



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAvisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAvisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

VISTO:

El Memorandum N° 51/2025, por medio del cual la Dirección General de Regulación de Alimentos y Productos Afines, dependencia técnica competente de la DINAvisa eleva la propuesta de establecer un marco regulatorio para establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes; y

CONSIDERANDO:

Que la Constitución de la República del Paraguay en su Capítulo VI "De la Salud", Artículo 72. "Del control de calidad" dispone que: "El Estado velará por el control de la calidad de los productos alimenticios, químicos, farmacéuticos y biológicos, en las etapas de producción, importación y comercialización. Asimismo, facilitará el acceso de sectores de escasos recursos a los medicamentos considerados esenciales" y en su Capítulo VIII - Sección II establece disposiciones vinculantes respecto a la Función Pública.

Que la Ley N° 6788/2021, modificada por la Ley N° 7361/2024, dispone la autonomía de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria y en su Artículo 3° establece que la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAvisa) será la autoridad responsable en materia de regulación sanitaria de productos para la salud como medicamentos y afines, así como también en materia de alimentos y afines, con las competencias de regulación, control y fiscalización de los alimentos, y afines de otras sustancias relacionadas con los alimentos, bebidas, aditivos y coadyuvantes alimentarios, alimentos dietéticos, ingredientes o materias primas a ser utilizadas en alimentos, envases en contacto con alimentos o artículos similares destinados a la alimentación humana, y a regulación, control, habilitación y fiscalización de los establecimientos, y de las actividades desarrolladas por las personas físicas o jurídicas que intervienen durante las etapas de: manipulación de alimentos, fabricación, elaboración, almacenamiento, fraccionamiento, control de calidad, disminución, expendio, comercialización, transporte, representación, importación, exportación, empaquetado, etiquetado, información y publicidad de alimentos y las tecnologías aplicadas a la industria alimentaria, de habilitación, inspección, registro sanitario, renovación de registro sanitario, despacho, importación y exportación y en todo otro concepto relacionado a sus funciones.

Que en virtud del Artículo 5° de la Ley N° 6788/2021, modificado por la Ley N° 7361/2024 la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAvisa), como Autoridad Regulatoria Nacional tiene por finalidad velar por la protección de la salud humana, prevé las funciones que deberá cumplir: "...2) Establecer normas, reglamentos técnicos, guías y códigos de buenas prácticas en el ámbito cuya regulación y control le son asignados por



Msc. Q.F. Jorge Illion
Director Nacional Interino
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.

Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAVisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAVisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

ley, y actualizarlas de forma periódica en concordancia con la evolución científica y tecnológica... 6) Evaluar, autorizar y registrar los medicamentos de uso humano, contengan o no sustancias estupefacientes, psicotrópicas, precursores, drogas, y los productos químicos, reactivos, dispositivos médicos y todo otro producto de uso y aplicación en medicina humana, así como los considerados productos de higiene personal, cosméticos, perfumes, domisanitarios, los productos alimenticios y afines, las bebidas procesadas para consumo humano, y los productos correspondientes al ámbito de su competencia, para su comercialización. ... 11) Establecer medidas de carácter general para la aplicación de las buenas prácticas o mejores estándares técnicos para la producción, transporte, almacenamiento y las demás actividades dirigidas al consumo de los productos objeto de vigilancia de la entidad... 15) Establecer las reglamentaciones técnicas para la ejecución de cualquier actividad de su competencia en todo el territorio nacional, de acuerdo a las legislaciones pertinentes, siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados sin excepción... 33) Regular y fiscalizar las actividades realizadas por las personas físicas o jurídicas que intervienen durante las etapas de la fabricación, elaboración, fraccionamiento, control de calidad, distribución, dispensación, comercialización, representación, importación, exportación, almacenamiento, información y publicidad de los productos alimenticios y otros que recaen bajo su competencia. 34) Regular, controlar y fiscalizar los alimentos, otras sustancias relacionadas con los alimentos, bebidas, aditivos y coadyuvantes alimentarios, alimentos dietéticos, ingredientes o materias primas a ser utilizadas en alimentos, envases en contacto con alimentos o artículos similares destinados a la alimentación humana; y otros afines y los que cuya regulación y control le sean asignados por ley...".

Que la Ley 6788/2021, en su Artículo 7° establece que la dirección, administración y representación legal de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAVisa), estará a cargo de un Director Nacional, el cual será su máxima autoridad y en tal carácter será el responsable directo de la gestión técnica, financiera y administrativa de la entidad.

Que la citada ley orgánica y su modificatoria en el Art. 53.- Adaptación de nomenclatura, permite a la DINAVisa la aplicación de las normas emitidas con anterioridad por otras autoridades que hacen a las funciones absorbidas.

Que a partir de la Ley N° 7050/2023, "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2023" se consagra la autarquía de la Entidad de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria.



Director Nacional Interino
MSc. Dr. Jorge Ilion

Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAvisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAvisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

Que la Ley N° 7408/2024, aprueba el Presupuesto General de la Nación para el ejercicio fiscal 2025, el Anexo de Personal y las partidas presupuestarias de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria.

Que en virtud del Decreto N° 17.056 del 29 de abril de 1997 se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/80/96 «REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que en virtud del Decreto N° 8064 del 21 de agosto de 2006 se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/26/03 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que el Decreto N° 6115, de fecha 11 de febrero de 2011, "POR EL CUAL SE CREA EL REGISTRO NACIONAL DE ENVASES EN CONTACTO CON ALIMENTOS (RNE), Y SE LO DECLARA OBLIGATORIO EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA", en su artículo 1° reza: «Créase el Registro Nacional de Envases en Contacto con Alimentos (RNE), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social», en el artículo 2° establece la obligatoriedad de que los fabricantes, fraccionadores, distribuidores, representantes, importadores y otros, registren sus respectivos materiales para envases en contacto con alimentos.

Que la carne de pollo desempeña un papel relevante en la alimentación de la población debido a su contenido proteico y también es un componente fundamental de las exportaciones nacionales. Sin embargo, su naturaleza altamente susceptible al crecimiento de microorganismos la convierte en un alimento de alto riesgo epidemiológico. Es imperativo que la producción de carne de pollo cumpla con estrictas normas de calidad y controles higiénico-sanitarios para garantizar su seguridad.

Que la exposición del pollo a cambios de temperatura interna antes de llegar al consumidor, especialmente cuando se comercializa al peso, aumenta significativamente el riesgo de contaminación. Esta práctica puede llevar a que los consumidores adquieran productos en condiciones no sanitarias, comprometiendo la salud pública.



Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.

Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAvisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAvisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

Que la congelación y descongelación inescrupulosa del pollo, con el objetivo de hacerlo pasar por carne fresca, representa un grave riesgo para la salud de la población. La rotulación engañosa, la promoción fraudulenta y la mera apariencia pueden inducir a los consumidores a consumir productos que no cumplen con los estándares sanitarios necesarios.

Que garantizar la salud de la población requiere proporcionar al consumidor información adecuada y asegurar condiciones sanitarias durante la distribución, almacenamiento, conservación y comercialización del pollo. La venta informal de pollos descongelados, sin garantías de calidad o seguridad alimentaria, plantea un peligro claro para la salud pública. Por lo tanto, se hace necesario mejorar la transparencia en la comercialización mediante la implementación de directrices claras y rigurosas.

Que el Estado tiene la responsabilidad de garantizar el bienestar de los ciudadanos, sin que por ello se obstaculicen innecesariamente las condiciones de competitividad para el desenvolvimiento de la actividad económica del país.

Que la Vicedirección Nacional de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria ha emitido su parecer favorable a la presente propuesta.

Que conforme a lo expresado por las dependencias técnicas de esta Dirección Nacional, es necesario establecer requisitos y condiciones sanitarias a establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes, dentro de las competencias de la DINAvisa.

Que la Dirección General de Asuntos Legales se ha expedido favorablemente a la firma de la presente resolución según Dictamen DINAvisa DGAL N° 2896, de fecha 28 de julio de 2025.

POR TANTO; en ejercicio de sus atribuciones legales,

EL DIRECTOR NACIONAL INTERINO DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA

R E S U E L V E:

Artículo 1°.- Establecer requisitos y condiciones sanitarias a establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes, conforme a las competencias de la DINAvisa.



Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAISA N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAISA.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

Artículo 2°.- Aprobar los requisitos y condiciones sanitarias de establecimientos y productos cárnicos de origen aviar y sus cortes a ser comercializados, conforme se establece en el Anexo que forma parte de la presente Resolución.

Artículo 3°.- Establecer que conforme a sus competencias, la DINAISA podrá:

- a. Realizar los controles y fiscalizaciones sanitarias para verificar el cumplimiento de las condiciones de conservación de los alimentos amparados bajo la presente Resolución, en los locales de comercialización y expendio.
- b. Tomar muestras para la realización de análisis laboratoriales, requerir documentos que avalen las condiciones de conservación y manipulación de los alimentos amparados bajo el presente reglamento.
- c. Tomar fotografías de los productos amparados bajo el presente reglamento en cualquier etapa de su fabricación o comercialización, así como también de sus etiquetas, para las verificaciones correspondientes.
- d. Requerir análisis laboratoriales y la presentación de sus resultados o de documentos justificativos como medida sanitaria para la protección de la salud del consumidor.
- e. En caso de constatar la comercialización en situación de irregularidad de cualquiera de los productos alimenticios amparados bajo la presente resolución, la DINAISA podrá ordenar la puesta en cuarentena de los mismos, sin perjuicio de la imposición de otras medidas o acciones legales que correspondan.
- f. Ordenar la disposición final o destrucción de productos alimenticios amparados bajo la presente resolución cuando los mismos representen un peligro para la salud pública.

Artículo 4°.- Disponer la prohibición de la comercialización, disposición, movilización, distribución y utilización de todo producto cárnico de origen aviar y sus cortes que hayan sido puestos en cuarentena, hasta tanto sea levantada la cuarentena que pesa sobre los mismos o sea ordenada su disposición final, constituyendo falta grave el incumplimiento de las medidas dispuestas por la DINAISA.

Artículo 5°.- Disponer el incumplimiento de la presente disposición hará pasible a quien o quienes resulten responsables, de las sanciones previstas en la normativa



Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.

Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAvisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAvisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

vigente, en la Ley N° 6788/2021 "Que establece la competencia, atribuciones y estructura orgánica de la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria", y su modificación por la Ley N° 7361/2024 y ley las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de otras medidas o acciones que pudieran corresponder.

Artículo 6°.- Establecer que la presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma.

Artículo 7°.- Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAUSA N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAUSA.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

ANEXO

REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES A SER COMERCIALIZADOS.

1. REQUISITOS GENERALES.

Los establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes, deben ofrecer a la venta únicamente productos que sean aptos para el consumo humano y que cumplan con todos los requisitos sanitarios establecidos en la legislación vigente que regula la materia.

2. INSTALACIONES.

Los establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes, deben contar con las instalaciones frigoríficas necesarias. Es imperativo que estos establecimientos cumplan rigurosamente con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los aspectos relevantes para su actividad comercial, asegurando de esta manera la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos.

Los productos deben ser presentados para la venta en refrigeradores o congeladores, según corresponda, especialmente diseñados con el propósito de preservar las condiciones óptimas de almacenamiento. Estos dispositivos deben tener la capacidad de mantener la temperatura del producto de acuerdo con las especificaciones establecidas por el fabricante. Además, es imperativo operarlos de manera que garanticen la constancia del nivel de temperatura recomendado.

3. RESPONSABILIDAD.

La temperatura para el expendio de los productos deberá estar comprendida entre -2°C y 4°C para las aves refrigeradas y deberá ser de -18°C para las aves congeladas.

Los locales de comercialización y expendio de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes son responsables de mantener en todo momento las condiciones de conservación establecidas por el fabricante. Esto incluye, pero no se limita a, la adecuada refrigeración o congelación de los productos, garantizando su calidad y seguridad para el consumidor final.



Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAISA N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAISA.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

La temperatura del producto en el refrigerador o en el congelador constituye una disposición esencial, ya que puede poner en peligro la inocuidad de los alimentos, por lo que es imperativo mantener las condiciones óptimas de conservación, y almacenamiento.

4. VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES.

Los productos cárnicos refrigerados de origen aviar y sus cortes, podrán comercializarse envasados y a granel:

4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, ENVASADOS

Los productos cárnicos refrigerados de origen aviar, así como sus cortes, que se comercialicen envasados, deberán ser envasados en origen por el fabricante, en envases de primer y único uso, aptos para estar en contacto con alimentos. Estos envases deben cumplir con las normativas vigentes correspondientes a su tipo. Además, es imperativo cumplir con la legislación vigente en lo que respecta al etiquetado de alimentos.

Los puntos de expendio que cuenten con la habilitación sanitaria del ente competente correspondiente, según legislación vigente, pueden realizar el fraccionamiento/envasado en ausencia del consumidor de los productos de origen aviar y sus cortes en dicho local.

4.2. PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, A GRANEL

Se permite la venta a granel de los productos cárnicos refrigerados de origen aviar, así como sus cortes, los que se envasarán en el momento y a pedido del consumidor, en envases de primer y único uso, aptos para estar en contacto con alimentos, para lo cual deberán cumplir con la legislación vigente, según su tipo.

Para la venta de estos productos, el local comercial debe disponer de equipo refrigerador con protección, para evitar su contacto con el consumidor; y disponer de personal capacitado para su expendio, quedando terminantemente prohibida su manipulación por parte de los consumidores.



MSc. Jorge Iñiguez
Director Nacional Interino
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAvisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAvisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

5. VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES.

Los productos cárnicos congelados de origen aviar, así como sus cortes, deberán ser comercializados con su envase original, y almacenados y expuestos a la venta según las condiciones necesarias para asegurar las características de las carnes congeladas.

Para la venta de estos productos, el local comercial debe disponer de equipo congelador con protección. La temperatura de conservación de las carnes congeladas deberá ser de -18°C.

La carne de pollo y sus presas envasadas congeladas, no podrán descongelarse para ser comercializadas como carnes frescas, ya que fueron fabricadas para llegar al consumidor como congeladas. Podrán descongelarse cuando sean utilizadas como materia prima para la elaboración de otros productos.

No está permitida la venta a granel de productos cárnicos congelados de origen aviar y sus cortes. Estos productos sólo podrán ser comercializados cuando estén adecuadamente envasados por el establecimiento elaborador y cumplan con todas las normativas vigentes relacionadas al etiquetado de alimentos.

6. ENVASADO.

El envasado de los productos cárnicos refrigerados y congelados de origen aviar y de sus cortes, en ausencia del consumidor debe llevarse a cabo en el establecimiento elaborador o en los puntos de expendio que cuenten con la habilitación sanitaria para el fraccionamiento/envasado de los productos cárnicos refrigerados de origen aviar y sus cortes, emitidos por la autoridad sanitaria competente.

Los envases utilizados deben ser aptos para estar en contacto con alimentos, debidamente registrados ante la DINAvisa. Estos envases deben ser de primer y único uso, cumpliendo con las reglamentaciones de etiquetado vigentes para su venta directa al público.

7. ETIQUETADO.

Los productos cárnicos refrigerados y congelados de origen aviar o sus cortes que se expendan envasados en ausencia del consumidor, deben cumplir con la reglamentación



Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.



Poder Ejecutivo
Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria

Resolución DINAvisa N° 265 /2025.-

POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS A ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA COMERCIALIZACIÓN O DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, CONFORME A LAS COMPETENCIAS DE LA DINAvisa.

Asunción, 29 de julio de 2025.-

vigente sobre etiquetado de alimentos. Deben contar con un etiquetado claro y preciso que indique las condiciones de conservación recomendadas por el fabricante. Este etiquetado debe ser fácilmente visible para el consumidor.

El etiquetado de productos cárnicos de origen aviar o sus cortes, para su venta, debe contar con información clara sobre la forma de conservación, de acuerdo con la tecnología aplicada por sus fabricantes. Esta información debe indicar de manera clara que la expresión «REFRIGERADO» implica mantener a una temperatura de -2°C a 4°C, y que la expresión «CONGELADO» implica mantener a una temperatura de -18°C.

La responsabilidad de mantener estas condiciones para asegurar la inocuidad y calidad del producto entregado recae primeramente en el distribuidor y posteriormente en el comercio.

8. CONTROLES.

Los establecimientos de comercialización o expendio estarán sujetos a controles y fiscalizaciones sanitaria en cualquier momento por parte de la DINAvisa, la misma tendrá la facultad de llevar a cabo controles para evaluar, entre otros aspectos, la calidad microbiológica, características organolépticas, vida útil y temperatura de conservación de los productos cárnicos de origen aviar y sus cortes.

Estos controles tienen como objetivo principal verificar la adecuada implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución (BPAyD). Además, la DINAvisa podrá realizar el monitoreo del etiquetado de los productos cárnicos de origen aviar y sus cortes en los diversos locales de expendio, cuando así lo estime conveniente.



Misión: Regular, vigilar y fiscalizar productos de aplicación en medicina y otros asignados por ley, para garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los mismos en beneficio de las personas, respondiendo a los desafíos de la innovación y promoviendo el desarrollo, a través de acciones coordinadas e integradas, sostenidas en normas técnicas.
Visión: Ser una institución reguladora y fiscalizadora de Referencia Nacional e Internacional reconocida por su capacidad técnica, credibilidad y compromiso con la protección de la salud de la población y el desarrollo nacional.