOS SIN EL DEBIDO CONTROL.
10. LAVADERO DE CAMIONES UBICADO CERCA DE ANDÉN DE RECEPCIÓN. CON PISOS IMPERMEABLES, PAREDES DE 3 M DE ALTURA COMO MÍNIMO, DOTADO DE AGUA POTABLE, CON PRESIÓN DE SALIDA NO INFERIOR A UNA ATMÓSFERA, PENDIENTE MÍNIMA DE 3% DIRIGIDA HACIA DESAGÜE CONECTADO A LA RED GENERAL. CON MÁQUINA PARA DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS
11. TODO CAMIÓN QUE INGRESA CON ANIMALES, UNA VEZ DESCARGADO ES LAVADO Y DESINFECTADO EN RECINTO ESPECIALMENTE HABILITADO PARA ESTE EFECTO (LAVADERO DE CAMIONES).
12. SALAS O ZONAS DE FAENAMIENTO: CON PISOS IMPERMEABLES, ANTIDESLIZANTES Y CON PENDIENTE MÍNIMA DE 1,5% HACIA DESAGÜES.
13. SALAS O ZONAS DE FAENAMIENTO: CON MUROS ENLUCIDOS Y PINTADOS CON PINTURAS IMPERMEABLES DE COLOR CLARO U OTRO MATERIAL DE LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS. ENCUENTRO DE PAREDES CON PISOS Y PAREDES ENTRE SÍ ES REDONDEADO.
14. TECHOS DE MATERIAL IMPERMEABLE Y ANTICORROSIVO

Los resultados obtenidos a nivel regional sobre el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos de INFRAESTRUCTURA, se observa en el cuadro **Nº 13**.

Cuadro N° 13

Nivel de Cumplimiento de Requisitos Mínimos de Infraestructura a nivel Regional

Región	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	TOTAL %
I N = 4	Cumple	100	25	100	100	100	75	100	75	100	25	50	100	50	100	78,6
	No Cumple		75				25		25		75	50		50		21,4
II N = 2	Cumple	100	100	100	100	100	100	100	100	100	50	50	100	50	100	89,3
	No Cumple										50	50		50		10,7
III N = 1	Cumple	100	100	100	100	100	100	100	100	100		100	100		100	85,7
	No Cumple										100			100		14,3
IV N = 6	Cumple	100	100	100	100	100	100	100	100	100	83,3	50	100	83,3	100	94,0
	No Cumple										16,7	50		16,7		6,0
V N = 6	Cumple	100	66,6	83,3	83,3	83,3	100	83,3	100	66,7	83,3	83,3	100	83,3	100	86,9
	No Cumple		33,3	16,6	16,6	16,6				33,3	16,6	16,6		16,6		11,9
	No Corresponde							16,6								1,2
VI N = 9	Cumple	100	100	100	100	100	88,9	77,8	100	100	100	100	100	77,8	100	96,0
	No Cumple													22,2		1,6
	Sin Información						11,1									0,8
	No corresponde							22,2								1,6
VII N = 9	Cumple	55,5	66,6	77,7	100	77,7	66,7	88,9	100	66,7	88,9	66,7	22,2	22,2	33,3	66,7
	No Cumple	44,4	33,3	22,2		22,2	33,3			33,3	11,1	22,2	77,8	77,8	66,7	31,7
	Sin Determinar							11,1				11,1				1,6
VIII N = 13	Cumple	93,3	100	84,6	100	92,3	100	100	100	76,9	69,23	76,9	92,3	84,62	84,62	89,6
	No Cumple	7,7		15,4		7,7				23,1	23,07	23,1	7,7	15,38	15,38	9,9
	Sin Información										7,7					0,5

Continúa

N= número de mataderos

Cuadro N° 13

Nivel de Cumplimiento de Requisitos Mínimos de Infraestructura a nivel Regional

(Continuación)

Región	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	TOTAL %
IX N = 12	Cumple	100	100	100	100	100	91,7	83,3	100	75	100	83,3	91,7	16,7	100	88,7
	No cumple						8,3			25		16,7	8,3	83,3		10,1
	No Corresponde							16,7								1,2
X N = 13	Cumple	84,6	84,6	100	69,2	92,3	84,6	100	100	69,2	46,1	53,8	100	69,2	100	82,4
	No Cumple	15,4	15,4		30,8	7,7	15,4			30,7	53,8	46,2		30,7		17,6
XI N = 2	Cumple	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	50	100	96,4
	No Cumple													50		3,6
XII N = 6	Cumple	100	100	100	83,3	100	100	83,3	100	100	66,7	66,7	100	100	83,3	91,7
	No cumple				16,6						33,3	33,3			16,7	7,1
	Sin Información							16,7								1,2
R.M N = 12	Cumple	100	91,6	66,6	91,6	91,6	83,3	100	75	100	25	50	100	50	100	80,3
	No Cumple		8,3	33,3	8,3				25		75	50		50		17,9
	Sin Información					8,3	16,7									1,8

N= número de mataderos

De acuerdo a los resultados obtenidos se observa que los requisitos mínimos de infraestructura tienen un nivel de cumplimiento variable en las regiones del país. Ello se puede apreciar en la I región, con 5 mataderos, donde el requisito N° 10 tiene un porcentaje de incumplimiento de un 75%, siendo el promedio general para ésta de un 21,4 %. En la III región, con 1 matadero y 1 CFA, 2 requisitos (N° 10 y 13) de los 14 exigidos, no se cumplen en un 100 %. En cambio en la V región, con 6 mataderos, 5 de los 14 requisitos, son cumplidos en un 100 %, y en la XI, con 2 mataderos y 19 CFA, 13 de los 14 requisitos exigidos, son cumplidos en un 100 %

El promedio de cumplimiento de éstos requisitos a nivel regional es de un 86,6 %. Siendo las regiones con un **mayor porcentaje de cumplimiento** la XI con un 96,4 %; VI con 96 % y la IV con 94 %. Las de **mayor porcentaje de incumplimiento** la VII con un 31.7 %; I con 21.4 % y la X con 17.6 %.

Según el análisis realizado por Morales (1998) el promedio de cumplimiento de los requisitos en infraestructura, ponderado por el volumen de faena mensual a nivel regional, fue de un 60,6 %. Siendo las regiones con mayor porcentaje de cumplimiento: II, XII y R.M con un 68 % cada una, y las con mayor incumplimiento la III con 46 %; la VI y XI con 44 % cada una. De los resultados obtenidos por Morales, las **regiones VI y XI** muestran un **porcentaje de cumplimiento de un 66 % para ambas** versus un **96 % y 96,4 % respectivamente, obtenidos en este estudio.**

5.8 ANTECEDENTES HIGIÉNICOS-SANITARIOS A NIVEL

REGIONAL

El cumplimiento de los requisitos numerados del 1 al 7 se presentan en el cuadro N° 14

LISTADO DE REQUISITOS MÍNIMOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS

1. AGUA POTABLE O POTABILIZADA FRÍA Y CALIENTE. ÉSTA ÚLTIMA PARA ASEO DEL PERSONAL.
2. GUANERA CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA GUARDAR EL MATERIAL QUE SE PRODUZCA
3. GUANERA CERRADA DE MATERIAL LAVABLE Y PERMITE ENTRADA DE CAMIONES U OTROS VEHÍCULOS PARA RETIRAR EL GUANO. CON SISTEMA DE EVACUACIÓN DE LÍQUIDOS QUE IRÁ A LA RED GENERAL DE DESAGÜE
4. GUANERA CON DISEÑO QUE EVITA LA PRODUCCIÓN DE LARVAS DE INSECTOS Y EL INGRESO DE ÉSTOS, ROEDORES Y DE AVES A LAS MISMAS.
5. SI NO EXISTE UN SISTEMA DE DISPOSICIÓN DE ESTIÉRCOL Y ÉSTE SE DEPOSITA EN UNA GUANERA, ES SACADO DEL ESTABLECIMIENTO DENTRO DE LAS 24 HORAS DE SU RECOLECCIÓN
6. SISTEMA DE EVACUACIÓN DE AGUAS SERVIDAS, AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE
7. EN SU ALREDEDOR SIN FOCOS DE INSALUBRIDAD AMBIENTAL, NI AGENTES CONTAMINANTES QUE SOBREPASEN LOS MÁRGENES ACEPTABLES.

Los resultados obtenidos a nivel regional sobre el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos HIGIÉNICOS-SANITARIOS, se observa el cuadro N° 14

Cuadro N° 14

Nivel de Cumplimiento de Requisitos mínimos Higiénicos-Sanitarios a nivel Regional

Región	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	REQUISITOS							TOTAL %
		1	2	3	4	5	6	7	
I N = 4	Cumple	100	25			75	100	100	57
	No Cumple			25	25				7
	Sin Determinar		75	75	75	25			36
II N = 2	Cumple	100	100	50	50	100	50	100	78,6
	No Cumple			50	50		50		21,4
III N = 1	Cumple					100	100	100	42,9
	No Cumple	100	100	100	100				57,1
IV N = 6	Cumple	83,3	66,68	66,7	50	100	100	100	78,6
	No Cumple	16,7	16,66	33,3	33,3				16,7
	Sin Información		16,16		16,7				4,7
V N = 6	Cumple	100	50	33,3	33,3	66,7	66,7	100	64,3
	No Cumple		50	66,7	66,7	33,3	16,6		33,3
	Sin Información						16,6		2,4
VI N = 9	Cumple	100	100	100	100	88,9	88,9	100	96,8
	No Cumple					11,1	11,1		3,2
VII N = 9	Cumple	22,2	100	66,7	66,7	100	77,8	55,6	69,86
	No Cumple	77,8		33,3	33,3		22,2	44,4	30,14
VIII N = 13	Cumple	100	100	69,23	76,9	76,9	100	92,3	87,9
	No Cumple			30,77	23,1	23,1		7,7	12,1
IX N = 12	Cumple	91,7	100	75	75	91,7	100	100	90,5
	No Cumple	8,3		25	25				8,3
	Sin Información					8,3			1,2
X N = 13	Cumple	76,92	76,92	53,85	61,54	69,2	92,3	84,6	73,6
	No Cumple	23,1	15,4	31	31	7,7	7,7	15,4	18,7
	Sin Información		7,7						1,1
	Sin Determinar			15,4	7,7				6,6
XI N = 2	Cumple	100	100	50	50	50	100	100	78,6
	No Cumple			50	50	50			21,4
XII N = 6	Cumple	83,3	100	83,3	50	33,3	66,7	100	73,8
	No Cumple	16,7		16,7	50	66,7	33,3		26,2
R.M N = 12	Cumple	100	58,3	33,3	25	8,3	83,3	100	58,3
	No Cumple			25	25	41,7	16,7		15,5
	Sin Información		25	25	33,3	33,3			16,7
	Sin Determinar		16,7	16,7	16,7	16,7			9,5

N= Número de mataderos

En cuanto a los resultados obtenidos sobre nivel de cumplimiento de los Requisitos

Mínimos Higiénicos-Sanitarios se puede apreciar variaciones por regiones.

En la II región, 4 de los 7 requisitos exigidos, se cumplen en un 100 %. Estos mismos requisitos el 100 % no se cumplen en la III región. En la XI región, con 2 mataderos y 19 CFA, 3 de los 7 requisitos son cumplidos en un 50 %.

El promedio de cumplimiento por región de los requisitos mínimos Higiénicos-Sanitarios es de un 73,1 %. Siendo las regiones: VI con 6 mataderos, con un 96,8 %; IX con 12 mataderos y 2 CFA, un 90,5 % y VIII con 13 mataderos y 7 CFA, un 87.9 %, las que tienen un **mayor porcentaje de cumplimiento**, y las de **mayor incumplimiento la III con 57,1 %**; VII con 9 mataderos y 1 CFA, con un 30,14% y la XII con 6 mataderos, con un 26,2 %. Es necesario destacar que en la I región un 36 % de éstos requisitos no fueron determinados al momento de la visita por el fiscalizador del SAG a los mataderos.

Morales en 1998 obtuvo un promedio de cumplimiento de los requisitos higiénicos-sanitarios a nivel regional de un 55 %, siendo las con mayor cumplimiento la R.M con un 70 %, la II con un 64 % y la VII con un 62 %, y las con mayor incumplimiento la XII con un 62 %, V con un 58 % y III con un 56 %. En los resultados obtenidos por Morales, la XII región muestra un **62 % de incumplimiento, diferente al 26,2 % obtenido en este estudio**. Además Morales, muestra que aquellas regiones con un mayor nivel de cumplimiento tenían un mayor volumen de faena, elemento que en el presente estudio no se pudo determinar, debido a no contar con la información adecuada en el momento del desarrollo de éste.

Es importante destacar que las regiones que presentan mayor porcentaje de cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos, son aquellas, generalmente con mayor número de mataderos y CFA.

5.9 ANTECEDENTES SOBRE OPERADORES DE ANIMALES A

NIVEL REGIONAL

El cumplimiento de los requisitos numerados del 1 al 5 se presentan en el cuadro N° 15

LISTADO DE REQUISITOS MÍNIMOS SOBRE OPERADORES DE ANIMALES

1. TODO PERSONAL QUE LABORA CON ANIMALES O SUS PRODUCTOS APROBÓ CURSO DE MANEJO DE GANADO, DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS REALIZADO POR UNA INSTITUCIÓN U ORGANISMO RECONOCIDO POR EL SAG.
2. LAS PERSONAS QUE MANIPULAN O TRANSPORTAN CARNES, ASÍ COMO AQUELLAS QUE INGRESAN A ZONAS DONDE SE EFECTÚEN ESTAS ACTIVIDADES, ESTÁN PROVISTAS DE ROPAS DE TRABAJO DE COLOR CLARO Y MATERIAL LAVABLE. DEBEN USAR GORRAS, MALLAS O CASCOS QUE LES CUBRA EL PELO, QUE TENGAN LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS INDICADAS Y USAR CALZADO DE MATERIAL IMPERMEABLE Y DE FÁCIL ASEO.
3. EL PERSONAL QUE LABORE EN SALA DE FAENA, SALA DE FAENAMIENTO DE URGENCIA, HIGIENIZA PERMANENTEMENTE SUS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE TRABAJO.
4. EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE SE USEN CON MATERIALES NO COMESTIBLES CONTAMINADOS O DECOMISADOS, DEBEN SER MARCADOS COMO TALES Y NO SE USARÁN PARA OTRO FIN.
5. NINGUNA PARTE DEL ESTABLECIMIENTO DESTINADA A LA MANIPULACIÓN O ALMACENAMIENTO DE CARNE O PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL, ES UTILIZADA PARA DEPOSITAR EFECTOS PERSONALES, VESTIMENTA U OTROS OBJETOS.

Los resultados obtenidos a nivel regional sobre el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos sobre OPERADORES DE ANIMALES, se observan en el cuadro N° 15 .

Cuadro N° 15

Porcentaje del Cumplimiento de Requisitos Mínimos sobre Operadores de Animales a nivel Regional

Región	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	REQUISITOS					TOTAL %
		1	2	3	4	5	
I N = 4	Cumple		50	50	25	75	40
	No Cumple	100	50	25	75	25	50
	Sin Determinar			25			5
II N = 2	Cumple		50	50	50	100	50
	No Cumple	100	50	50	50		50
III N = 1	Cumple				100	100	40
	No Cumple	100	100	100			60
IV N = 6	Cumple	33,3	66,7	66,7	66,7	83,3	63,3
	No Cumple	66,7	33,3	33,3	33,3	16,7	36,7
V N = 6	Cumple	33,3	66,7	16,7	50	100	53,34
	No Cumple	66,7	33,3	83,3	33,3		43,32
	Sin Información				16,7		3,34
VI N = 9	Cumple		100	100	100	100	80
	No Cumple	100					20
VII N = 9	Cumple	11,1	22,2	11,1		88,9	26,7
	No Cumple	88,9	77,8	88,9	100	11,1	73,3
VIII N = 13	Cumple	61,5	69,2	61,54	69,2	84,6	69,2
	No Cumple	38,5	30,8	30,76	23,1	7,7	26,2
	Sin Información					7,7	1,5
	Sin Determinar			7,7	7,7		3,1
IX N = 12	Cumple	58,3	83,3	83,3	91,7	100	83,3
	No Cumple	41,7	16,7	16,7	8,3		16,7
X N = 13	Cumple	38,5	69	92,3	92,3	92,3	76,9
	No Cumple	61,5	31	7,7		7,7	21,6
	Sin Determinar				7,7		1,5
XI N = 2	Cumple	100	100	100	100	100	100
XII N = 6	Cumple	83,3	100	83,3	66,7	100	86,7
	No Cumple	16,7		16,7	33,3		13,3
R.M N = 12	Cumple	50	83,3	83,3	66,7	100	76,7
	No Cumple	50	16,7	16,7	33,3		23,3

N= número de mataderos

En cuanto al análisis de los antecedentes sobre los operadores de animales, se observa que **éstos requisitos son los que tiene un menor porcentaje de cumplimiento en las regiones del país**, como promedio son cumplidos en un 65,1 %, siendo sólo la XI región que los cumple en un 100 %.

En cuanto a las demás regiones con un **mayor porcentaje de cumplimiento** fueron las: XII con 86,7 % la IX con 83,3 % y la VI con 80 %; y las de **mayor porcentaje de incumplimiento** la VII con 73,3 %, III con 60 % , I y II con 50 %.

Se aprecia que el requisito N° 1 no es cumplido en cuatro regiones del país (I, II, III y VI).

En la III región 3 de 5 requisitos, no son cumplidos, en cambio la VI región 4 de los 5 son cumplidos en un 100 %. En la X región 3 de los 5 requisitos presentan bajo porcentaje de cumplimiento.

En la R.M los requisitos 2, 3 y 5 son cumplidos sobre el 83 %.

6. CONCLUSIONES

Con relación al análisis de la información recopilada de las Actas de Inspección, realizadas a 140 mataderos del país, según los requisitos mínimos exigidos por el Reglamento de Mataderos de la Ley, se puede concluir:

- 1.** La Inspección Médico Veterinaria, se realiza en los mataderos del país, mayoritariamente durante la faena en un 45,7 %, y en un 39,5 % con posterioridad a ésta. Sólo ocho mataderos (5,7%) realizan la Inspección Médico Veterinaria en ambos momentos. Es importante destacar que en 11 CFA ubicados en la XI región, ésta Inspección es realizada por otro profesional.
- 2.** El promedio de cumplimiento de los 27 requisitos mínimos abordados en el Acta tipo, corresponde a un 80,7 %.
- 3.** El promedio de cumplimiento a nivel general de los requisitos según los cuatro ítems evaluados son: Infraestructura: 86,3 %, Higiénicos-Sanitarios 77,0 %, Tecnológicos 100,0 % y Operadores de animales 67,6 %.
- 4.** A nivel regional, el promedio de cumplimiento de los requisitos según los cuatro ítems evaluados son: Infraestructura: 86,6 %, Higiénicos-Sanitarios 76,1 %, Tecnológicos 100,0 % y Operadores de animales 65,1 %.

- 5.** Las regiones que tienen un mayor nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos evaluados son: VI, IX, XI, XII y IV; y las regiones que tienen un menor nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos evaluados son: VII, I, III, II.

7. BIBLIOGRAFÍA

AMTMANN, G y SILVA, E. 1986. Distribución de los Centros de Faenamiento en el país.

Informativo sobre carne y productos cárneos, Centro Tecnológico de la Carne (CTC)

Nº15. Universidad Austral de Chile. 233pp.

CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA. SAG (CHILE). DEPARTAMENTO

DE PROTECCIÓN PECUARIA. 1994. Ley de Carnes y sus Reglamentos.

Santiago. S.A.G 64pp.

CHILE. MINISTERIO DE SALUD. 1997. Reglamento Sanitario de los Alimentos

Decreto Supremo Nº 977. 286pp.

FERNÁNDEZ, A. 2003. Descripción de la Infraestructura de los Mataderos de Chile a

cinco años de la entrada en Vigencia de la Ley 19.162. Memoria para optar al

Título de Médico Veterinario. Santiago. Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias y

Pecuarias. Universidad de Chile. 95 pp.

HERRERA, R. 1988. Evaluación de algunos aspectos Técnicos Sanitarios de los

Mataderos de la IX Región. Memoria para optar el Título de Médico Veterinario.

Chillán . Chile. Departamento de Medicina Veterinaria. Facultad de Ciencias

Agropecuarias y Forestales. Universidad de Concepción. 76pp.

LIZANA, M. 1988. Situación Técnico Sanitaria de los Mataderos de la V Región de Chile.

Tesis de Grado para optar al Título de Médico Veterinario. Santiago. Chile.

Facultad de Medicina Veterinaria y Ciencias Pecuarias. Universidad de Chile. 88

pp.

- LUENGO, J.** 1998. Los Mataderos en Chile antes de la aplicación de la Ley 19.162. Tecnovet. Año 4. Número 1. marzo. Pg12-15.
- LUENGO, J.** 2000 El Matadero y sus funciones. Tecnovet. Año 6. Número 6. Diciembre. Pg 19-21.
- MORALES, C.** 1998. Descripción de las Características Técnico Sanitarias de los Mataderos de Chile según la ley N° 19.162. Memoria para optar al Título de Médico Veterinario. Santiago. Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile. 109 pp.
- OLIVARES, F.** 1994. Causales de Decomiso de Animales Beneficiados en los Mataderos del país durante el año 1986. Memoria para optar al Título de Médico Veterinario. Santiago. Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile. 111 pp.

8. ANEXOS

8.1 ANEXO 1

Fiscalizador (s)	
Fecha	

ACTA DE INSPECCIÓN A MATADEROS

Antecedentes generales:

Nombre		N° oficial:
Razón social		Fono/fax :
Domicilio		Región :
Representante Legal		
Inspección Medico Veterinaria Servicio de Salud	Durante la faena	Post faena

Requisitos Mínimos en Mataderos de 2° categoría(Decreto 342: Art. 37, 38, 41, 44, 45)	C	NC
---	---	----

C = cumple / NC = no cumple (Marque con una X lo que corresponde)

1 Cuenta a lo menos con un corral con piso y estructuras lavables.		
2 Agua potable o potabilizada fría y caliente. Ésta última para aseo del personal.		
3 Guanera con capacidad suficiente para guardar el material que se produzca.		
4 Guanera cerrada de material lavable y permite entrada de camiones u otros vehículos para retirar el guano. Con sistema de evacuación de líquidos que irá a la red general de desagüe.		
5 Guanera con diseño que evita la producción de larvas de insectos y el ingreso de éstos, roedores y de aves a las mismas.		
6 Si no existe un sistema de disposición de estiércol y éste se deposita en una guanera, es sacado del establecimiento dentro de las 24 horas de su recolección.		
7 Cuenta con sistema de destrucción de decomisos.		
8 Sistema de evacuación de aguas servidas, autorizado por la autoridad competente.		
9 Equipo mantiene durante todo el proceso de faena a la res colgada a altura tal que el extremo inferior de la misma queda a distancia mínima de 30 cms. del piso y 80 cms. de cualquier pared.		
10 Cuenta con área o pieza de enfriamiento de las reses faenadas.		
11 Cámara frigorífica con capacidad equivalente a volumen máximo de faena diaria, y genera una temperatura tal que asegura que la carne medida en profundidad, no excede 7 °C.		
12 Instrumento de insensibilización consistente en una pistola de punto.(u otros descritos en el Art. 11)		
13 Instrumento para examen de triquinoscopía, cuando el matadero faena reses.		
14 Ubicado en sector permitido por plano regulador de la Comuna respectiva, en zonas próximas a rutas pavimentadas y no susceptibles de inundación.		
15 En su alrededor sin focos de insalubridad ambiental, ni agentes contaminantes que sobrepasen los márgenes aceptables.		
16 recinto cerrado en todo su perímetro, por cerco de altura mínima que impide entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.		
17 Energía eléctrica: con potencia instalada necesaria para funcionamiento de máquinas, instalaciones y equipos. Iluminación con intensidad que permite un adecuado trabajo.		
18 Lavadero de camiones ubicado cerca de andén de recepción. Con pisos impermeables, paredes de 3 m de altura como mínimo, dotado de agua potable, con presión de salida no inferior a una atmósfera, pendiente mínima de 3% dirigida hacia desagüe conectado a la red general. Con máquina para desinfección de vehículos.		

19 Todo camión que ingresa con animales, una vez descargado es lavado y desinfectado en recinto especialmente habilitado para este efecto(lavadero de camiones)		
20 Salas o zonas de faenamiento: con pisos impermeables, antideslizantes y con pendiente mínima de 1,5% hacia desagües.		
21 Salas o zonas de faenamiento: con muros enlucidos y pintados con pinturas impermeables de color claro u otro material de las mismas características. Encuentro de paredes con pisos y paredes entre sí es redondeado.		
22 Techos de material impermeable y anticorrosivo.		
23 Todo personal que labora con animales o sus productos aprobó curso de manejo de ganado, de carne y productos cárnicos realizado por una institución u organismo reconocido por el SAG.		
24 Las personas que manipulan o transportan carnes, así como aquellas que ingresan a zonas donde se efectúen estas actividades, están provistas de ropas de trabajo de color claro y material lavable. Deben usar gorras, mallas o cascos que les cubra el pelo, que tengan las mismas características indicadas y usar calzado de material impermeable y de fácil aseo.		
25 El personal que labore en sala de faena, sala de faenamiento de urgencia, higieniza permanentemente sus equipos y utensilios de trabajo.		
26 Equipos y utensilios que se usen con materiales no comestibles contaminados o decomisados, deben ser marcados como tales y no se usarán para otro fin.		
27 Ninguna parte del establecimiento destinada a la manipulación o almacenamiento de carne o productos alimenticios de origen animal, es utilizada para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.		

Observaciones:

--

Nombre y firma del Fiscalizador(s) SAG	Nombre y firma Responsable

8.2 ANEXO 2

Fiscalizador (s)	
Fecha	

ACTA DE INSPECCIÓN A CENTROS DE FAENAMIENTO PARA AUTOCONSUMO (CFA)

Antecedentes generales:

Nombre		N° oficial	
Razón Social		Fono/fax	
Domicilio		Región	
Representante Legal			
Domicilio Comercial		Fono/fax	
Inspección Médico Veterinaria Servicio de Salud	Durante la faena		Post faena

Requisitos mínimos (Decreto 342. Art. 39)	C	NC
---	---	----

C = cumple / NC = no cumple (marque con una X lo que corresponde)

1. Ubicado en centro poblado de hasta mil habitantes permanentes, aislado o de difícil abastecimiento.		
2. El faenamiento no excede de 10 animales de cada especie a la semana.		
3. Cuenta con piso de cemento afinado en el área de faenamiento.		
4. Cuenta con agua potable o de pozo.		
5. Posee mecanismo para suspender al animal para efectuar el faenamiento.		
6. Cuenta con mesón con cubierta de material lavable.		
7. Recinto está cerrado en todo su perímetro, por un cerco de altura mínima que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.		
8. Cuenta con algún sistema de destrucción de decomisos		

Observaciones:

Nombre y firma del Fiscalizador(s) SAG	Nombre y firma Responsable