



# Resolución 2487 EXENTA

ESTABLECE REQUISITOS OPERACIONALES Y ESTRUCTURALES DE FÁBRICAS DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

MINISTERIO DE AGRICULTURA; SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO;  
DIRECCIÓN NACIONAL



Fecha Publicación: 26-MAY-2009 | Fecha Promulgación: 11-MAY-2009

Tipo Versión: Última Versión De : 21-NOV-2018

Última Modificación: 21-NOV-2018 Resolución 7253 EXENTA

Url Corta: <http://bcn.cl/2f3jn>

ESTABLECE REQUISITOS OPERACIONALES Y ESTRUCTURALES DE FÁBRICAS DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Núm. 2.487 exenta.- Santiago, 11 de mayo de 2009.-  
Vistos: Las facultades conferidas por la Ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, lo dispuesto en el decreto supremo N° 307, del Ministerio de Agricultura, y

Considerando:

Que es necesario establecer los requisitos operacionales y estructurales para el funcionamiento de las fábricas de ingredientes de origen animal que procesan despojos y subproductos de animales destinados a la alimentación animal.

Que es necesario establecer condiciones mínimas para los establecimientos fabricantes de ingredientes de origen animal con el objeto de resguardar la salud animal y asegurar la inocuidad de los productos fabricados en estos establecimientos,

Resuelvo:

1. Se entiende por establecimientos fabricantes de ingredientes de origen animal para alimentación animal, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos donde se procesan despojos y subproductos de origen animal destinados a la alimentación animal.

2. Los establecimientos fabricantes definidos en el artículo anterior, deberán cumplir con los siguientes requisitos operacionales y estructurales:

2.1. ÁREA EXTERIOR Y EDIFICACIÓN:

a. Estar ubicados en un terreno no inundable y alejado de focos de insalubridad ambiental.

b. Mantener limpia el área exterior del establecimiento, sin equipos en desuso, plagas, animales domésticos o cualquier otro objeto que pudiera constituir un peligro de contaminación del producto que se prepara,

procesa, envasa, almacena, comercializa o distribuye desde el establecimiento.

c. Disponer de vías de tránsito y acceso interiores, pavimentadas o asfaltadas con un drenaje adecuado.

d. Contar con un cerco perimetral que impida la entrada de animales, personas y vehículos sin el debido control.

e. Disponer de vías de acceso diseñadas de manera tal que permitan realizar una adecuada limpieza.

f. Disponer de una construcción sólida, cuyos pisos, muros, techos, puertas, ventanas, escaleras y otras estructuras permitan su limpieza y mantenimiento adecuado e impidan la contaminación cruzada.

g. Deberán estar dotados de, al menos, las siguientes áreas bien diferenciadas:

g.1 Una zona sucia, cerrada y delimitada donde se recepcione, almacene y manipule la materia prima, la cual no permanezca más de 12 horas en esta área.

g.2 Una zona intermedia donde se procesa la materia prima.

g.3 Una zona limpia donde se envasa el producto.

g.4 Una zona de almacenaje o depósito de producto terminado.

g.5 Una zona de almacenaje de insumos de origen no animal y el material de embalaje.

h. Disponer de una distribución de instalaciones conforme al tipo y cantidad de productos que se fabriquen o elaboren, con ambientes o zonas diferenciadas y enlazadas funcionalmente, según el flujo del proceso, es decir, desde el ingreso de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.

i. Evitar el estancamiento de aguas residuales, para lo cual los pisos deben tener declive u otro sistema que facilite la eliminación de éstas.

j. Evitar la acumulación de polvo, suciedad en general y el ingreso de plagas, para lo cual las ventanas u otras aberturas que comuniquen al exterior deben ser diseñadas para cumplir tal objetivo.

k. Contar con una iluminación apropiada, que permita un desarrollo normal de las actividades, así como una fácil mantención, control, inspección o reparación de las edificaciones, equipos y utensilios.

l. Contar con ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se acumule calor, vapor de agua y se condense la humedad.

m. Los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de la materia prima deben limpiarse en una zona asignada para tal efecto.

## 2.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS:

a. Disponer de los equipos de forma tal que su distribución sea de acuerdo al flujo lógico de producción.

b. Ser de material, diseño y construcción, que permitan garantizar la fabricación, almacenamiento y distribución de los ingredientes fabricados en condiciones higiénicas adecuadas.

c. Estar distribuidos y diseñados de manera que permitan el espacio suficiente para trabajar, inspeccionar y circular, sin afectar la higiene de la producción, permitir una limpieza fácil y minimizar o eliminar el riesgo de contaminación cruzada.

d. Disponer de equipos y utensilios de material resistente a la corrosión.

e. Estar provistos de instrumentos de medición, necesarios para controlar las variables del proceso y garantizar las especificaciones sanitarias vigentes.

#### 2.3. CONTROL DE LA PRODUCCIÓN:

a. Contar con un control y registro de las materias primas, de las operaciones, de los procesos de producción y del producto terminado.

b. En el caso de establecimientos que procesen despojos de origen rumiante y de no rumiante, se exigirán los parámetros de proceso requeridos por la resolución vigente para proteína rumiante, o bien deberá contar con líneas separadas de producción para así evitar la contaminación cruzada del producto.

c. Disponer de un sistema de empaque o envase, almacenamiento y distribución que garantice una adecuada protección al producto terminado y el cumplimiento de la normativa vigente.

d. Un año posterior a la entrada en vigencia de esta resolución, el establecimiento deberá disponer de un programa de aseguramiento de calidad.

#### 2.4. SERVICIOS BÁSICOS:

a. Disponer de energía eléctrica, de agua potable y de un sistema de tratamiento y evacuación de residuos sólidos y líquidos.

b. Disponer de servicios higiénicos y vestuarios en cantidad suficiente, limpios en buen estado y en normal funcionamiento. La ubicación de los mismos debe estar separada del área de producción.

c. Disponer de un sistema de recolección, acumulación y eliminación de basuras y desperdicios, que asegure un aseo adecuado y permanente.

d. Ejecutar un programa de saneamiento, bajo la responsabilidad de un profesional idóneo en el cual se contemple métodos de sanitización, y control de plagas.

#### 2.5. PERSONAL:

Disponer de un programa de capacitación continua de los operarios en el ámbito de prácticas higiénicas en la fabricación de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal.

3.- Se entenderá por materias primas autorizadas las provenientes de animales que han sido sometidos a una inspección médico-veterinaria, exceptuando los materiales especificados de riesgo (MER) u otras que afecten la inocuidad o sanidad de los ingredientes obtenidos a partir de ellas.

Resolución 7253

4.- Los establecimientos que fabriquen ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, deberán utilizar materias primas autorizadas y procedentes de animales que cumplan con las regulaciones nacionales vigentes de sanidad animal.

5. Los establecimientos que fabriquen ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, deberán funcionar bajo la responsabilidad de un Profesional idóneo, quien será la contraparte técnica del Servicio Agrícola y Ganadero.

6. El establecimiento que fabrique ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, deberá conservar el registro detallado de la procedencia de la materia prima utilizada y de las ventas de los ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, el cual deberá incluir el nombre del comprador y acuse de recibo de éste, cantidad de producto y fecha de fabricación del producto. Este registro deberá conservarse por parte del establecimiento por un plazo no inferior a ocho años.

Anótese, comuníquese y publíquese.- Víctor Venegas Venegas, Director Nacional Servicio Agrícola y Ganadero.

EXENTA,  
AGRICULTURA  
N° 1, 1 y 2  
D.O. 21.11.2018