

**UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)**



**ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DE LA PLANTA DE BENEFICIO DE GANADO
VACUNO CLASE I FRIGORÍFICOS BLE LTDA., LA APLICACIÓN DE LA
RESOLUCIÓN 2905 DEL DECRETO 1500 EN COLOMBIA.**

LYDA AMPARO MATEUS AMADO

**PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN ADMINISTRACIÓN
DE PROGRAMAS SANITARIOS CON ÉNFASIS EN INOCUIDAD DE
ALIMENTOS.**

**SAN JOSÉ, COSTA RICA
JUNIO DE 2012**

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de
MÁSTER EN ADMINISTRACION DE PROGRAMAS SANITARIOS CON ENFASIS
EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

CRISTIANNE FAMER ROCHA
PROFESORA TUTORA

ANA CECILIA SEGREDA RODRÍGUEZ
LECTORA No.1

LYDA AMPARO MATEUS AMADO.
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico en primer lugar a DIOS guía espiritual y amigo incondicional, a mis padres, mi esposo, mis hijos, hermanos y sobrinos por el apoyo y el amor que han brindado.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por darme la capacidad intelectual de realizarlo, a mi esposo Iván a mis hijos Manuel, Santiago y Juan Pablo por su comprensión, a mis Padres, hermanos (as) y Sobrinos (as) por todo el apoyo que me brindaron.

A los profesores de la UCI por todas las herramientas dadas para el aprendizaje y formación durante el desarrollo de los estudios realizados en esta maestría.

A mi tutora Dra. Cristianne Famer Rocha por su paciencia y el tiempo dedicado a la revisión y ajuste de este proyecto.

A los directivos de la Planta de beneficio Frigoríficos Ble Ltda por su apoyo incondicional.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO	1
1.1 ANTECEDENTES	7
1.2 PROBLEMÁTICA	8
1.3 Formulación del problema	9
1.4 JUSTIFICACIÓN	9
1.5 OBJETIVOS	10
1.5.1 Objetivo General	10
1.5.2 Objetivos Específicos	10
2.1 Política Sanitaria	15
2.2 El TLC: ¿Crónica de una muerte anunciada para la ganadería colombiana?	18
3. MARCO LEGAL	23
4. MARCO GEOGRÁFICO	26
4.1 Situación de Bogotá y sus alrededores.	26
4.2 Límites Geográficos	26
4.3 Clima	27
5. MARCO METODOLÓGICO	28
5.1 Nivel de Investigación	28
5.2 Diseño de la Investigación	29
5.3 Población y Muestra Estudiada	29
5.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección	30
La técnica utilizada para la recolección de la información fue personalizada a través de la lectura de los documentos aplicables y las visitas a la planta de beneficio de ganado bovino Clase I Frigoríficos Ble.	30
5.5 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos	30
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	31
6.2 Observaciones a la propuesta de modificación del Decreto. 1500.	32
6.2.1 Derivados Cárnicos.	32
6.2.2 Plan Gradual de Cumplimiento	32
6.2.3 Plan Gradual de Cumplimiento	32
6.2.5 Transporte.	33
6.2.6 Clasificación de las plantas de beneficio.	33
6.2.7 Exportación Vs. Autorización.	33
6.2.8 Categoría de Autoconsumo.	33
6.2.9 Autorización Sanitaria.	34
6.2.10 Inspección de INVIMA.	34
6.2.11 Muestreo microbiológico.	34
6.2.12 Control Microbiológico.	34
6.3 Observaciones a la Resolución 2905	35
6.3.1 En El TITULO I	35
6.3.2 En Diseño y construcción	35

6.3.3	Calidad del agua	35
6.3.4	Capacidades.....	35
6.3.5	Área de ingreso.....	35
6.3.6	Área de corrales.....	35
6.3.7	Tolerancia cero	36
6.3.8	En desposte	36
6.3.9	En otras instalaciones.....	36
6.3.10	Verificación Microbiológica de los programas de operación estándar (POES)	36
6.3.11	En inspección ante- mortem.....	36
6.3.12	Manejo de hembras paridas	37
6.3.13	Procedimientos y dictamen para la inspección	37
6.3.14	Tablas de ante y post mortem	37
6.3.15	Guía de transporte.....	37
6.3.16	Otras observaciones	37
7.	CONCLUSIONES	41
8.	RECOMENDACIONES	45
9.	BIBLIOGRAFÍA	47
	ANEXOS	49
	Anexo 1. FORMATO DE AUTOEVALUACIÓN DE PLANTAS DE BENEFICIO....	49
	Anexo 3. Decreto 1500 de 2007. Ministerio de Protección Social.....	76
	Anexo 4. Decreto 3961 de Octubre de 2011.....	101
	Anexo 5. Resolución 2905 de 2007. Ministerio de Protección Social.....	104
	Anexo 6. Decreto 917 de 2012. Ministerio de Protección Social.....	144
	Anexo 7. Decreto 2278 de 1982. Ministerio de Salud.	146
	Anexo 8. Decreto 1036 de 1991. Ministerio de Salud.	178

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. SACRIFICIO GANADO VACUNO 2010-2011-2012.....	20
---	----

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. FORMATO DE AUTOEVALUACIÓN DE PLANTAS DE BENEFICIO.

Anexo 2. PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO FRIGORIFICOS BLE.

Anexo 3. Decreto 1500 de 2007. Ministerio de Protección Social.

Anexo 4. Decreto 3961 de Octubre de 2011.

Anexo 5. Resolución 2905 de 2007. Ministerio de Protección Social.

Anexo 6. Decreto 917 de 2012. Ministerio de Protección Social.

Anexo 7. Decreto 2278 de 1982. Ministerio de Salud.

Anexo 8. Decreto 1036 de 1991. Ministerio de Salud.

ABREVIATURAS

ACINCA: Asociación Colombiana de Industrias de la Carne.

CNCCB: Consejo Nacional de la Cadena Cárnica Bovina.

CONPES: Consejo Nacional de Políticas Económicas y Sociales.

DANE: Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas.

DIAN: Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

EEB. Encefalopatía Espongiforme Bovina.

ETAS: Enfermedades Trasmítidas por Alimentos.

FEDEGAN: Federación Nacional de Ganaderos.

FRIOGAN: Fondo Nacional del Ganado.

HACCP: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

ICA: Instituto Colombiano Agropecuario.

INVIMA: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

MSF: Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

PGC: Plan Gradual de Cumplimiento.

POES: Procedimiento Estandarizado de Operación Sanitaria.

SDMLV: Salario Diario Mínimo Legal Vigente.

SINIGAN: Sistema Nacional de Identificación e Información de Ganado Bovino.

SIV: Sistema de Inspección y Vigilancia.

TLC: Tratado de Libre Comercio.

UE: Unión Europea.

EEUU: Estados Unidos de Norte América.

RESUMEN EJECUTIVO

Mediante una revisión bibliográfica de algunos documentos y legislación expedida por el gobierno y algunas entidades en Colombia, en lo relacionado a plantas de beneficio en las cuales hubo participación de la industria entre ellas Frigoríficos Ble Ltda., se llevará a cabo un análisis acerca de la forma en la que se está dando la implementación tanto del Decreto 1500 de 2007 como de la Resolución 2905 de 2007.

El tema es de gran importancia para el sector cárnico en nuestro país, debido a las grandes controversias que dichas leyes han generado en el gremio productor, en la industria procesadora y lo que es más importante en los entes de vigilancia y control, puesto que no están dadas las condiciones geográficas ni de servicios públicos para cumplir con dicha legislación.

El objetivo que tiene este trabajo final de graduación (PFG) consistió en analizar la situación de la planta de beneficio de ganado vacuno Clase I de Frigoríficos Ble Ltda, información que se enfocó con la idea de que ésta sirva como un indicativo del estado actual de las plantas de este tipo a nivel nacional con respecto a la aplicación de las leyes mencionadas.

Esta gestión se realizó mediante el diligenciamiento de una matriz de requisitos donde se calificó con 1 (uno) aquellos requisitos que se cumplen y con 0 (cero) aquellos que no. Lo anterior se plateó con el fin de establecer un porcentaje (%) de cumplimiento que permita analizar cuáles de los requisitos no cumplidos pueden afectar la inocuidad del producto. Por lo tanto, con el uso de esta herramienta, lo que se pretendió fue plantear un plan de mejora y una propuesta de modificación del Decreto 1500 con el fin de que éste esté que sea más ajustado a la realidad nacional.

Palabras claves: legislación, carne, calidad, inocuidad.

ABSTRACT

By means of a bibliographical research of some documents and legislation issued by the government and some Colombian entities, in relation to the benefit for animal plants in which there was participation of the industry among them "Frigoríficos Ble Ltda.", an analysis will be carried out related with the form in which the Decree 1500 of 2007 and the Resolution 2905 of 2007 is being implemented.

The subject is of great importance for the meat sector in our country, due to the great controversies that these laws have generated in the guild producer, in the

processing industry and mainly in the surveillance and control entities, since neither the geographical conditions nor the public services are given to fulfill this legislation. The objective that this final graduation project (FGP) consists in the analysis of the situation of the cattle benefit plant (Class I) of “Frigoríficos Ble Ltda.”, information that was focused with the idea of having an indicative of the actual situation of similar Colombian processing plants in relation to the way they apply this legislations. This investigation was done by means of the structuring of a requirement matrix that established a 1 (one) for those requirements that are fulfilled and a 0 (zero) for those that did not. This was proposed to establish a percentage (%) of compliance looking forward for the analysis of how the unmet requirements can affect the food safety of the product.

Therefore, with the use of this tool, the intention is to generate an improvement plan and a modification proposal for the Decree 1500 in behalf of its application according to the Colombian reality.

Key words: legislation, meat, quality, food safety.

1. INTRODUCCION

La fuente de proteína de origen animal se constituye en un nutriente de gran importancia en la dieta de los seres humanos, pero se debe tener en cuenta que cada día se exige mayor inocuidad y calidad en estos productos debido a la información sobre intoxicaciones y otro tipo de enfermedades generadas por su consumo.

Es por ello que los gobiernos en Colombia desarrollan políticas que buscan cubrir toda la cadena productiva de la carne bovina desde la producción primaria hasta el consumidor con la política llamada “De la finca al plato” , lo cual en principio resulta razonable, pero que en la formulación de dicha política, no se realizó un estudio previo de las zonas productoras de ganado o de aquellas en las cuales se ubican las plantas de beneficio, en lo relacionado con: las vías de acceso, los factores climáticos, la disponibilidad de vehículos transportadores, la legislación fitosanitaria que se ha venido aplicando y la cobertura de profesionales competentes en el área en las cabeceras municipales, con el fin de establecer tiempos y condiciones de embarque. Otros aspectos que se han relacionado con esta problemática han sido el no desarrollar controles previos al embarque, y generar políticas que sean atractivas para la implementación de la legislación propuesta tanto para productores, industriales, comerciantes y el consumidor que sean viables de cumplir, mediante proyectos que involucren a las autoridades municipales y que a su vez generen desarrollo para los municipios.

Por otro lado, existen municipios en Colombia que no cuentan con energía eléctrica, pero de acuerdo al Decreto 1500 de 2007, deben almacenar la carne refrigerada, otros municipios no cuentan con infraestructura adecuada en cuanto a plantas de potabilización de agua para la comunidad, pero también el productor debe garantizar la disponibilidad de agua potable para los bovinos.

En otros ejemplos, algunos municipios no cuentan con centros de salud aptos para la atención de la comunidad, pero deben garantizar el manejo adecuado de los residuos sólidos producto del manejo sanitario de los animales como es el caso de las agujas de vacunación o los recipientes de medicamentos.

Con lo señalado se muestran solo algunos puntos que sirven como referencia mostrar la brecha tan amplia que hay entre lo que existe y lo que se pretende lograr.

En el caso específico de algunas plantas de sacrificio, éstas han funcionado por más de 40 años sin reportes por parte del Ministerio de Salud, para el caso específico de la Planta Ble Ltda., ésta funciona sin reportes de la secretaría de Salud de algún evento de intoxicación por consumo de la carne.

Además esta planta opera con vigilancia permanente por parte del ente legal correspondiente, con planes de muestreo y con el seguimiento de los procesos productivos que ahí se realizan, lo cual indica que se lleva al mercado un producto inocuo. Sin embargo con la ampliación de nuevos mercados y la apertura de Tratados de Libre Comercio (TLC) el gobierno crea políticas a la ligera que satisfagan los requerimientos de los países a los cuales se pretende abrir mercado sin tener en cuenta las condiciones internas del país.

Las plantas de procesamiento de carne inscritas a este sistema, que fueron más de 1600 plantas de sacrificio debían presentar un plan gradual de cumplimiento a más tardar el 31 de Julio de 2008. Por lo tanto quienes se inscriban y no cumplan se harán acreedores a medidas sancionatorias que oscilarán entre una hasta 10 mil salarios diarios mínimos legales vigentes. (SDMLV).

Para explicar de manera más detallada el proceso a seguir, se realizó la investigación de la presentación del Plan gradual de cumplimiento realizado por la planta Frigoríficos Ble clasificada como Clase I, es decir aprobada para

exportación. A manera de referencia, se considera importante mencionar que esta planta está ubicada en la ciudad capital, que tiene un alto volumen de sacrificio, un alto interés de sus directivos en el estudio y ajuste del Decreto 1500 y la Resolución 2905 y lo que es más importante se cuenta con la disponibilidad de la información correspondiente.

Inicialmente Frigoríficos Ble Ltda realizó una autoevaluación mediante el diligenciamiento de una lista de chequeo calificándose con uno (1) aquellos requisitos cumplidos y con cero (0) aquellos no cumplidos.

Al concluir la evaluación se procedió a sumar los puntos cuyo resultado de calificación fue uno y posteriormente se calculó el porcentaje de cumplimiento que tuvo esta evaluación, los puntos con calificación cero fueron seleccionados y se planteó un plan de cumplimiento donde se definieron actividades, y tiempos de cumplimiento teniendo en cuenta los criterios del decreto 1500 que todos deben ser cumplidos en máximo 3.5 años a partir de la aprobación del plan por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Ver anexos 1 y 2.

De acuerdo con los resultados obtenidos se pudo evidenciar que no existe en esta planta específicamente un parámetro de no cumplimiento que afecte la inocuidad de la carne. Además con éstos se evidencia que la planta de procesamiento cuenta con certificaciones en el sistema HACCP e ISO 22000 respectivamente, lo que confirma que en ésta se da el desarrollo de programas y procedimientos que previenen la contaminación y garantizan la inocuidad del producto procesado.

En Colombia se desarrolló toda la gestión con la implementación de políticas públicas que apuntaban a mejorar dichas falencias.

Sin embargo, en su momento no se consideró la realidad nacional, relacionadas con las condiciones socio-culturales y los sistemas de producción,

comercialización de ganado en pie, procesos de beneficio y comercialización de carne bovina en el país.

1.1 ANTECEDENTES.

En Colombia se ha venido cumpliendo una legislación aplicable a plantas de sacrificio animal, pero dado que la tecnología ha ido cambiando, se han generado ciertos conflictos entre los entes legales de vigilancia y la industria, debido a la utilización de equipos que van a aportar mejoras en los procesos de beneficio y en la vida útil del producto. Debido a lo anterior, el sector industria buscó una conciliación con el gobierno y es así como en el año 2005 se creó el documento CONPES 3376 y las reuniones de los todos integrantes de la cadena para actualizar la legislación.

El gobierno inició la gestión de manera organizada , pero con el paso del tiempo la integración de los actores de la cadena no se mantuvo; aunado al hecho de que se tenía la presión para cerrar Tratados de Libre Comercio (TLC) con países más desarrollados en industrias frigoríficas y con sistemas de producción diferentes. Esta situación generó un decreto muy amplio en lo referente a los requisitos para su implementación, lo que hace se requiera un mayor tiempo de implementación en las grandes ciudades, y por ende en las poblaciones más alejadas de las grandes capitales situación que ha desencadenado algunos problemas sociales.

1.2 PROBLEMÁTICA

Para las plantas de beneficio de ganado vacuno en Colombia se ha convertido en un verdadero problema la implementación del Decreto 1500 y la resolución 2905, ya que la gran mayoría de estas plantas son públicas es decir éstas pertenecen a los municipios y es el Alcalde el que define quién o quiénes van a administrar estas industrias, que generan ingresos para el municipio con el pago del impuesto de degüello y a la administración privada el ingreso por la prestación del servicio, situación que ha generado grandes conflictos de carácter socio-económicos:

Los municipios no tienen presupuesto para la adecuación de infraestructura y la implementación de tecnología que cumpla los requerimientos del decreto.

Cada municipio quiere y debe ser dueño de su propia planta, para seguir teniendo los ingresos correspondientes al impuesto.

Por lo anterior, para la planta en estudio frigoríficos Ble, no se considera rentable hacer inversiones del tamaño de las exigidas por la legislación, porque no existe una política pública clara que no promueva una competencia desleal porque mientras estas plantas con clasificación I deben hacer dichas inversiones que se desencadenan en el incremento del costo de la prestación del servicio, aspecto que no es nada atractivo para los clientes, las plantas de los alrededores no invierten nada y pueden prestar servicio a más bajo costo. Debido a lo expuesto anteriormente surge el cuestionamiento ¿qué es más importante entre la calidad vs costo?, Lamentablemente, la decisión la tiene el usuario, quien no solamente no está dispuesto a pagar el servicio más costoso para además tener que asumir costos adicionales del producto desde las grandes ciudades hasta los municipios.

1.3 Formulación del problema

¿Qué efecto genera la implementación del decreto 1500 y resolución 2905 en las plantas de beneficio de ganado bovino clase I en Colombia, como es el caso de Frigoríficos Ble en la ciudad de Bogotá?

1.4 JUSTIFICACIÓN

Actualmente el mercado de los alimentos y en especial el de la carne bovina está dando un giro importante que obliga a la industria, a los expendios y consumidores a velar por la calidad de la carne y los diferentes cortes utilizados en la alimentación de sus familias. A su vez, esta situación hace que el gobierno tenga que adoptar políticas sanitarias que contribuyan a mejorar dichos parámetros de calidad y garantizar la inocuidad del producto en mención, acción que lo cual involucra todos los eslabones de la cadena productiva desde la producción primaria hasta el expendio e inclusive el ama de casa en el manejo, conservación y preparación del producto.

A partir del mes de mayo de 2012 debió haber entrado en vigencia el Decreto 1500 con sus respectivas resoluciones lo cual no fue posible debido al impacto social de gran magnitud que generó, razón por la cual se debió solicitar una revisión del Decreto 1500, con el fin de que éste se ajuste a la realidad sanitaria y comercial del sector cárnico a nivel nacional. Lo que se pretende con esta revisión consiste en el hecho de que se pueda contar con los aportes técnicos de los integrantes de la cadena alimentaria tales como los productores, colaboradores de las plantas de beneficio, de los transportadores, y del personal de los expendios entre otros.

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 Objetivo General

Determinar la brecha que existe entre la planta de beneficio de ganado vacuno clase I Frigoríficos Ble Ltda. y los requisitos legales exigidos en la resolución 2905, cuya implementación se encuentra aplazada en Colombia.

1.5.2 Objetivos Específicos

1.5.2.1 Verificar el porcentaje de cumplimiento de la resolución 2905 en la planta de beneficio de ganado vacuno Clase I Frigoríficos Ble Ltda.

1.5.2.2 Discriminar los parámetros que no se cumplen y afectan la inocuidad del producto.

1.5.2.3 Generar una propuesta de modificación de la resolución que no afecte el mercado interno de la carne.

2. MARCO TEORICO.

De acuerdo con los organismos de referencia a nivel mundial, se considera que la leche, la carne y sus derivados pertenecen al grupo de alimentos de mayor riesgo en la salud pública, ya que sus características de composición favorecen la proliferación microbiana, y por consiguiente cualquier deficiencia en sus condiciones de producción, procesamiento, manipulación, conservación, transporte y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. (Departamento Nacional de Planeación, 2005)

En el contexto internacional, la producción mundial de carne fue de 58 millones de toneladas y la exportación de 8 millones, es decir el 13,6% de la producción, en la cual Colombia participó con el 0,014% de las exportaciones. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2010).

En los últimos años el sector agroalimentario a nivel mundial se ha enfrentado a la rápida diseminación de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, (ETAs) , en las que interviene agentes patógenos y contaminantes químicos tales como residuos de medicamentos veterinarios, toxinas como las dioxinas y furanos en carne y enfermedades como la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) también conocida como la enfermedad de las vacas locas y que a su vez ponen en manifiesto el incremento de los factores de riesgo que resultan de prácticas agropecuarias inadecuadas , al igual que la falta de condiciones higiénicas en todas las etapas de la cadena productiva, el uso indiscriminado de sustancias químicas, la contaminación de materias primas y el agua entre otras. (Departamento Nacional de Planeación, 2005)

La globalización del comercio, la consolidación de la industria agroalimentaria, los avances de la ciencia y de la tecnología, y el cambio en los patrones de consumo, generan nuevos desafíos en los Sistemas de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) para asegurar estándares de inocuidad y sanidad agropecuaria que generen confianza por parte de los consumidores y comercializadores. (Departamento Nacional de Planeación, 2005)

Como consecuencia el Sistema Institucional y el marco legal correspondiente, se han ampliado y, se han hecho más complejos, por lo que su cumplimiento y vigilancia se han hecho más estrictos, especialmente en los países desarrollados. En este contexto se observan las siguientes tendencias dominantes a nivel internacional:

- a) El sistema MSF debe cubrir todas las actividades de la cadena agroalimentaria. “de la granja a la Mesa”.
- b) La admisibilidad de los productos exige no solo el cumplimiento de los requisitos en los productos, sino también la calidad y credibilidad de los sistemas nacionales MSF del país exportador.
- c) La ampliación y fortalecimiento de los sistemas de Vigilancia y control.
- d) Mayor importancia y obligatoriedad de los sistemas preventivos, como el sistema HACCP y la rastreabilidad.
- e) La mayor exigencia de una base científica para la determinación de MSF.
- f) El fortalecimiento y desarrollo de las instituciones sanitarias. (Departamento Nacional de Planeación, 2005).

En Colombia para lograr los mejores resultados en cuanto al manejo animal, la dirección de cada planta de beneficio debe asignar la mayor prioridad a la calidad del tratamiento de insensibilización, como también el cumplimiento de estándares inflexibles de calidad o salubridad para el manejo y sacrificio del ganado.

Igualmente en Colombia, el sector ganadero ocupa 41,7 millones de hectáreas en pastos, en las cuales obtiene en producción 23,6 millones de cabezas de ganado, lo cual significa un uso de 0,6 cabezas por hectárea. La producción anual de carne ascendió, en el año 2004, a 766.897 toneladas, de las cuales se exportaron 117.354 toneladas. Durante el mismo período se importaron 2.919 toneladas dejando una balanza comercial positiva de 114.435 toneladas, que representaron cerca de US\$ 183,6 millones. Procuraduría General de la Nación. 2008.

Por lo anterior, Colombia a través del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y el Ministerio de Protección Social (MPS) puso en marcha por primera vez el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el consumo humano. Contraloría de Cundinamarca .2012.

Es por tal motivo que para lo cual se inició con este ente un programa de inscripción de los mataderos existentes para beneficio, desposte y desprese tanto de bovinos, bufalinos, porcinos como para aves de corral, quedando pendiente la normalización para el manejo de caprinos y ovinos por ser una industria naciente en el país.

Las condiciones de sanidad e inocuidad de la leche, la carne y sus derivados constituyen un requisito indispensable para obtener el acceso real de los productos nacionales a los mercados internacionales y de esta manera contribuir a mejorar la competitividad de estos sectores productivos, sobre la base de asegurar la salud de las personas, de las plantas y de los animales. El cumplimiento de los estándares sanitarios es requisito ineludible para obtener la admisibilidad de los países importadores, y también para proteger al país de la entrada de nuevas plagas y enfermedades. (Departamento Nacional de Planeación, 2005)

El gobierno colombiano pretende abrir nuevos mercados que favorezcan los productores e industriales del país, por medio de firmas de tratado de libre comercio bilaterales, con países tales como Estados Unidos y Canadá. Es por tal motivo, que éstos realizan un diagnóstico de los sectores productivos del país, entre ellos el sector agropecuario siendo para este evento específico el diagnosticado la producción de ganado gordo para beneficio, y el sector industrial representado por las plantas de beneficio de ganado bovino. Esto hizo que los industriales se interesaran por investigar, analizar y comparar el estado sanitario de las plantas procesadoras del país, tomando como referencia algunas similares ubicadas en el exterior, generándose este planteamiento:

Teniendo en cuenta que en el actual contexto de internacionalización de la economía colombiana y de los acuerdos comerciales internacionales, el sector agropecuario se verá enfrentado a la competencia externa y a las oportunidades que constituyen mercados de altos ingresos, el Consejo Nacional de Política Económica y Social (CONPES), aprobó los documentos CONPES 3375 Y 3376 de 2005, para mejorar la competitividad del sector lácteo y consolidar la política sanitaria y de inocuidad de las cadenas láctea y cárnica, cuyas acciones contarán con recursos por 291.602.718,07 US (532 mil millones de pesos) en los próximos años.

De esta manera el Gobierno nacional dotará al sector de las herramientas necesarias para consolidar su crecimiento a través de la reducción de los costos de producción, la diversificación y ampliación de los mercados, el mejoramiento de los ingresos de los productores así como del estatus sanitario que requiere el país.

Teniendo en cuenta el bajo nivel de asociatividad de la actividad, se promoverán esquemas de integración a través del fortalecimiento de la organización de los

productores y pequeños procesadores, con miras a alcanzar economías de escala así como alianzas productivas y esquemas cooperativos.

2.1 Política Sanitaria

En el entendido de que el tema sanitario hace parte de la competitividad y que este ya estaba definido en el documento 3376 de 2005, el CONPES dio su visto bueno a la “...consolidación de la política sanitaria y de inocuidad para las cadenas láctea y cárnica”, e incluye recursos por 42.775.821.8 US (78 mil millones de pesos) hasta el 2015 con el fin de seguir para seguir superando los cuellos de botella que subsisten en dicha actividad.

De esta manera se podrá avanzar en aspectos tales como la solución de los problemas generados por las pérdidas en la productividad y competitividad del hato nacional debido a factores sanitarios, la presencia de residuos químicos y biológicos en niveles superiores a los permitidos en la leche, carne y sus derivados, y el incumplimiento de las condiciones sanitarias y de inocuidad de las plantas procesadoras, como es el caso de los mataderos.

Aunque el país está libre de fiebre aftosa, para mejorar el estatus sanitario de la producción primaria se establecieron zonas de excelencia sanitaria, en las que se incluyen también el control de la brucelosis, la tuberculosis, la encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB o vacas locas). Adicionalmente, se procederá a plantear estrategias de vigilancia y control en las regiones de frontera.

En materia de prevención, se pretende aumentar el número de predios certificados en buenas prácticas ganaderas (BPG), así como cumplir con planes de racionalización de las plantas de beneficio. Para el control y vigilancia de patógenos y residuos y contaminantes biológicos y químicos, se utilizarán las

acciones establecidas para el control de sustancias prohibidas al igual que los límites máximos de uso de medicamentos veterinarios y componentes químicos presentes en la carne, la leche y sus derivados.

Finalmente y de cara a la inserción del sector en los más exigentes mercados del mundo, se fortalecerá la gestión de admisibilidad sanitaria como apoyo a la implementación del Plan Estratégico Exportador. (Departamento Nacional de Planeación, 2005).

Cuando hacemos referencia al tema de una política pública sectorial se tienen muchos vacíos pero vale la pena resaltar que a instancias de la industria privada y la Federación Nacional de Ganaderos (FEDEGAN) se han gestionado importantes logros como la creación de:

CONPES 3375 de 2005, el cual establece la Política Sanitaria y de Inocuidad para las Cadenas de la Carne Bovina y de la Leche.

- El Documento CONPES 3376 de 2005 sobre Política de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos (PSAIA) para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF)”.
• La Ley 914 de 2004, por la cual se crea el Sistema Nacional de Identificación e Información de Ganado Bovino, Sinigán. (Rastreabilidad).
• El Decreto 1500 de 2007, por el cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne. (Ver el anexo 3).
• El CONPES 3376 de 2010 sobre Política para mejorar la competitividad del sector lácteo colombiano”, expedido a partir de la desastrosa negociación con la unión Europea (UE).
• El Programa de Transformación Productiva de la cadena cárnica, desarrollado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MCIT). Departamento Nacional de Planeación. (2005).

El Decreto 1500 de 2007 ha sufrido prórrogas sucesivas, bajo la presión de los intereses de la informalidad en el sacrificio de ganado, lo cual no sólo va en contra de la modernización de la cadena cárnica, sino que ha afectado notablemente a los inversionistas que la han apostado a la reconversión los cuales hoy siguen soportando una competencia desleal y protegida por las autoridades. Lafourie Rivera, JF. 2011.

En el año 2008 también se expide el Decreto 2965, por el cual se disponen las sanciones y competencias en planes de racionalización de plantas de beneficio animal.

Luego se expide la Resolución 3659 donde los gobernadores convocan y coordinan la participación de los alcaldes para definir el tema de racionalización de plantas de beneficio realizando mesas interdepartamentales y definir criterios. Nuevamente el decreto 1500 sufre una prórroga fue otorgada por el Ministerio de la Protección Social mediante el Decreto 3961 del 25 de octubre de 2011. (Ver el anexo 4).

El gobierno mismo aceptó que la Agenda Interna Ganadera (AIG) establecida en los CONPES hace siete años, hoy tiene un cumplimiento de apenas el 50% lo cual se convirtió en la crónica de un tratado de libre comercio (TLC) anunciado. Por ello, se espera un operativo de choque para avanzar rápidamente y acortar los tiempos de admisibilidad, aunque la nueva prórroga del Decreto 1500 es una mala señal.

Dentro de las expectativas están que los resortes diplomáticos y comerciales del Gobierno se planteen en la mesa de implementación del TLC, para recibir de Estados Unidos de Norteamérica (EEUU) un trámite preferencial a los procesos de admisibilidad. Si no sucediera esto y el TLC empezara a operar en un año, para cuando se pueda exportar carne en 2018, ya se habrá producido el colapso

anunciado de la ganadería colombiana, asegurado además por la invasión láctea proveniente de Europa. Lafourie Rivera, JF. 2011.

2.2 El TLC: ¿Crónica de una muerte anunciada para la ganadería colombiana?

Cuando se empezó a hablar de un TLC con los Estados Unidos durante la primera administración del Presidente Uribe, los ganaderos representados por la federación nacional de ganaderos (FEDEGAN), manifestaron su desacuerdo con los TLC's y por el contrario, a partir del surgimiento de la parafiscalidad ganadera hace ya 17 años, y con mayor énfasis durante los últimos seis años, la ganadería ha orientado sus esfuerzos a lograr una proyección exportadora a partir de la modernización productiva y una mejor integración en las cadenas para el logro de la competitividad. Pero como esta última la competitividad no depende exclusivamente del productor, sino de factores exógenos, se plantearon reiterativamente los cuestionamientos que había frente a varios aspectos que deberían ser considerados y que se detallan a continuación:

2.2.1. Las asimetrías estructurales: De una parte, la ganadería de los Estados Unidos es la más grande del mundo, y esa es una realidad de a puño. Además, está entre los primeros exportadores e importadores de carne y leche, aunque esta última condición puede jugar como oportunidad o amenaza dependiendo de otros factores de competitividad. De otra parte, la brecha tecnológica es enorme, como lo pudieron constatar los ganaderos que asistieron a la Gira Técnica Internacional la federación nacional de ganaderos (Fedegán) y el servicio nacional de aprendizaje (SENA), al Estado de Texas en 2009.

2.2.2 La competitividad económica, derivada del gigantesco aparato de subsidios estadounidenses a la producción. En el marco de las negociaciones, la posición de

los EEUU fue tajante: Su sistema de ayudas internas no estaba en discusión. Así pues, esa mesa nació coja de un lado: el de Colombia, ya que los productores no cuentan con ningún tipo de subsidio para la producción de carne y leche.

2.2.3 Las barreras paraarancelarias: frente a la primera de ellas, la condición de país aftoso, el gremio, conjuntamente con el gobierno, ha aplicado enormes recursos para lograr la certificación internacional de libre de la enfermedad, la cual no ha sido reconocida para los EEUU cual hace que se dé un cuestionamiento de ¿para qué existe la autoridad sanitaria internacional, si sus dictámenes no son suficientes para la estadounidense?

2.2.4 Otra barrera es la garantía de inocuidad a través de un Sistema de Inspección y Vigilancia (SIV) avalado por la contraparte. Esta barrera no es nueva y es responsabilidad del INVIMA, pero a pesar de las alertas a todos los niveles del gobierno, la situación no ha cambiado sustancialmente. Una barrera paraarancelaria que sí es nueva, es la rastreabilidad, que surgió a partir de la aparición de la llamada enfermedad de “las vacas locas” en Europa y EEUU a finales de los noventa.

2.2.5 Las condiciones para el desarrollo: es un aspecto sobre el que no se ha podido ser más reiterativos, ya que sin un conjunto coherente de política pública que garantice la infraestructura física y social que permita un verdadero desarrollo del campo, la competitividad es una utopía y los TLC una amenaza de enormes proporciones. La enumeración es larga pero el ejemplo más significativo es el de la red vial rural. Lafourie Rivera, JF. 2011.

Entonces, si se evalúa la situación en lo que va del año 2012 pueden observarse los siguientes indicadores de la industria cárnica. De acuerdo a lo indica la encuesta del departamento administrativo nacional de estadística (DANE) en 280

plantas, en el periodo comprendido de Enero a Mayo se beneficiaron 1.686.562 cabezas de ganado bovino, con un aumento de 10,31% en relación con el mismo periodo del año 2011. En el mes de mayo el sacrificio ascendió a 358.307 cabezas, con un incremento del 13,1% sobre el mes anterior y del 11,4 con respecto a la cifra registrada en mayo del 2011, como se puede ver en la tabla 1.

De la carne producida el 99,65% se destinó al mercado interno, y menos del 0,35% al de exportación, el cual se sacrificó preponderantemente en la región Atlántica el 65% (Córdoba y Atlántico), en la región Andina Norte (Santander) del 27% y apenas un 8% en la región Andina (Bogotá), lo cual deja aún más evidencia que se debe fomentar el consumo nacional y que las plantas existentes están llevando al mercado nacional un producto inocuo y de calidad, aumentando la oferta de origen nacional al consumo en kilos de carne en un 6,21%.

Tabla 1. SACRIFICIO GANADO VACUNO 2010-2011-2012

	2010	2011	2012	VARIACION MENSUAL	VARIACIÓN 2011/2012
ENERO	295.839	304.562	333.940		9,65%
FEBRERO	279.324	293.736	328.726	-1,6%	11,91%
MARZO	297.428	315.442	348.670	6,1%	10,53%
ABRIL	288.924	295.045	316.919	-9,1%	7,41%
MAYO	297.811	321.644	358.307	13,1%	11,40%
JUNIO	297.639	322.242			
JULIO	314.819	330.614			
AGOSTO	298.125	339.492			
SEPTIEMBRE	299.129	336.076			
OCTUBRE	311.325	339.287			
NOVIEMBRE	307.341	336.969			
DICIEMBRE	335.957	365.966			
TOTAL	3.623.661	3.901.075			
		1.530.429	1.688.574		10,3%

FUENTE: Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas. (DANE) .2012.

Según el Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), en el mes de mayo se exportaron 4.285 toneladas de carne fresca, refrigerada y congelada en

corte y en canal y despojos comestibles, casi todo a Venezuela resaltando que nuevos actores como Agropecuaria Azteca S.A y C.I empresas con sede en Maicao, lograron romper el bloqueo de la carne colombiana en el mercado de Venezuela, y exportaron 1500 y 2502 toneladas respectivamente a precios altos que van desde US\$4,90 y US\$6,15 que incluyen el valor del seguro y transporte.

Por países aparecen despachos a Venezuela, Antillas, Estados Unidos y también a Alemania y China en pequeñas cantidades, lo que vale la pena analizar es que los datos de la DIAN no concuerdan con los datos del DANE, dado que se exportó mucho más de lo que aparece en los registros de producción de las plantas clase I, lo cual hace pensar y se quiere pensar que se encontraba producto almacenado de tiempo atrás lo que genera la duda acerca de ¿si la producción es tan buena que no solo las plantas clase I habilitadas para exportación están llevando al mercado producto tipo exportación? , si es así entonces ¿cuál es el motivo de crear un tipo de legislación tan alejada de la realidad, si no se necesitan para llevar a mercado internacionales un producto que cumpla con los requerimientos de calidad exigidos por el país importador?

Se considera importante mencionar que Colombia cuenta con varias asociaciones relacionadas en el sector de la industria cárnica dentro de las cuales se encuentra la Asociación de Industria de la Carne (ACINCA), entidad que agremia a 15 plantas de beneficio en Colombia dentro de las cuales esta Frigoríficos Ble, el Consejo Nacional de la Cadena Cárnica Bovina (CNCCB), y la Asociación Colombiana de Porcicultores (ACP), las cuales se unieron como gremio para pedir al gobierno el estudio del decreto 1500 y la resolución 2905 para ajustarlo a la realidad nacional.

3. MARCO LEGAL.

Debido a que el proceso de los cárnicos es de gran interés para el territorio nacional y teniendo en cuenta que las plantas de beneficio o mal llamados mataderos son las instalaciones utilizadas para el sacrificio de ganado, este PFG está sustentado teóricamente en la normatividad aplicada en colombiana la cual de manera resumida en él a través de los años ha sido la siguiente:

- Ley 9 de 1979 por medio de la cual se toman medidas sanitarias, que en lo referente a mataderos, de la inspección ante mortem, del sacrificio, Inspección post mortem, Del transporte de carnes, se enmarca en el Artículo 307 – 369.
- Decreto 2278 de 1982, Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.
- Decreto 1036 de 1991. Por el cual se subroga el capítulo I del título I del decreto 2278 de agosto 2 de 1982, en lo referente a la clasificación de los mataderos y sus requisitos.
- CONPES 3376 de 2005, el cual fue revisado y actualizado en el año 2010.
- Decreto 1500 de 2007, por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese,

procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Por lo tanto el Decreto e en su artículo 98 establece:

“las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y el 1036 de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico que se establece a través de este decreto”

- Resolución 1819 del 23 de agosto de 2007, mediante la cual el INVIMA reglamenta los requisitos del Plan Gradual de Cumplimiento para las plantas de beneficio y desposte de bovinos y bufalinos y se establecen los procedimientos para los procesos de Inscripción, Autorización Sanitaria y Registro de estos establecimientos.
- Resolución 2905 de 2007, en la cual INVIMA establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.

Decreto 559 de 2008, por medio del cual se modifican los artículos 20 y 21 del Decreto 1500 de 2007, que hacen referencia a:

Artículo 20. Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos

Artículo 21. Plan gradual de cumplimiento.

En el año 2012, es decir 7 años después de iniciar la labor de modificación de la legislación que permita mejorar el estándar sanitario de las plantas de beneficio en el país, se expide el Decreto 917 por medio del cual se modifica el decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones. (Ver Anexo 6).

4. MARCO GEOGRÁFICO

4.1 Situación de Bogotá y sus alrededores.

En el centro geográfico del país, en el borde oriental de la Sabana de Bogotá, la altiplanicie más alta de los Andes colombianos, cuya altura en promedio es de 2.600 metros sobre el nivel medio del mar (m.s.n.m), está situada en Bogotá, la capital de la República de Colombia.

El río Bogotá atraviesa la Sabana de norte a sur y termina en el Salto de Tequendama, la cascada que según el mito Muisca se formó cuando Bochica rompió la roca para que se precipitaran por allí las aguas que habían inundado la tierra. Los ríos tributarios del Bogotá forman valles fértiles donde se encuentran poblaciones florecientes; sus habitantes se dedican a la agricultura, a la ganadería y a la producción artesanal de mantas y cobijas de lana, de cerámica y de otros objetos de gran belleza. En la Sabana y en toda la zona cundi-boyacense hay lagunas naturales como la de Guatavita, donde se llevaba a cabo la ceremonia de El Dorado y la de Iguaque de donde según la tradición indígena emergió Bachué, la diosa madre que pobló la Sabana; también hay embalses artificiales de gran belleza y valor ecológico, como Tominé, el Sisga y el Neusa.

4.2 Límites Geográficos

La Sabana de Bogotá está bordeada por una cadena montañosa que forma parte de la Cordillera Oriental. Los cerros que le sirven de marco a la ciudad determinaron su crecimiento urbanístico inicial de sur a norte, paralelo a la línea montañosa de la cual forman parte los montes tutelares de la capital, Guadalupe y Monserrate.

En la cima de este último, se levanta la iglesia dedicada al Señor de Monserrate, lugar de peregrinación desde su fundación en el siglo XVII; las reformas que se le hicieron a la iglesia en 1925, le dieron la forma que tiene en la actualidad. El ascenso al cerro, que se puede hacer a pie por un antiguo camino empedrado, en funicular o en teleférico, constituye un agradable paseo y desde lo alto del monte se contempla la más espectacular panorámica de la capital. El límite occidental de la ciudad es el río Bogotá, el del sur, las estribaciones del Páramo de Sumapaz y al norte Bogotá se extiende por la Sabana.

Los municipios que rodean a Bogotá ofrecen a los visitantes el encanto de su arquitectura, de sus gentes campesinas y las delicias de sus platos típicos. De sur a norte están: Mosquera, Madrid o Serrezuela, Funza, Facatativá, Subachoque, El Rosal, Tabio, Tenjo, Cota, Chía, Cajicá, Zipaquirá, Nemocón, Sopó, Tocancipá, Gachancipá, Sesquilé, Chocontá y Guatavita.

4.3 Clima

La Sabana tiene una temperatura promedio de 14 °C, que puede oscilar entre los 9 y los 22 °C. Las temporadas secas y lluviosas se alternan a lo largo del año; los meses más secos son diciembre, enero, febrero y marzo; los más lluviosos, abril, mayo, septiembre, octubre y noviembre. Los meses de junio y julio suelen ser de pocas lluvias y agosto es de sol y fuertes vientos que aprovechan los bogotanos para salir al campo a elevar cometas. La regularidad de estas condiciones es muy variable debido a los fenómenos de El Niño y La Niña, que se dan en la cuenca del Pacífico y producen cambios climáticos muy fuertes.

5. MARCO METODOLÓGICO

5.1 Nivel de Investigación

Este PFG contempla una Investigación exploratoria, ya que se va a establecer el cumplimiento o incumplimiento de los requisitos de la Resolución 2905 de 2007 en la planta de beneficio de ganado bovino Clase I Frigoríficos Ble.

Éste proyecto pretende identificar los requisitos de la resolución 2905 que no se cumplen en la planta de beneficio de ganado bovino Clase I Frigoríficos Ble y establecer el motivo por el cual estos no se cumplen. Lo que se pretende establecer es la acción de mejora pertinente para cada caso específico, considerando si este incumplimiento es un riesgo de contaminación biológica, química y física por ser estas materia prima que van a ser utilizadas para otros procesos que garantizan por medio de inspecciones, muestreos y la aplicación de un tratamiento térmico que ayude a prevenir el control de dichos riesgos antes de ser consumida.

Asimismo, se busca realizar un comparativo con otras plantas de beneficio no clasificadas como clase I y que se encuentran ubicadas en las cabeceras municipales teniendo en cuenta las condiciones socioeconómicas de muchas zonas del país.

Finalmente, teniendo en cuenta que la carne es un producto de la canasta familiar cuyo consumo es limitado por factores económicos es decir costo por kilo , es fundamental generar una estrategia de control de peligros con el fin de minimizar principalmente el riesgo biológico para proteger la salud pública, aspecto que el cual debe ser previamente estudiado y ajustado a la realidad socioeconómica de las regiones nacionales.

5.2 Diseño de la Investigación

Se realizó una Investigación de campo, con el fin de poder recolectar los datos directamente en la planta de beneficio de ganado vacuno clase I frigoríficos Ble los cuales posteriormente fueron analizados. Con la información obtenida, se investigó cuáles son los requisitos de la resolución 2905 que no se cumplían y pueden afectar la inocuidad de la carne.

Finalmente se procedió a presentar el plan con el fin de proponer la forma en que se deben cumplir con esos requisitos, de tal forma que se generen acciones para cerrar la brecha entre la empresa y la legislación.

5.3 Población y Muestra Estudiada

La población estudiada correspondió específicamente a la planta de beneficio de ganado bovino Clase I Frigoríficos Ble ubicada en la ciudad de Bogotá, lo que se constituyó en un muestreo intencional y de opinión ya que esta planta se seleccionó basándose en un juicio predeterminado radicado en:

- La planta cuenta con clasificación clase I con licencia para exportación, garantía de cumplimiento de la legislación actual decreto 2278 y 1036.
- Posibilidad de cumplir en un mayor porcentaje la legislación propuesta de acuerdo con lo estipulado en el decreto 1500 y resolución 2905.
- Ubicación en la ciudad capital.

5.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección

La técnica utilizada para la recolección de la información fue personalizada a través de la lectura de los documentos aplicables y las visitas a la planta de beneficio de ganado bovino Clase I Frigoríficos Ble.

Posteriormente, se analizaron los datos obtenidos de la literatura y las visitas a la planta de beneficio.

Luego esta información se concluyó en las planillas planteadas por el INVIMA, para luego proceder a realizar el análisis de la información obtenida de los requisitos que no se cumplen.

5.5 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos

El análisis de datos se centro en el no cumplimiento de los requisitos de la resolución 2905 por parte de la planta de beneficio de ganado bovino Clase I Frigoríficos Ble.

Para realizar esta gestión, se tomó como referencia parte del estudio de la legislación y las visitas a la planta de beneficio aunado al resultado posterior del cumplimiento o incumplimiento de requisitos de la resolución 2905.

Finalmente, con la información obtenida, se procedió a establecer las acciones en cada uno de los casos, que van a permitir el cierre la brecha existente.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

6.1 Generalidades.

La planta Frigoríficos Ble Ltda, siguiendo los lineamientos gubernamentales se inscribió hizo la inscripción ante el INVIMA, tramitó el formato de autoevaluación de cumplimiento de la nueva resolución, desarrolló el plan gradual de cumplimiento y presentó las acciones a tomar para el cierre de los requisitos que no se cumplen. (Anexo 2 y 3).

De acuerdo a los resultados obtenidos con el trámite del formato de autoevaluación se evidenció que de 496 ítems evaluados cumple con calificación 1 392 para un porcentaje de cumplimiento de la legislación del 79%.

Por otro lado los requisitos que no se cumplen calificados con cero hacen referencia a los siguientes:

- Falta el cerco perimetral de la planta. El Frigorífico argumentó que en este momento el acueducto de Bogotá, se encuentra adelantando obras que impiden el cierre del perímetro del terreno.
- El flujo de personal del área de subproductos (vísceras blancas, rojas, patas y cabezas) no es independiente, ya que todos los colaboradores ingresan por el mismo lado.
- No se tiene una planta eléctrica, pero si cuenta con los planes de contingencia para el producto que está en proceso en el momento que falle el fluido eléctrico.
- Existe condensación en la sala de proceso de víscera blanca.
- No existe un área específica para el lavado de delantales, éstos se lavan en áreas compartidas.
- No existe un área para lavado y desinfección de camiones.
- En el corral de observación no hay un brete.

- No se existe descornador ni se deshuesan las cabezas de ganado bovino.
- No se retira el cordón espermático ni el pene de la canal bovina.
- La capacidad de los cuartos fríos en este momento cubre el 30% del volumen de sacrificio.
- Existe un salón de oreo no refrigerado. La empresa ya tiene proyectado tener toda el área de almacenamiento en frío, pero no se ha gestionado la obra porque la comercialización no lo permite. La temperatura exigida por el decreto 1500 para despachar canales es de 7°C en hueso.
- Los subproductos no se procesan ni se almacenan en la planta de beneficio, solo se hace el proceso primario de lavado y cocción (escalde) de patas, panzas, libros, estos se retiran a más tardar dos horas después de haber sido procesados y salen para plantas de acondicionamiento de este mercado.

6.2 Observaciones a la propuesta de modificación del Decreto. 1500.

A continuación se describen los resultados que se obtuvieron con las diferentes observaciones a la propuesta de modificación del Decreto 1500:

6.2.1 Derivados Cárnicos.

En el contexto del decreto 1500 se excluyen los Derivados Cárnicos en toda su extensión, haciéndose mención únicamente a Carne y Productos Cárnicos Comestibles. En este se argumenta que todo lo relacionado con estos productos Derivados Cárnicos estará regido por el Decreto 3075.

6.2.2 Plan Gradual de Cumplimiento.

Se suprime la injerencia directa del INVIMA en la evaluación del Plan Gradual de Cumplimiento (PGC

6.2.3 Plan Gradual de Cumplimiento.

Las plantas tendrán que elaborar nuevamente otro Plan Gradual de Cumplimiento y radicarlo ante el INVIMA para que éste ente haga el control de su ejecución a través del tiempo.

6.2.4 Bienestar Animal.

Se incluyó el concepto de “bienestar animal” en el decreto. Esto va generar acciones de vigilancia y control por parte del INVIMA en el manejo total de los animales que vayan a sacrificio y en consecuencia las plantas tendrán que cumplir implícitamente todo lo que este gran tema encierra y que generalmente demanda inversiones importantes de dinero ya sea en personal o en infraestructura.

6.2.5 Transporte.

En materia de transporte se incluyó una inscripción de los transportadores y sus vehículos ante el ICA. Se exigirá la guía de transporte para todos los viajes de animales, no solo para aquellos que van a plantas de beneficio.

En este aspecto se quitó el artículo que prohibía el transporte de animales de diferentes especies en un mismo viaje.

6.2.6 Clasificación de las plantas de beneficio.

Se establece una nueva CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS de beneficio en dos grandes grupos: CATEGORÍA NACIONAL Y CATEGORÍA DE AUTO CONSUMO. CATEGORÍA NACIONAL.

6.2.7 Exportación Vs. Autorización.

Las plantas que deseen exportar deben contar con un sistema HACCP montado funcionando y certificado por parte del INVIMA con lo cual obtendrá la licencia para exportar.

6.2.8 Categoría de Autoconsumo.

En cuanto a las plantas de “categoría de autoconsumo” se autoriza para festivos y otras fechas especiales aumentar el sacrificio hasta en un 50 %. Esto es un

despropósito, si se tiene en cuenta que se trata de plantas demasiado limitadas en infraestructura. Es más, difícilmente las plantas más evolucionadas podrían cumplir una condición así, sacrificando un 50 % más de lo acostumbrado porque no se lo permite su infraestructura; entonces no se entiende como sí se acepta para aquellas.

Tampoco se entiende una concesión así a un lugar donde muy seguramente no hay ni siquiera vigilancia y control por parte del INVIMA, y solo se les exige “garantizar las condiciones de manipulación”; mientras a las demás plantas se les obliga a dar cumplimiento a la totalidad de la norma. .

6.2.9 Autorización Sanitaria.

En cuanto a la expedición de la “Autorización sanitaria”, se dice que se obtendrá cuando las plantas hayan cumplido los requisitos sanitarios, es decir que hasta pasados los 4 años

6.2.10 Inspección de INVIMA.

En la inspección por parte del INVIMA se suprimió el concepto de inspección “oficial” y la condición de “permanente”.

6.2.11 Muestreo microbiológico.

En el tema de muestreo se suprimió el correspondiente a Salmonella.

6.2.12 Control Microbiológico.

Se incorporó un “*Programa de Verificación microbiológica*” que establecerá entre el ICA y el INVIMA, formulado con base en un perfil epidemiológico del país, y que las plantas deberán cumplir de acuerdo al, pronunciamiento que estos entes hagan al respecto.

6.3 Observaciones a la Resolución 2905

La resolución 2905 también fue analizada y ha surgido una propuesta del gobierno la cual se encuentra en estudio, en torno a la cual se presentan las siguientes observaciones.

6.3.1 En El TITULO I

Hace referencia al plantas de “*Categoría I o Tipo Exportación*” y en la propuesta nueva del Decreto 1500 no existe esta clasificación sino de Consumo Nacional y de Autoconsumo.

6.3.2 En Diseño y construcción

Se eliminó la posibilidad de desarrollos industriales dentro de la planta que sean a partir de productos diferentes a la carne al suprimir “y sus derivados”.

6.3.3 Calidad del agua

Se define un consumo de agua de 500 litros por res sacrificada. Se permitió el uso de agua de uso industrial para lavado de animales en pie, para lavado de corrales y uso en bebederos.

6.3.4 Capacidades

Se definen capacidades de las plantas en materia de almacenamiento de animales en corral, canales en cavas de enfriamiento, en salones de oreo, agua almacenada, entre otros con respecto al volumen sacrificado por turno de operación.

6.3.5 Área de ingreso

Se dejó el sistema de lavado de camiones que porten animales sospechosos.

6.3.6 Área de corrales

Se eliminó la exigencia expresa general de que deberían ser techados todos los corrales, pero dejaron el término “cuando se requiera techarlos.

Dentro de los requisitos de las operaciones en corrales se vuelve a hablar de que antes de 24 horas se deben sacrificar los animales. por el costo que esto implica,

la infraestructura que requiere, la mano de obra que exige y sobre todo porque los animales de climas cálidos no consumen alimento en climas fríos cuando se encuentran confinados en los corrales.

6.3.7 Tolerancia cero

Originalmente el Decreto 1500 establecía al muestreo para salmonella y E. coli, pero luego se planteó en una propuesta preliminar a ésta, que se iba a suspender el muestreo para Salmonella y solamente se iba a trabajar con base en E. coli, ya en la última propuesta del Decreto 1500 se habla de un programa de muestreo con base en un perfil epidemiológico que se iría construyendo entre el ICA y el INVIMA según las indagaciones que estos organismos fueran desarrollando.

6.3.8 En desposte

Se incorporaron una serie de conceptos generales sobre las plantas de desposte independientes.

6.3.9 En otras instalaciones

Se suprime la sala de sacrificio de emergencia como instalación aparte de la sala de producción normal, habilitando el sacrificio de animales afectados por la sala normal al final de la faena o en horarios o días especiales.

6.3.10 Verificación Microbiológica de los programas de operación estándar (POES)

En el documento se omite el muestreo de Escherichia coli biotipo I, con el fin de certificar la higiene de sus procesos.

6.3.11 En inspección ante- morten

Se hace referencia a un inspector oficial pero cuando se refieren a la inspección como tal no expresan que se trate de una inspección oficial. Se omitió deliberadamente el concepto de “oficial” porque lo que manifiestan en la nueva propuesta del 1500 es montar un sistema de inspección “mixto” en donde el grueso del personal será de la planta misma.

Sospechosamente se eliminó el numeral 3 del Art. 55 del Decreto 1500 original que hablaba de que *“los inspectores aplicarían los procedimientos expuestos en el decreto mismo durante la práctica de la inspección de productos”*.

6.3.12 Manejo de hembras paridas

Se dejó la exigencia de que frente a la presencia de una vaca que haya dado cría en los corrales debe permanecer hasta por 10 días sin sacrificarse.

6.3.13 Procedimientos y dictamen para la inspección

En este artículo hay un párrafo que dice textualmente que *“los procesos de inspección ante y post mortem debe ser iguales independientemente de la categoría de la planta de beneficio”*.

Las plantas que manejan dos o tres turnos de trabajo, según el decreto en mención, para poder proceder al sacrificio del animal requerirían la presencia del inspector de forma permanente. En consecuencia y considerando lo que menciona la ley 09, el estado debe de realizar la inspección, estando hoy bajo responsabilidad de Instituto, la sugerencia es que sea el INVIMA, quien lo reglamente, en cumplimiento de su función, pero siempre buscando que la labor se realice y no se perjudique la planta.

6.3.14 Tablas de ante y post mortem

En varias celdas se encuentra información que no ha sido actualizada y contiene referencia a Artículos de la primera versión del Decreto 1500 o de la Resolución 2905 sin que coincidan con la nueva versión. También se presenta que hacen referencia a términos o conceptos o incluso a infraestructuras que fueron cambiados o eliminados y por lo tanto no aplican.

6.3.15 Guía de transporte

El formato propuesto por el INVIMA para cumplir con este requerimiento está muy mal hecho

6.3.16 Otras observaciones

Para el manejo de residuos líquidos y sólidos se debe contemplar dentro de la disposición final procedimientos diferentes a la incineración, mediante protocolos o dejar abierta la posibilidad de contratar empresas externas que realicen dicha operación, teniendo en cuenta el manual de procedimientos para la gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares en Colombia MPGIRH, adoptado por la Resolución 1164 de 2002, el cual rige para plantas de Beneficio en el numeral 8 de gestión externa el cual dice: *“La gestión Externa de Residuos hospitalarios y similares puede ser realizada por el mismo generador, o ser contratada a través de una empresa prestadora del servicio público especial de aseo y en cualquier caso, se debe cumplir las normas y procedimientos establecidos en la legislación ambiental y sanitaria vigente”*.

Se debe implementar el uso de la sierra para la actividad de partida de pecho, ya que la propuesta al ser tan amplia abre la posibilidad al uso de hachas u otros implementos no aptos para alimentos.

En la norma se habla sobre que el corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia, permanecerán cerrados con llave, bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los Equipo e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en estas instalaciones. Sin embargo, la nueva norma suprime la sala de sacrificio de emergencias como instalación aparte de la sala de producción normal, habilitando el sacrificio de animales afectados por la sala normal al final de la faena, o en horarios, o en días especiales. Además, en varias partes del documento (Inspección ante- mortem, post- mortem y en las tablas de agua para la inspección), se hace alusión a esta sala .Por lo tanto es necesario revisar y corregir todos los sitios donde se menciona como un requerimiento a la planta.

Existe una diferencia entre la redacción del artículo de inspección oficial para bovinos y para porcinos, que debe de ser aclarada. ¿Cuando se habla de

“asignación “a que se refiere esta expresión?. Cuando se presentan situaciones, de hembras paridas dice que estas únicamente podrán ser sacrificadas con posterioridad a los diez (10) días del parto, lo cual no solo es Inhumano, si no que no guarda coherencia con el concepto incorporado de bienestar animal.

En la parte de microbiología al suprimir los artículos 44, 51,52 y 53 de la actual legislación, nos estamos apartando de la legislación exigida por delegaciones internacionales, sobre la Salmonella dice que “*se trata del control de un patógeno a cargo del Estado pero que el resultado depende del desempeño del establecimiento y cuyo no cumplimiento tiene consecuencias sancionatorias*”, lo cual deja bajo responsabilidad del establecimiento el control del mismo.

El formato Guía de Transporte de carne propuesto por el Invima para cumplir con este requerimiento es deficiente, abre la posibilidad para que se puedan hacer actividades fraudulentas a su amparo, y no cumple para nada con el verdadero fin para el cual fue propuesto, que es el control sobre la procedencia de las carnes y también para avalar las condiciones de procedimiento. Por lo anterior este tema debe de ser revisado y modificado nuevamente consultando la realidad del mercado y del transporte.

Se establece que el ganado que por alguna circunstancia permanezca en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le debe proveer de alimento, que no podrá permanecer sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas, cuya medida es incompatible con los sistemas de transporte de ganado y las distancias de los centros de producción de ganado con respecto a los de consumo de carne. Se establece además la obligación de alimentar aquellos animales que duren más de 24 horas en corrales, lo cual no es razonable porque en la práctica es imposible cumplir semejante exigencia por el costo que esto implica, la infraestructura que

requiere, la mano de obra que exige y sobre todo porque los animales de climas cálidos no consumen alimento en climas fríos cuando se encuentran confinados en los corrales.

El Decreto 1594 de 1984, artículo 48. Agua Para uso Industrial no se establecen criterios de calidad con excepción de las actividades relacionadas con la explotación de cauces, playas y leches, para las cuales se deberán tener en cuenta los criterios contemplados en el párrafo 1 del artículo 42 y en el artículo 43 lo referente a sustancias tóxicas o irritantes, pH, grasas y aceites flotantes, materiales flotantes provenientes de actividad humana y coliformes totales. PARÁGRAFO. Los criterios de calidad a que hace referencia el presente artículo se aplicarán únicamente cuando haya contacto directo. PROPUESTA: Se debe permitir el empleo de agua de uso pecuario para lavado de corrales, bebederos y lavado de animales. Transitoriamente mientras el Decreto 3930 de 2010 regula las condiciones de agua de uso industrial.

No Incluir la inspección de rutina del poplíteo y axilar si no en condiciones patológicas especiales. Los riñones se deben inspeccionar en la canal.

La planta de beneficio de autoconsumo que demuestra que la condición del suministro eléctrico del municipio no le permite cumplir previamente podrá ser autorizada sin cuartos de refrigeración lo cual debe limitar el número de animales a sacrificar.

7. CONCLUSIONES

Como se puede evidenciar dentro de los parámetros de no cumplimiento que tienen incidencia en la inocuidad del producto, se encuentra el almacenamiento de canales que no es refrigerado, el cual por seguimiento microbiológico evidencia que no es un factor que cause deterioro a las canales, y se debe tener claro que dentro del plan gradual de cumplimiento esta la gestión de adecuar el área una vez sea exigencia legal con el propósito de no afectar el mercado por que la legislación vigente así lo permite. Es claro que este es un punto muy importante de actualización de la legislación.

Dentro de los parámetros de no cumplimiento la organización presenta el Plan gradual de cumplimiento para la gestión de las obras que se requieren para el ajuste a la norma.

Lo que se pretende con el análisis de la legislación es realizar los ajustes necesarios a las plantas de acuerdo a la comercialización y distribución del producto final, donde existan plantas tipo exportación cuyo producto debe ser refrigerado o congelado de acuerdo con los requisitos del cliente, plantas nacionales y las plantas municipales las cuales solo podrán distribuir el producto en el mismo municipio.

De acuerdo con la revisión bibliográfica y sobre todo con la asistencia personal y el seguimiento a la implementación del Decreto 1500 y la Resolución 2905 en Colombia, se ha encontrado (a riesgo de ser reiterativos) que se ha empezado de manera no adecuada.

Esto significa que si bien son necesarios y justificados, los cambios en relación con el estatus sanitario y fitosanitario que regula la producción, industrialización y comercialización de los productos cárnicos. Por otro lado, dichos cambios no se pueden dar modificando la legislación, haciendo copias de países muy

desarrollados en este tema, sin tener en cuenta la cultura y estado de los productores y de las plantas en Colombia, lo cual se refleja en que ha tomado siete años, modificar la legislación en papel, pero no se han podido aterrizar en su implementación, que es el sustento de los procesos.

A pesar de que los dos primeros CONPES son del año 2005 aún se está lejos de la accesibilidad sanitaria y de inocuidad. Así lo confirmó la reciente visita del servicio de inspección y sanidad agropecuaria (APHIS), la autoridad sanitaria de Estados Unidos. Según sus protocolos, no será posible exportar carne a ese mercado antes de 2018, aunque la Gerencia General del Instituto Colombiano agropecuario (ICA), en comunicado a la opinión pública, que se ha hecho una rebaja de cuatro años sin mayor sustento.

La rastreabilidad, a cargo de Fedegán, en virtud de contrato con el Ministerio de Agricultura (MA), inició bien, pero actualmente avanza a paso lento, al ritmo de la incertidumbre de los recursos y la incompreensión de los ganaderos en algunas regiones.

Las plantas como la de Frigoríficos Ble, que tiene una clasificación Clase I, garantizan con el proceso actual la inocuidad del producto.

Sin embargo para poder cumplir la normatividad exigida con la Resolución 2905, se requiere hacer inversiones que superan los 548.407,9 US (mil millones de pesos), corriendo el riesgo de perder a sus clientes.

La razón de estas pérdidas potenciales radica en que las plantas clandestinas no van a ser vigiladas por qué no se han inscrito ante el ente legal y además lo que se pretende con estas grandes inversiones, consiste en garantizar la inocuidad del producto, el cual como ya se ha dicho, se cumple.

Por tanto, se entiende que la inocuidad se mide para cumplir los requerimientos de otros países y de manera mal interpretada, dado que el sacrificio de por si es

un proceso “sucio”, lo cual hace que la prioridad de la manipulación del alimento esté dada en las etapas finales del proceso donde ya no existe la posibilidad de una contaminación propia del producto.

De acuerdo al resultado estadístico obtenido, la planta de Frigoríficos Ble Ltda., cumple en un 85% los requisitos del Decreto 1500 y se evidencia que dentro del 15 % faltante ningún parámetro afecta la inocuidad del producto.

Algunos logros se han alcanzado, pero queda la sensación que la atención de lo urgente no le permitió al gobierno ocuparse de lo importante.

En resumen, Colombia no está lista, no cuenta con la infraestructura, los recursos y la cultura para dar cumplimiento a legislaciones internacionales y, lo que es peor, no existe población ganadera que cumpla dichos requisitos de calidad de los países potenciales para la exportación, y si se obliga al colombiano, a cambiar una cultura de consumo sin los recursos de infraestructura propios para ello.

Por lo tanto si la situación sigue así, al país lo va a inundar la carne americana vendiendo la creencia que se va a exportar.

Lo anterior nos muestra de manera clara que el país aun no está preparado para el cumplimiento de legislaciones sanitarias aplicadas en otros países más desarrollados y que no podemos pretender dar un salto tan grande en lo relacionado a el acondicionamiento de las actividades que se enmarcan en estas políticas, sin antes hacer un estudio previo de la situación real en todo el país, lo cual desencadena problemática de índole socio-político ya que la gran mayoría de las plantas de beneficio o mataderos en los municipios son administrados por los alcaldes municipales, a quienes no les interesa el proyecto de racionalización que pretende que se asocien varios municipios y se monte una planta que cumpla los

lineamientos del decreto y esta supla de carne a aquellos municipios asociados, lo cual genera un déficit en los ingresos del mismo por el recaudo del impuesto de degüello.

Las consecuencias de este trabajo se ha reflejado de manera clara en todas las vueltas que ha dado dicha legislación , pues se pudo establecer que plantas como Frigoríficos Ble Ltda clasificada como Clase I por e INVIMA tiene una brecha en el cumplimiento de dicha legislación, por lo cual podemos concluir que las demás plantas municipales catalogadas como clase I están lejos del cumplimiento y que los gastos son exagerados y no pueden ser catalogados como inversión pues dadas las condiciones demográficas estas no podrán exportar a los países del TLC, si no que buscan satisfacer el consumo interno municipal.

La discusión puede ampliarse mucho mas, pero lo que es claro es que no se analizo la situación interna del país y que tampoco se tuvo en cuenta los requerimientos reales de los países potencialmente importadores, pues aun se sigue ajustando el decreto y las resoluciones, encaminadas a que dependiendo del comercio que tenga la carne la planta y las fincas se deben ajustar, es decir las de mercados propios de los municipios cumplirán ciertos requisitos , las de consumo nacional otro más amplios y las que pretenden exportar cumplirán los lineamientos dados por el país importador.

8. RECOMENDACIONES

De acuerdo con los resultados discutidos y a las conclusiones obtenidas en cada caso específico se procede a recomendar lo que se menciona a continuación:

Con la nueva propuesta del gobierno se recomienda a la planta de beneficio generar nuevamente una autoevaluación de cumplimiento de legislación y un plan gradual de cumplimiento que permita cerrar la brecha mediante el cierre de las no conformidades.

Se recomienda a la planta generar actividades educativas a sus usuarios para concientizarlos de la importancia del buen manejo de los productos cárnicos.

Se recomienda a los integrantes de la cadena comercial de carne adoptar las condiciones de despacho, transporte, almacenamiento y expendio de la carne en frío con el fin de garantizar la inocuidad del producto y evitar la presencia de ETAs causadas por el consumo de este alimento.

Se recomienda a las autoridades generar más publicidad informativa sobre las causas de consumir un producto que no tenga un manejo sanitario adecuado y además que incentiven al consumidor y a las clínicas y centros de salud a reportar los casos de intoxicación, infección intestinal y demás casos clínicos causados por consumo de alimentos mal procesados en cualquiera de las etapas de la cadena comercial.

Se recomienda crear una legislación por especie como se venía planteando la resolución 4282 para porcinos y 2905 para bovinos.

Se recomienda que debe quedar plenamente establecido que la labor de inspección está a cargo del Estado, que debe reglamentarse en un documento, o

Resolución especial, indicando la forma de llevarla a cabo. Ahora bien, cabe la pregunta, ¿puede Invima hacer presencia en todas las planta del país, incluidas las de autoconsumo? Si de lo que se trata es de garantizar la inocuidad del producto cárnico, tiene que hacerlo, porque no hay dos categorías de ciudadanos. De igual forma, es preciso manifestar que de la manera como está planteada la inspección en relación a liberar los productos existe un sin número de inconvenientes.

Se recomienda para la realización de la inspección de plantas de beneficio animal se nombran auxiliares por lo cual se debe definir claramente el alcance de las obligaciones y responsabilidades, tanto del inspector oficial del INVIMA, como de los auxiliares. Además, debe precisarse el perfil de los auxiliares y el procedimiento planteado para la autorización de los mismos. EL INVIMA debe garantizar la inspección a nivel Nacional, incluyendo las plantas de autoconsumo, y debe prohibir la delegación

Se recomienda en lo que respecta a la Industria esta debe poder realizar su labor en lo que concierne cumplir con todo lo mencionado en el Decreto; y, no puede dejar de producir si el Estado por alguna circunstancia no tiene presencia en los establecimientos.

De hecho, en la práctica los funcionarios no hacen la inspección de canales ni de vísceras, y solamente transcriben la información suministrada por la planta sobre los productos con alguna desviación tampoco sellan las canales “Aprobadas”, ni “Retenidas”, ni “decomisadas”.

Se reitera que este procedimiento debe ser reglamentado independientemente, incluido los posibles decomisos que se puedan presentar mientras el funcionario oficial no esté presente

9. BIBLIOGRAFÍA

1. Departamento Nacional de Planeación. (2005). Documento CONPES 3376. Política sanitaria y de inocuidad para las cadenas de la carne bovina y de la leche. Recuperado de: <http://www.dnp.gov.co/Portals/0/archivos/documentos/Subdireccion/Conpes/3376.pdf>
2. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2010). Estadísticas de producción mundial de carne vacuna. Recuperado de: <http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>
3. Procuraduría General de la Nación. 2008. Discurso del Procurador General en el Lanzamiento del Libro “Informe Preventivo Seguimiento a las Plantas de Sacrificio de Ganado Bovino y Porcino en El País” Recuperado de: http://www.procuraduria.gov.co/portal/media/file/descargas/eventos/eventos2008/discurso_Mayo-20-08-Mataderos.doc.
4. Contraloría de Cundinamarca .2012. Plantas de beneficio animal- Mataderos. Recuperado de: <http://www.tibacuy-cundinamarca.gov.co/noticias.shtml?apc=Cnxx-1-&x=2643914>
5. Lafourie Rivera, JF. 2011. Crónica de un TLC anunciado. Revista Carta Fedegan . No. 126. Recuperado de: <http://proyectosfedegan.co/carta/cartafedegan/126/Editorial%20Cr%F3nica%20de%20un%20TLC%20anunciado.pdf>.
6. Departamento Nacional de Planeación. 2005. Boletín 82. CONPES 3675

Aprobó Política para Mejorar la Competitividad del Sector Lácteo. Recuperado de:
portal.fedegan.org.co/.../9A0DE089B5128EC4E040A8C00A0B5516

7. Lafourie Rivera, JF. 2011. El tiempo de las víctimas,... de las nuestras también. No. 125. Recuperado de:
http://proyectosfedegan.co/carta/cartafedegan/125/CF125_Editorial.pdf
8. Asociación Colombiana de Industrias de la Carne. Agosto de 2012. Acta de Reunión.

ANEXOS

Anexo 1. FORMATO DE AUTOEVALUACIÓN DE PLANTAS DE BENEFICIO.

 FORMATO DE EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO PARA PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS Y BUFALINOS	
<p><i>Instrucciones generales para diligenciar el formulario.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La información contenida en el formato es confidencial y de uso exclusivo para el INIMA • Dígite el formato en letra clara y legible. Sin enmendaduras ni tachaduras. • Anexe la documentación complementaria que permita evidenciar el cumplimiento de la disposición reglamentaria evaluada (por ejemplo: permisos, autorizaciones, certificaciones, documentos, guías, etc.) • Dígite el formato en letra clara y legible. Sin enmendaduras ni tachaduras 	
I. INFORMACION GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO	
<p><i>Instrucciones:</i> Indicar en cada casilla la información correspondiente</p>	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	FRIGORIFICO SAN MARTIN DE PORRES LTDA
FECHA DE ELABORACION DE LA EVALUACION POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	Noviembre 30 de 2007
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	ING. ENRIQUE URIBE LEVYA
FECHA DE VERIFICACION POR PARTE DEL INIMA	
RESPONSABLE INIMA	
II. EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO	
<p><i>Instrucciones:</i></p> <p>Para el diligenciamiento de la evaluación del nivel sanitario de cumplimiento se recomienda enmarcar cuidadosamente el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2905 de 2007 y aplicar los siguientes criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En la casilla de Evaluación del Establecimiento indique el puntaje obtenido por la planta de beneficio así: <ol style="list-style-type: none"> a. Califque con uno (1) si el establecimiento cumple totalmente con la disposición reglamentaria evaluada b. Califque con cero (0) si el establecimiento no cumple con la disposición reglamentaria evaluada o cumple parcialmente 2. Para los requerimientos que se encuentran señalados como opcionales (si los realiza el establecimiento) indique los parámetros de evaluación señalados en los literales a) y b) si el establecimiento realiza la operación, de lo contrario califique con uno (1) e indique en la casilla de observaciones el comentario de no. No aplica. 3. En la casilla de observaciones describa los aspectos que considere incumplimiento en la disposición reglamentaria evaluada explique las razones y presente detalles, características o condiciones del incumplimiento. 3. El Formato electrónico se encuentra formulado para realizar las operaciones anteriores. <p>NOTA El formato se encuentra formulado para facilitar la suma de las evaluaciones por categorías, por favor no toque las casillas de totales o subtotales.</p>	

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
A4-26 N. 1.1. D. 1500 Res 2905 de 2007 A4-4	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA La planta de beneficio cumple con los estándares de ejecución sanitaria: 1. Localización adecuada 2. Diseño y construcción 3. Sistema de drenajes 4. Ventilación 5. Iluminación 6. Instalaciones Sanitarias 7. Control Integrado de Plagas 8. Manejo de residuos líquidos y sólidos 9. Calidad de agua 10. Operaciones Sanitarias 11. Personal Manipulador 12. Instalaciones, equipos y utensilios	389	293		
Res 2905 de 2007 A4-4	Se Cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio Los pisos de mamparas de cargue y descargue en superficie lisa, dura, que evite levantamiento de polvo, con declives y drenajes suficientes Se mantienen los alrededores y el interior de las instalaciones libres de objetos en desuso	1	0	Son muchos libros y puede cumplir algunos y otros no por lo cual el cumplimiento parcial no cuenta en este formato.	
A4-25 N. 1.1.2. D. 1500 A4-5 Res 2905 de 2007	LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	4	4		0
A4-5 N. 1.1 Res 2905 de 2007	Ubicado cumpliendo con el POT, Plan Básico de ordenamiento territorial o Esquema de ordenamiento territorial (Debe presentar permisos de la autoridad municipal).	1	1		
A4-5 N. 2 Res 2905 de 2007	La planta se encuentra localizada en terreno no inundable y está alejada de focos de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.	1	1		
A4-5 N. 3 Res 2905 de 2007	Se Cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio Los pisos de mamparas de cargue y descargue en superficie lisa, dura, que evite levantamiento de polvo, con declives y drenajes suficientes	1	1		
A4-5 N. 4 Res 2905 de 2007	Se mantienen los alrededores y el interior de las instalaciones libres de objetos en desuso	1	1		
A4-26 N. 1.1.3. D. 1500 Res 2905 de 2007 A4-6	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN La planta de beneficio cuenta con áreas dependientes que aseguran el desarrollo logístico de las operaciones evitando la contaminación de la carne y sus derivados.	35	32		0
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 1	La planta funciona y se mantiene de forma que se evite la contaminación del producto	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 2	Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no existen construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 3	Los edificios e instalaciones de la planta son cerrados de tal forma que se impide el ingreso de plagas, su construcción es sólida, bien mantenida y de dimensiones suficientes para desarrollo de las actividades y cubula la contaminación del producto.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 4	La planta cuenta con diseño de flujo unidireccional con accesos separados para ingreso de materias primas y salida de producto terminado	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 5	Se mantiene la secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando rebasos, inabridos y flujos cruzados.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 6	El personal de la planta no trabaja en zonas de mayor riesgo de contaminación a zonas de menor riesgo de contaminación	1	0		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 7	El establecimiento dispone de servicios generales de funcionamiento lógico (plumbría, energía)	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 8	El establecimiento garantiza el funcionamiento de las áreas y acciones que requieren energía eléctrica y cuentan con plénes de contingencia aprobados por el INVIMA	1	0		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 9	La edificación de la planta de beneficio y sus instalaciones son de acabado en material sanitario, de tamaño adecuado para el desarrollo de las operaciones y manipulación del producto y se mantienen en buen estado.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 10	Los pisos de la planta son contruídos con material resistente y con acabado sanitario, con pendiente suficiente para permitir desagüe a sifones, los cuales están protegidos con rejillas de material sanitario.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 11	Las paredes de la planta de beneficio están contruídas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre paredes y pisos y están diseñadas y contruídas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 12	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas están diseñadas y contruídas en material sanitario, que impide la acumulación de suciedad, reduce la condensación y con acabados en materiales sanitarios que evitan el despreñamiento de partículas.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 13	Las estructuras elevadas, techos, escaleras y sus accesorios están diseñados en material resistente con acabados sanitarios y ubicados de forma que se evite la contaminación del producto o dificulte el flujo del proceso.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 14	Los puntos están contruídos en material resistente con acabado de material sanitario. Cuentan con sistema de carne para que permanezca cerrados y se evite el contraluz de aire que genere contaminación.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 15	Las aberturas entre los puntos exteriores y pocos no permitan el ingreso de plagas.	1	1		
Res 2905 de 2007 A4-6 N. 15	Las ventanas y otras aberturas están contruídas de forma que se evite la acumulación de suciedad, facilitan la limpieza y desinfección y evitan el ingreso de plagas y períodos.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res 2505 de 2007 A4.6 N. 16	Las áreas donde se procesa, manipula o almacena la carne y productos cárnicos comestibles están separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar contaminación cruzada.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.6 N. 17	Las áreas donde se procesa, manipula, almacena o inspecciona la carne y productos cárnicos comestibles cumplen los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.6 N. 18	Las áreas de mantenimiento y instalaciones sanitarias cumplen con los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.6 N. 19	Todas las áreas o sectores de la planta de beneficio se encuentran señaladas en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad entre otras.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.6 N. 20	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.6 N. 21	La planta se encuentra creada en todo su primerio con un censo suficientemente alto para evitar el ingreso de animales, personas y vehículos sin debido control (p.e.: malla, mpa, muro u otro material resistente.)	1	0		
Dec. 1500 A4.26 N.1.1.4. A4.7 Res. 2505 de 2007	Sistemas de drenaje	7	7		0
Res 2505 de 2007 A4.7 N.1	El sistema de drenaje permite la evacuación continua de aguas industriales y domésticas sin que se genere empozamiento y estancamiento	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.7 N.2	En las áreas de proceso no existen cajas de inspección ni tiempos de grasas.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.7 N.3	El sistema de drenaje evita la contaminación del producto, del suministro de agua potable, de los equipos y herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.7 N.4	Se evita las condiciones de contaminación e interconexiones entre sistemas de cañerías que descargan aguas industriales y domésticas y el retorno de los gases y vapores generados.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.7 N.5	Se dispone de los aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales y la contaminación de aguas domésticas en áreas donde se procesan, manejan o almacenan productos.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.7 N.6	Los sistemas de desagüe cuentan con sifones adecuados, y están constituidos y diseñados para prevenir el riesgo de contaminación de los productos	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.7 N.7	Entre las diferentes áreas de proceso no existen escurrimientos de líquidos	1	1		
Dec. 1500 A4.26 N.1.1.5. Res. 2505 de 2007 A4.8	Ventilación	4	3		0
Res 2505 de 2007 A4.8 N.1	El establecimiento cuenta con sistemas de ventilación adecuados para controlar la contaminación de las áreas de proceso y empaque de la carne y productos cárnicos comestibles, y asegurar el bienestar de los empleados.	1	0		
Res 2505 de 2007 A4.8 N.2	Se garantiza que el flujo de aire en el establecimiento no vaya de un área sucia a un área limpia	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.8 N.3	El establecimiento asegura la salida al exterior de la planta de los olores, gases y vapores desagradables y se evita su acumulación	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.8 N.4	Cuando se suministra aire del exterior al interior del establecimiento, éste se encuentra libre de olores, gases, polvo y otros contaminantes transportados por el viento.	1	1		
Dec. 1500 A4.26 N.1.1.6. Res. 2505 de 2007 A4.9	Iluminación	3	3		0
Res 2505 de 2007 A4.9 N.1	La iluminación no altera los colores, ni genera sombras inadecuadas	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.9 N.2, 2.1, 2.2, 2.3	La intensidad de luz cumple mínimo con los siguientes niveles: 1. En puntos de inspección, sales de sacrificio, de procesamiento o deshecho y áreas donde se trabaja con equipos de corte: 550 lux 2. En áreas almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios: 220 Lux 3. Otras áreas: 110 lux	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.9 N.3	Las lámparas cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente.	1	1		
Dec. 1500 A4.26 N.1.1.7. Res. 2505 de 2007 A4.10	Instalaciones Sanitarias	25	24		0
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1	Saneos y vacuneros	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1 Libera1.1	Los baños y vestidores se mantienen en condiciones sanitarias y en correcto estado de funcionamiento	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1 Libera1.2	Los vestidores cuentan con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1 Libera1.3	Los vestidores y sanitarios están ubicados censo del ingreso de las áreas y evita de los filtros sanitarios	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1 Libera1.4	Los sanitarios no están ubicados dentro del área de proceso	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1 Libera1.5	Existe separación física entre los sanitarios y vestidores.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4.10 N.1 Libera1.6	Las instalaciones sanitarias están dotadas de lavamanos, ornates, inodoros y duchas.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.7	Los lavamanos están dotados de agua potable, jabón desinfectante o cualquier elemento que cumpla la labor de lavar y desinfectar las manos, y sistema para el secado de manos.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.8	El establecimiento cuenta con un sanitario por cada 20 personas o menos, y estos se encuentran separados e identificados por sexo.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.9	Las áreas de sanitarios y vestidores son de tamaño adecuado de acuerdo al volumen de personal del establecimiento.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.10	Los baños y vestidores cuentan con recipientes para depósito de residuos en material sanitario, y de aseo.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.11	Las instalaciones (paredes, pisos y techos) de los baños y vestidores están cubiertas en material sólido y con acabado sanitario.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.12	Los castillos o sistemas empleados para el almacenamiento de botellas son de uso exclusivo para este y su diseño permite la circulación de aire.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.13	El área de vestidores cuenta con bancas suficientes para que el personal se cambie.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.14	Se cuenta con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de debiellos con coligadores y conduido en material sanitario.	1	0		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.15	Los sistemas de ventilación y de calefacción de áreas no están dirigidos a las áreas de proceso.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 1.16	La ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el lavado de las manos no represente riesgo de contaminación para el producto. Se cuenta con baños y vestidores independientes para las áreas de mejor contaminación (comidas, mantenimiento y otras áreas) y las áreas de proceso, almacenamiento y manipulación de productos para el consumo humano (despique, empaque, cuantos fijos, etc.)	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 2	Áreas sanitarias : Se dispone de filtros sanitarios al ingreso de las áreas donde se procesan, almacenan, o manipulan productos para el consumo humano	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 2. Línea 2.1.	Se encuentran filtros sanitarios en todos los áreas de ingreso o de tránsito a las áreas de proceso de la planta, y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de este.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 2. Línea 2.2, 2.2.1, y 2.2.2.	Los filtros disponen de: 1. Sistema de lavado y desinfección de botas ubicado al ingreso de cada área de la planta. 2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable caliente y fría, jabón, desinfectante y sistema adecuado de secado	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 3.	Instalaciones para realizar operaciones de Limpieza y desinfección en áreas de proceso	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 3.1.	En las áreas de proceso se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable, jabón desinfectante y sistema de secado de manos	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 3.2.	En las áreas de proceso se cuenta con esterilizadores para utensilios de corte con agua a temperatura mínima de 82,5°C o otro sistema que garantice la esterilización de estos implementos, durante el proceso.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1 Línea 3.3.	Se dispone en las áreas de proceso de sistemas de higienización con agua fría y caliente con presión suficiente de acuerdo a los requerimientos de la operación.	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.8.	Control Integrado de plagas: Se cuenta con un programa permanente para prevenir el ajujo y ota de plagas con: Estrategia de control integrado 1. Diagnóstico inicial 2. Soporte de medidas específicas 3. Sistema de seguimiento continuo 4. El programa está documentado 5. Cuenta con registro de verificación del programa	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.9.	Manejo de residuos líquidos y sólidos: Se cuenta con: 1. Instalaciones, áreas, equipos y procedimientos escritos e implementados para la separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, eliminación, tratamiento externo y disposición final de los residuos. 2. Se encuentran registros de verificación. 3. Se cuenta con los permisos de la autoridad ambiental correspondiente.	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.8. Res. 2905 de 2007 Art. 11	Manejo de residuos líquidos y sólidos: Los residuos generados durante el proceso de beneficio se manejan de tal forma que se evita la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles, equipos y áreas de proceso.	6	6		0
Res. 2905 de 2007 Art. 11 N.1	Se utilizan recipientes de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección para almacenar productos cárnicos no comestibles y desechos. Su diseño no genera condiciones sanitarias.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 11 N.2	Estos recipientes no se utilizan para almacenar ningún producto comestible y se encuentran identificados con el uso permitido.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res. 2905 de 2007 Art. 11 N.3	Se cuenta con sistemas o carnos de uso exclusivo para carne y productos cárnicos destinados no aptos para consumo humano. Estos sistemas o carnos son herméticos, están constituidos en materiales sanitarios, provistos de tapa con carne e identificados.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 11 N.4	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el manejo de productos cárnicos no comestibles y desechos; descuidados y constituidos sanitariamente para asegurar el aseo, desnaturalización cuando se requiere, proceso y despacho de los mismos sin que sea fuente de contaminación para el establecimiento y sus productos.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 11 N.5	El manejo de desechos que por su naturaleza no puede ser utilizado en proceso de industrialización se realiza con un incinerador o se da cumplimiento al Decreto 4136 de 2005 y la Res. 1154 de 2005 o los que lo modifiquen o sustituyan. La planta cuenta con la verificación del hígado en el cumplimiento de la normatividad para el manejo de desechos	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.10.	Se cuenta con elementos o equipos de control que aseguran el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.11. Res. 2905 Art. 12	Calidad de agua:	11	11		0
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con agua potable que cumple con legislación vigente para el desarrollo de las operaciones	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.11.	a. Se cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable. b. Se cuenta con actividades de monitoreo, registro y verificación, documentados c. Se cuenta con registros para la verificación de las actividades del programa	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.11. y 1.1.11.2.	Se cuenta con agua potable a la temperatura y presión requerida por el proceso y la necesaria para realizar la limpieza y desinfección. Si se obtiene agua a partir de explotación de aguas subterráneas, la planta: Garantiza la posibilidad de agua. Cuenta con el permiso de concesión de acueducto a la normatividad ambiental.	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.11.3.	El hielto es elaborado con agua potable, el almacenamiento cumple con los estándares de operación sanitaria	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12	La planta de beneficio para su funcionamiento garantiza el suministro y mantenimiento de la calidad del agua potable y las condiciones de almacenamiento, medición, temperatura, presión y distribución a todos los áreas.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 1	Se dispone de tanque de almacenamiento para el agua potable controlado o tratado de material higiénico sanitario, y cuenta con capacidad mínima para operar un día de proceso, a razón de 500 L por animal.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 2	1. Los tubos sanitarios el abastecimiento a todos los lugares de la planta 2. Si se dispone de sistema de vapor se dispone de un sistema de chequeos para evitar el flujo de vapor y reflejos indeseados.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 3	Se encuentran identificados el sistema hidráulico del establecimiento	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 4	El establecimiento cuenta con un plano de sistema hidráulico y el manual de operación.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 5	El establecimiento cuenta con agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de operaciones de proceso y actividades de limpieza y desinfección	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 6	El establecimiento solamente usa agua no potable para lucha contra incendios y producción de vapor que no sea empleado en procesos de limpieza y desinfección. Caso en el cual el sistema de redes está diseñado e identificado para evitar contaminación cruzada con el agua potable.	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.12.	Operaciones sanitarias	1	1		0
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.12.	La planta de beneficio realiza operaciones de Limpieza y desinfección aplicadas a las superficies de las instalaciones sanitarias y equipos del establecimiento que no estén en contacto con el alimento. Las operaciones sanitarias cuentan con: Procedimientos documentados Programa de Sporción Registros Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.	1	1		
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.13. y Res. 2905 de 2007 Art. 13	PERSONAL MANIPULADOR	24	24		0
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.13.	1. La planta garantiza que el personal manipulador (que trabaje en contacto directo con los animales, la carne, los productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque) cumplen con las condiciones de estado de salud, capacitación, y prácticas higiénicas y medidas de protección. 2. En el establecimiento se encuentra prohibido el permanencia de personal ajeno al proceso. 3. Los visitantes autorizados cumplen con las normas de higiene y seguridad equinivales al manipulador de alimentos. 4. La planta garantiza el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INHYM
Res. 2905 de 2007 Art. 13 N. 1, Art. 14 N. 1 y 2	Estado de Salud: 1. Todo el personal manipulador cuenta con un certificado médico que lo acredita como apto para manipular alimentos. Suspendido por examen físico clínico y pruebas de laboratorio (Coprológico, fido de gargaras o farringo) 2. El establecimiento realiza reconocimiento médico mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, después de ausencias motivadas por infección. 3. El establecimiento cuenta con los documentos de soporte disponible del estado de salud de los manipuladores. 4. El establecimiento cuenta con evidencia de medidas preventivas del resto de personal que posea o sospeche de una enfermedad transmisible o heridas infectadas, infecciones infectadas cutáneas o diéreas. 5. El establecimiento cuenta con mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad. 6. Cuando se evidencie riesgo a la salud del manipulador por presencia de bursitis o laberolitis u otras enfermedades zoonóticas se realizan exámenes médicos o clínicos.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 13 N. 3, Art. 16	Capacitación: 1. La planta de beneficio cuenta con un programa de capacitación teórico - práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, con un contenido que responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y que aplique a todo el personal desde el momento de la contratación. 2. La capacitación es impartida por formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines. 3. El manipulador es entrenado para comprender y manejar los PCP que tiene bajo su responsabilidad, la importancia del monitoreo, y conoce los LC y acciones correctivas que debe tomar. 3.1. El establecimiento cuenta con los documentos de la capacitación de los manipuladores de alimentos, los cuales son actualizados de manera periódica. 3.2. El personal manipula los alimentos de acuerdo a las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con este.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 1	El personal manipula una superficie limpia e higiénica y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con este.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 2	El personal usa ropa de trabajo limpia y adecuada para el trabajo de color claro, que permite visualizar el estado de limpieza, con botones y cremalleras o broches en lugar de botones, an accesorios, un bolsillo abrochado por encima de la cintura.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 3	Cuando el personal utiliza elemental este permanece atado el cuerpo en forma adecuada para evitar contaminación del alimento o accidentes de trabajo	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 4	El establecimiento es responsable de la limpieza y desinfección de la ropa de trabajo de los operarios, bien sea a través de lavandería interna o control externo.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 5	El personal de la planta no sale e ingresa el establecimiento con la deboción de trabajo.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 6	El personal se lava y se desinfecta las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del área de trabajo, o cuando se haya manipulado otro material u objeto que represente riesgo de contaminación para el alimento.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 7	El personal mantiene el cabello recogido y cubierto (redes, gorros u otro medio efectivo). En caso de bigotes, barba o pelotas anchas se mantienen cubiertas	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 8	El personal manipulador no utiliza maquillaje	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 9	Los manipuladores cuentan con todos los elementos de protección necesarios de acuerdo a su labor	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 10	El manipulador usa tapabocas cubriendo nariz y boca cuando se manipula alimento y dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 11	Las uñas del personal se mantienen cortas y limpias, libres de esmalte.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 12	El personal no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes, pulseras, relojes, etc.) durante su trabajo. Cuando una persona utiliza lentes estos deben asegurarse a la cabeza.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 13	El personal usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 14	Cuando el personal usa guantes estos se mantienen en perfectas condiciones sanitarias, libres de roturas, imperforados y se limpian y se desinfectan regularmente. El uso de estos no sacan el operario del lavado y desinfección de manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 15	El personal no come, bebe, fuma, mastica o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 16	El personal que presenta defecaciones en la piel o enfermedades infecciosas se excluye de cualquier actividad directa de manipulación del producto.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVI/MA
Res. 2505 de 2007 Ad. 16 N. 17	Los manipuladores no se sientan, acuestan, inclinan o simulan en el patio, andenes o lugares donde la ropa se pueda contaminar.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 16 N. 18	La empresa entrega dotación de trabajo y elementos de protección en cantidad suficiente para realizar cambio de indumentaria en cada turno de trabajo o cada vez que se requiere.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 16 N. 19	La planta cuenta con acceso adecuado a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 16 N. 20	Los visitantes a las áreas de fabricación cumplen con las medidas de protección y sanciones reglamentarias y el establecimiento proporciona la dotación para los visitantes.	1	1		
Ad.26 N. 1.1.1. D. 1500. Ad. 5 Res. 2505 de 2007	INSTALACIONES, EQUIPOS Y VENTILADORES	268	178		0
	Resalta la limpieza y distribución, permite el desarrollo adecuado de las operaciones, se encuentran diseñados, instalados y mantenidos cumplen con las condiciones sanitarias de funcionamiento.	1	1		
	Requisitos de las instalaciones, equipos y detalles de plantas de beneficio: El establecimiento cuenta con las siguientes áreas: 1. Área de ingreso 2. Área de cometas 3. Sala de sacrificio y fileado. La cual cuenta con 3 áreas: insensibilización y sangría, intermedia o de procesamiento, y de terminación o salida. 4. Área de refrigeración y congelación 5. Área de depósito (si el establecimiento realiza esta operación) 6. Área de despacho 7. Otras instalaciones	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17 N. 1. Ad. 18	Área de ingreso	5	5		0
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1	Los vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio garantizan la prevención de riesgos de sanidad e inocuidad.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 2	El establecimiento cuenta con un sistema de desinfección o sistema equivalente para vehículos el ingreso y a la salida de la planta de beneficio.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 3	La zona de desembarque de animales comunica directamente con el corral de recepción.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 4	La rampa de desembarque es de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantiza el bienestar animal. La superficie del piso y paredes se encuentran sin aristas salientes ni puntas.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 5	Se realiza lavado y desinfección de todos los vehículos que transportan animales cuando se detectan animales sospechosos de enfermedades zoonosas y de notificación obligatoria. Esta operación se realiza en un área independiente de uso exclusivo, con base en procedimientos específicos.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 6	Área de cometas	25	23		0
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.1	Se dispone de cometas independientes para la recepción, sacrificio y observación, los cuales están identificados, numerados y cuentan con plabomas adecuados de observación.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.2	Los cometas se encuentran ubicados teniendo en cuenta las corrientes predominantes de aire y se garantiza una adecuada separación de los cometas y la planta de beneficio evitando contaminación del producto.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.3	El diseño y la construcción de los cometas evita la excesiva succión de los animales y el estrés innecesario.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.4	Los perfiles o celos de distribución de los cometas son permeables y tienen un ancho que permita un flujo adecuado de los arroedores y operarios.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.5	Las divisiones de los cometas están contruidas de material sanitario, sin aristas salientes ni puntas.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.6	Se cuenta bebederos de material sanitario, con carga automática de agua y de calidad para uso pecuario de acuerdo con las disposiciones del Decreto 1534 de 1994 o la norma que lo sustituya, modifique o actualice.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.7	Se cuenta con estaciones de alimentación adecuadas, cuando se requiere	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.8	Los pisos de los cometas son de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.9	Los cometas de observación disponen de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros cometas.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Ad. 17.7 Ad. 19 N. 1.10	La distribución de los cometas impide el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INYIMA
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 1.11	Los corrales cuentan con iluminación de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante mortem y se mantienen las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 1.12	Los corrales están contruidos de tal forma que no den lugar a posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o establos en los mismos.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 1.13	Los corrales cuentan con tipo de cubierta sólida o permeable, dependiendo del clima para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.1	Cornel de recepción: La capacidad del corral está calculada con el espacio suficiente por animal mínimo de 2 m ² y este corral está comunicado con el corral de sacrificio y de observación	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.2	Cornel de sacrificio: Este calculado contando con la capacidad de espacio suficiente por animal (mínimo 2m ²). Cuenta con cubierta sólida o permeable de acuerdo con el clima para asegurar bienestar de los animales	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.3	Cornel de Observación. Cumple con los requisitos de diseño	1	0		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.3.1	El corral de observación está contruido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.3.2	Las paredes del corral de observación tienen una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre paredes y los pisos están diseñados de modo que faciliten la limpieza y desinfección.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.3.3	El corral de observación cuenta con un suelo y techo.	1	0		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.3.4	Los líquidos y desechos procedentes de este corral y los de la sala de sacrificio de emergencia desaguan directamente al colector sin mezclarse con los desagües de los patios o de otras secciones del establecimiento	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.4	1. El baño para ganado está ubicado en la manga antes de la zona que conduce al abandrimiento, y se lleva a cabo mediante un sistema de aspiración que lleve uniformemente todo el animal. 2. El lavado del armenio se suspende a una distancia que garantice el escurrimiento antes de ingresar a la trampa de abandrimiento	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 2.5	La manga de acceso al área de sacrificio está contruido en materiales lavables, desinfectables y su diseño no presente entabas salientes o paracabos.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 3.1	Los animales ingresan al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas de abandimienta al beneficio y se permite la inspección ante mortem, la evacuación de materia fecal y el desazorro.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 3.2	El ganado que por alguna circunstancia permanece en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le proporciona alimento, y no permanece sin ser beneficiado por un tiempo superior a 48 horas. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 61 de la Resolución 2905 de 2007.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 19 N. 3.3	El corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia permanece cerrado con llave bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentos existentes en ellos, solo se usan en estas instalaciones.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 N.3.3 y Ad. 20	Área de beneficio y farramiento	119	39		0
Res 2905 de 2007 Ad. 17 y Ad. 20	La sala de sacrificio / farramiento cuenta con tres áreas: área de insensibilización y sangría, área intemada o de procesamiento y área de terminación y salida.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 17 N.3.1, y Ad. 21	Área de insensibilización y sangría	19	19		0
Res 2905 de 2007 Ad. 21 N. 1.1	El diseño y construcción de las instalaciones de insensibilización y sangría permite el desarrollo de las actividades de inspección.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 21 N. 1.2	El diseño y dimensiones de esta área está acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio garantiza que el sangrado: rápido y eficaz.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 21 N. 1.3	El área de insensibilización se encuentra separada físicamente del área de fierro y reduce al mínimo la contaminación cruzada	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 21 N. 1.4	El tipo de insensibilización está contruido de un material semirígido y sellado, con piso deslizante y con inclinación adecuada que garantice las condiciones de ventilar animal y está equipado con un sistema que asegure la sujeción de animal y que permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado el animal.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad. 21 N. 1.5	Se dispone de un sistema de recolección higiénico de sangre independiente cuando este es destinado para el consumo humano. La sangre con destino al consumo humano es inspeccionada	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 1.6	El sistema de escorrentía de sangrado está diseñado de forma que evita el escorrente de líquidos hacia otras áreas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 1.7	Las instalaciones para la recolección de sangre permiten la evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho, las cuales garantizan un manejo seguro y evitan la contaminación cruzada.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 1.8	La inmovilización de los animales se realiza en el área destinada para tal fin.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.1	Los equipos y utensilios están contruados en material sanitario con un diseño que evita la contaminación	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.2, 2.3.2, 2.3.3 y 2.3.4	Los equipos de inmovilización empleados garantizan que se obtiene el suficiente de los animales Se utilizan métodos reconocidos de inmovilización como: 1. Cloroformo 2. Narcosis con gas 3. Compresión cervical, con un vehículo caudal, nebulización de forma manual. Se cuenta con dispositivo para elevar o bajar con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren un rápido izado del animal al nivel de sangría y su posterior traslado hacia la zona de desarticulación y refri de patas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.3	El sistema de red de los animales está diseñado de cualquier pared o columna, pieza o mecanismo de forma que una vez izado el animal se puede llevar a cabo las actividades de inspección y está a una altura que el extremo inferior del animal guarda la distancia con el piso y evita la contaminación por contacto.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.5	El sistema de redes está contruado en material sanitario y se mantiene libre de agua y suciedad.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.6	El sistema de red de la línea de sacrificio está diseñado de manera que existe un constante avance de los animales y se evita la contaminación cruzada.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.7	Se cuenta con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de granos y pajas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.8	Las plataformas de trabajo están ubicadas a una distancia que facilita la operación de sacrificio	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.9	Los cuchillos están contruados de material sanitario, son de uso exclusivo para cada una de las actividades y no se utilizan un mismo cuchillo para dos o más actividades.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.10	Se dispone de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chaínas o afiladores de cuchillos.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 21 N. 2.11	Los granos en contacto con el animal son de material sanitario.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art 17 N.3.2, y Art. 22	Área intermedia o de procesamiento	41	37		0
Res 2505 de 2007 Art 17 y Art. 22	Se realizan las operaciones de firme posteriores a la sangría hasta el eviscerado en este área.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 1.1	Este área se encuentra ubicada, diseñada y contruada con dimensiones acorde con el volumen de animales a ser beneficiados y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 1.2, 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4, 1.2.5, 1.2.6.	Se cuenta con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes actividades: 1. Lavado y preparación de cabezas 2. Descarnado de cabezas. Si se realiza en el establecimiento 3. Limpieza del aparato digestivo y de preparación de los riñones 4. Limpieza y preparación de vísceras rojas 5. Escaldado y descosado de patas y manos 6. Preparación y almacenamiento de grasas comestibles	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 1.3	El diseño y construcción de las instalaciones y equipos permite el desarrollo de las actividades de inspección	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 1.4	El ingreso del personal al área intermedia se realiza a través de puertas que no se abren en forma directa al área.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.1	Los equipos y utensilios están contruados en material sanitario y su diseño evita la contaminación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos en esta área	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.1.	Se dispone de redes sanas, plataforma, polipasto de levantamiento, esparnador de piernas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.2	Se cuenta con equipos o utensilios para corte de patas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.3	Se cuenta con plataforma para el descosado en suspensión.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.4	Se dispone de mecenas y coligadores para la inspección y la identificación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.5	Existe sistema patifón de pecho.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INYIMA
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.6	Se dispone de plataforma de ensacación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.7	Se cuenta con conductos o medios de traslado adecuados de los órganos a las salas de productos comestibles	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.8	Se cuenta con conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.9	Se cuenta con conductos o medios de traslado adecuado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.10	Se cuenta con equipo para descongelar. Este equipo está ubicado en cualquier etapa del proceso previa presentación de la cabeza para la inspección.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3	La planta cuenta en las salas de productos cárnicos comestibles con los equipos mínimos apropiados	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.1	Cuenta con mesones de material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones son acordes con el volumen de beneficio.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.2	Se cuenta con un sistema para lavar estérilmente, que dispone de agua potable fría y caliente y con desagües directos a la red general.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.3	Cuenta con tanques o escalibadores de estiramiento que deberán ser metálicos, sellables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.4	Tiene lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.5	Cuenta con un sistema de extracción de presurizados y de estabillado y pebido de patas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.6	Cuenta con carros y bandejas para los productos cárnicos comestibles, de material sanitario que permita un fácil lavado y desinfección.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.7	Cuenta con un sistema de manejo de los desechos según lo establecido en la Resolución 2505 de 2007 y demás disposiciones vigentes	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.8	Se dispone de un dispositivo para el lavado e inspección de cabezas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.1	El corte de cabezas se realiza tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y se garantiza que se evita la contaminación cruzada en la canal. En todos los casos se evita la piel.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.2	La cabeza se lava a presión por lo menos una vez para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.3	Las canales y cabezas están enumeradas conminablemente de la manera de no se pierda su identificación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.4	Las partes comestibles de la cabeza se obtienen en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.5	Los distintos pedos del animal lavado como cabeza, extremidades, vísceras rojas, vísceras blancas, cuentan con un adecuado sistema de transporte donde se permite la inspección y su traslado a las áreas de proceso respectivas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.6	El corte de mazo y patas se realiza desafiadamente a nivel de las indicaciones sobre-melancopans y bajo-melancopans y se efectúa en el nivel de beneficiamiento. Estos se identifican conminablemente de la manera que no se pierda su identificación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.7	Se cuenta con un silo para inspección de mazo y patas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.8	Se realiza embolsado y envasado de recto o sistema que evite la contaminación de la canal.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.9	Una vez desconocida la res se procede al corte del pecho (asternón) y se continúa con la abertura del animal con un corte a nivel de la artrografía apuro pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca), longitudinalmente.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.10	Durante la ensacación de los órganos abdominales, se previene y evita el desajuste de cualquier material procedente del estómago, hígado, de los intestinos o del recto de la ventral bilior, de la vejiga urinares, del útero y de la úter.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.11	La ensacación se realiza con el estómago y el recto incluidos y ligados.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.12	La ensacación se realiza antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.13	La ensacación de las vísceras blancas corresponde a la extracción desde el área de los pulmones, hígado, corazón y gónadas (vasos), mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.14	El retiro de los subproductos comestibles de la canal se realiza de forma cuidadosa para evitar su contaminación, y en ningún momento tiene contacto con el piso o superficies contaminadas.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.15	Se retiran el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.16	El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de beneficiamiento se desarrolla de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 22 N. 3.17	El manejo de los productos cárnicos no comestibles, asegura que el incepto, proceso y despacho no constituyen fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 A.3.3., y A4. 23	Área de terminación y salida	58	54		0

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INYIMA
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.2 ítem 2.2.6	Se dispone de planifera de evincación.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.2 ítem 2.2.7	Se cuenta con conductos o medios de traslado adecuados de los órganos a las salas de productos comestibles	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.2 ítem 2.2.8	Se cuenta con conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.2 ítem 2.2.9	Se cuenta con conductos o medios de traslado adecuado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.2 ítem 2.2.10	Se cuenta con equipo para descoronar. Este equipo está ubicado en cualquier etapa del proceso previa presentación de la cabeza para la inspección.	1	0		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3	La planta cuenta en las salas de productos cárnicos comestibles con los equipos mínimos apropiados	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.1	Cuenta con mesones de material sanitario con el cual se evite la contaminación y cuyas dimensiones son acordes con el volumen de beneficio.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.2	Se cuenta con un sistema para lavar estéril, que dispone de agua potable fría y caliente y con desagües directos a la red general.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.3	Cuenta con tanques o escalifloradores de estiramiento que abastecen con metálicos, inoxidables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.4	Tiene lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.5	Cuenta con un sistema de ablación de parásitos y de escañado y pelado de peles.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.6	Cuenta con carne y bandejas para los productos cárnicos comestibles, de material sanitario que permita un fácil lavado y desinfección.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.7	Cuenta con un sistema de manejo de los desechos según lo establecido en la Resolución 2905 de 2007 y demás disposiciones vigentes	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 2.3 ítem 2.3.8	Se dispone de un dispositivo para el lavado e inspección de abomasas.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.1	El corte de cabeza se realiza tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y se garantice que se evita la contaminación cruzada en la canal. En todos los casos se retira la piel.	1	0		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.2	La cabeza se lava a presión por tanques y nave para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.	1	0		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.3	Las canales y cabezas están enumeradas correlativamente de tal manera de no se pierda su identificación.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.4	Las pezas comestibles de la cabeza se obtienen en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.5	Las distintas partes del animal listas como cabeza, extremidades, vísceras rojas, vísceras blancas, cuentan con un adecuado sistema de transporte donde se permita la inspección y su traslado a las áreas de proceso respectivas.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.6	El corte de menos y pezas se realiza desinfectándose a nivel de las aplicaciones carno-medicamentosas y fero-medicamentosas y se efectúa en el área de procesamiento. Estas se identifican correlativamente de tal manera que no se pierda su identificación.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.7	Se cuenta con un sitio para inspección de menos y pezas.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.8	Se realiza embolsado y envasado de reses o sistema que evite la contaminación de la canal.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.9	Una vez descuereada la res se procede al corte del pecho (patron) y se continúa con la abertura del animal con un corte a nivel de la sínfisis isquiopubiana, avanzando por la línea vertebral (línea blanca), longitudinalmente.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.10	Durante la evincación de los órganos abdominales, se previene y evita la descarga de cualquier material procedente del esófago, turnos, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. La evincación se realiza con el esófago y el recto incluidos y ligados. La evincación se realiza antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.11	La evincación de las vísceras blancas corresponde a la evisceración desde el íleon de los pulmones, traquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.12	El refino de los subproductos comestibles de la canal se realiza de forma cuidadosa para evitar su contaminación, y en ningún momento tiene contacto con el piso o superficies contaminadas.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.13	Se retiran el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.	1	0		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.14	El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de procesamiento se desarrolla de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 22 N. 3.15	El manejo de los productos cárnicos no comestibles, asegure que el acopio, proceso y despacho no constituyen fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.	1	1		
Res 2905 de 2007 -Ar. 17 N.3.3, y Ar. 23	Área de terminación y salita	58	54		0

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVI/MA
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 23	En esta área se realizan todas las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal. Esta área se encuentra conformada por: 1. Área de acondicionamiento de la canal. 2. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento. 3. Sala de depósito (cuando el establecimiento realice esta operación) 4. Área de despacho	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 N.4., A4. 24	Área de acondicionamiento de canal.	12	12		0
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N. 1.1	La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones es acorde con el volumen de animales beneficiados y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N. 1.2	El diseño y construcción de las instalaciones y equipos permite el desarrollo de las actividades de inspección	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N. 1.3	El acceso a esta zona se realiza a través de puertas que no se abren en forma directa al área.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.2.1	Los equipos y utensilios están acondicionados en material sanitario con diseño que evita la contaminación. El establecimiento cuenta mínimo con los siguientes equipos: 1. Riel para el transporte de canales. 2. Serna para peñón las canales. 3. Plataforma de inspección de canales, miones y cerro balancía. 4. Riel de desvío de canales para inspección médico veterinaria. 5. Bascule serna para el pesaje de canales 6. Riel de destino a cámaras de frío. 7. Sistema para el lavado y desinfección de las canales. 8. Camero o sistema hermético, construido en materiales impermeables, debidamente identificados provistos de tapa con cierre, destinados exclusivamente para recibir los décomos	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1 y 3.2.	Se realizan todas las operaciones de acondicionamiento de la canal y estas se realizan garantizando la inocuidad de la carne.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1.1	Se realiza corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1.2	Se realiza eliminación de médula espinal	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1.3	Se realiza ubicación, e inspección de ganglios	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1.4	Se realiza pesado y lavado de canales.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1.5	Se realiza etiquetación de canales cuando corresponda.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 23 y A4. 24 N.3.1.6	Se realiza la inspección para el POC de cerro balancía.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 N.4 y A4. 25	<u>Cuartos de refrigeración y congelación</u>	23	23		0
Res 2505 de 2007 A4. 17 N.4 y A4. 25	La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 1.1	Los cuartos fríos se encuentran ubicados de tal manera que no hay la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 1.2	La capacidad instalada de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento es acorde al volumen de proceso y se garantiza que el producto cumple con los requerimientos de temperatura y demás variables.	1	0		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 1.3	Se cuenta con sistemas que minimizan el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 1.4	El establecimiento cuenta con un cuarto frío independiente para el almacenamiento de canales refrigeradas o sospechosas.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 1.5	Las puertas de los cuartos son herméticas, de cierre y ajuste hermético y poseen un sistema manual de operación por dentro y fuera.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 2.1	Los filtros dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no filtran agua directamente sobre los productos ni generan empacamientos.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 2.2	Se cuentan con equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 2.3	Los rieles de los cuartos para las canales se encuentran en una distancia entre sí, tal que se evita el contacto entre canales.	1	1		
Res 2505 de 2007 A4. 17 y A4. 25 N. 2.4	Los rieles están separados de las paredes a fin de que la canal no entre en contacto con ellas.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del IN/IMA
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.2.5	La altura del rol es tal que el canal queda suspendido a una distancia del piso en la cual se impide la contaminación de la mano.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.1	Se refrigeran, congelan o almacenan las canales y productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir y mantener con los requisitos de inocuidad y conservación.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.2	Se realiza y permite el monitoreo y control de la temperatura. Se dispone de los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.3	Se llevan identificados los cuartos fríos y se llevan controlados de inventario para garantizar la valoración de los productos y estos se encuentran claramente identificados.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.4	El almacenamiento del producto se realiza de forma ordenada, garantizando la separación del producto con las paredes, piso y techo.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.5	Se cuenta con instalaciones de frío independiente para el almacenamiento de canales ahumadas o sospechosas. Estas instalaciones de frío cumplen con los requerimientos establecidos para los cuartos de refrigeración y congelación.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.6	Se mantienen registros de temperatura para cada cuarto y este se llenan con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.7 literal 3.7.1.1	La temperatura de la carne y los productos cárnicos comestibles en refrigeración es de máximo 7° C medida en el centro de la masa muscular.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.7 literal 3.7.1.2	La temperatura de refrigeración de los productos cárnicos comestibles es máximo de 5°C.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.7 literal 3.7.2	La temperatura de congelación de la carne y productos cárnicos comestibles es de -18°C o menos.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.8	Durante el almacenamiento se mantiene como mínimo la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.9	Durante el almacenamiento el empaque garantiza la protección del producto y este es de primer uso.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.10	Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación se mantienen limpios y no contienen elementos ajenos a la actividad normal que en ellos se desarrollan.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.11 literal 3.11.1, 3.11.2 y 3.11.3	La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para los siguientes productos comestibles: a. Visceras blancas. b. Visceras rojas. c. Pies y cabeceras. Se permite el uso de un solo cuarto de refrigeración o congelación para los productos mencionados anteriormente solamente si los productos se encuentran bien protegidos durante el almacenamiento.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.12	Áreas de desahúe.	13	13		9
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.13	Las plantas o áreas de depósito cumplen con los estándares de ejecución sanitaria	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.1.1	La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones son acordes con el volumen de producto a ser depositado y se evita la combinación cruzada durante las operaciones.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.1.2	Si la planta de beneficio desarrolla operaciones de depósito estas operaciones se realizan en un área separada físicamente de las demás áreas.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.1.3	La planta de depósito cuenta con una separación física entre las actividades de despacho, corte, empaque primario y empaque secundario o embleaje	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.2.1	El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal se efectúa mediante redes aéreas que cumplen con las mismas exigencias para los cuartos de refrigeración o áreas transportadoras de material sanitario	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.2.2	Los equipos y utensilios empleados para el depósito están contruidos en material sanitario con diseño que evite la combinación.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.2.3	Se cuenta con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantizan las condiciones de higiene de la carne y evita la contaminación de los mismos.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.2.4	Se cuenta, con cuartos de almacenamiento, refrigeración o congelación los cuales cumplen con los requisitos señalados para estos, en el artículo 25 de la Resolución 2905 de 2007	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.2.5	Se cuentan con equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.1	El temperatura del ambiente máximo del área o palina de depósito es de (diez) -10 °C.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.2	Los contenedores o canales con producto en proceso o terminado no tienen contacto directo con el piso, para ello se emplean utensilios en material sanitario.	1	1		
Res 2905 de 2007 Ad.17 / A4. 25 N.3.3	Durante el depósito se realiza la exposición, desecación y eliminación de gérmenes	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 25	Si el despacho se realiza en una planta independiente además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, se cumplen los requisitos establecidos para recepción y despacho contemplados en la Resolución 2505 de 2007.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 N.6. y A4. 27	Área de despacho	9	5		0
Res 2505 de 2007 Art. 17 N.6. y A4. 27	El área de despacho cumple con los estándares de ejecución sanitaria y los requisitos específicos en sus instalaciones	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 1.1	El área de despacho es cerrada y protegida de la contaminación externa y previene variaciones adversas de temperatura al producto.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 1.2	Las puertas del área de despacho cuentan con sistemas de escape para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 1.3	Los muelles de despacho son usados solamente para tránsito de las carretas y productos cárnicos comestibles.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 2.1	Las carretas, como empaques y vehículos se desinfectan evitando su contaminación	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 2.2	La temperatura máxima a la que se despacha la carne es de 7° C medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 5° C. Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura será de -18° C o menor	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 2.3	No salen productos cárnicos comestibles sin haber sido sometidos al proceso requerido.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 2.4	De la planta de beneficio las carretas salen únicamente en forma de medias, canales, cuartos de canal. Cuando se requiere el despacho de otros cortes estos son realizados en el área de despacho.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 27 N. 2.5	Todos los productos cárnicos comestibles despachados cumplen las condiciones establecidas en la Resolución 2505 de 2007.	1	0		
Res 2505 de 2007 Art. 17 N.8. y A4. 28	Otras instalaciones	19	19		0
Res 2505 de 2007 Art. 17 N.8. y A4. 28	El establecimiento cuenta con todas las instalaciones complementarias para su operación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 1	1. La planta cuenta con sala de sacrificio de emergencia para el sacrificio y funcionamiento de los animales sospechosos. 2. La planta de beneficio no cuenta con sala de emergencia, el sacrificio de emergencia se puede realizar si cuenta con procedimientos documentados y aprobados por el INVIMA, y si se realiza al final de la jornada o en días de no conexión. 3. Si las condiciones del animal no permiten el sacrificio al final de la jornada, se permite realizar el sacrificio en canales y el animal se desconota.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 1.1	La sala de emergencia se encuentra ubicada de forma tal que facilita el acceso de los canales que contengan animales sospechosos.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 1.2	La sala de sacrificio de emergencia está diseñada, construida y equipada de manera que facilita la limpieza y desinfección y evita la contaminación.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 1.3	La sala de sacrificio de emergencia cuenta para su funcionamiento como mínimo con: milímetros, sistema de tacho, mesas de trabajo, sistema para el manejo de desechos, levantamiento de accionamiento no manual con agua fría y caliente.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 1.4	Las instalaciones de la sala de sacrificio de emergencia están constituidas de forma que las peñas, el contenido intestinal y las heces de los animales son mantenidos y evacuados de forma segura.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 1.5	Se cuenta con un procedimiento documentado y autorizado por el INVIMA para el sacrificio de emergencia.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 2	Se cuenta con un área de lavado y desinfección de carretillas, dadas con agua a presión fría y caliente, con capacidad para atender las capacidades de la planta.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 3	El establecimiento cuenta con una bodega para el almacenamiento de maquila y para productos químicos. Este almacenamiento se realiza de forma independiente y se mantienen una lista de los productos almacenados de la hoja de seguridad y se respaldan las recomendaciones del fabricante.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 4	El establecimiento cuenta con un sistema de material de empaque. El almacenamiento se realiza en forma ordenada que minimice su deterioro, y cuba valiendo de acuerdo al uso que es destinado y protegido de la forma que evita su contaminación. El empaque se respalda antes de su uso.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 5	El área o taller de mantenimiento se encuentra bien ubicado y en condiciones de limpieza y no genera contaminación a las áreas de proceso.	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 6	Se cuenta con áreas de exhibición y social	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 7	Se cuenta con un área de máquinas	1	1		
Res 2505 de 2007 Art. 17 y A4. 28 N. 8	Se cuenta con áreas de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 9	Se cuenta con planta o sistema de tratamiento de aguas residuales	1	1		
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 10	El establecimiento cuenta con oficina exclusiva de inspección oficial dotada con equipo de cómputo, con acceso a servicios higiénicos completos, gasfregadero y fuente dotada de agua caliente y fría.	1	1		
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 11	El establecimiento cuenta con área de elaboración de grasas y este cuenta con los equipos necesarios y cumplió los requisitos sanitarios para este proceso para garantizar la inocuidad. (Opcional si el establecimiento realiza este proceso)	1	1		
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 12	El área de procesamiento de sangre cumple con la normalidad sanitaria y ambiental vigente. (Opcional, solo si el establecimiento procesa la sangre) La sangre solo es desechada a un establecimiento aprobado por las autoridades competentes para su procesamiento si no es procesada en el establecimiento.	1	1		
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 13	Se cuenta con un área para el almacenamiento de carnes y menaje adecuado de la piel que evite la contaminación cruzada.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.	PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	8	8		0
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos. La planta de beneficio, ha diseñado e implementado un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. El programa incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento y se garantizan las condiciones adecuadas para la operación del mismo.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.2	Programa de proveedores. La planta de beneficio ha diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, y cuenta con los procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresan al establecimiento. Este programa es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.3	Programa de retiro del producto del mercado. El establecimiento cuenta con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que está siendo comercializado y no cumple con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.3.1	La planta cuenta con un sistema de alerta inmediata y garantiza que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, y es retirado por la autoridad sanitaria.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.3.2	Cuando se pueden presentar peligros biológicos y químicos, se realiza bajo la responsabilidad del dueño del producto y es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.3.3	La disposición o destrucción del producto retirado del mercado, se realiza bajo la responsabilidad del dueño del producto y es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.4	Programa de trazabilidad. La planta ha desarrollado, implementado y opera un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que a lo desarrollado por las autoridades competentes.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N. 1.2.5	Laboratorios. La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que está autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar los pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N.1.3. Res. 2905 de 2007 Art. 29	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR DE SANEAMIENTO (POES)	12	12		0
Dec:1500 Art. 26 N.1.3. Res. 2905 de 2007 Art. 29	La planta de beneficio tiene desarrollado e implementado los POES. Los POES aseguran la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos antes de comenzar las operaciones y durante estas.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N.1.3.1 Res. 2905 de 2007 Art. 30 N.1	El establecimiento cuenta con los POES escritos donde se establecen los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones. Cada procedimiento está identificado como operativo o preventivo. Se encuentran las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el alimento existentes en instalaciones, equipos y utensilios.	1	1		
Dec:1500 Art. 26 N.1.3.1 Res. 2905 de 2007 Art. 30 N.2	1. Los POES, están con fecha y firma de la persona que tiene la mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de muy alto nivel en el establecimiento. 2. El establecimiento cumple con los POES 3. Los POES cuentan con la fecha y firma del inicio de su implementación o del momento en que se efectúa cualquier modificación de los mismos.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.2 Res. 2905 de 2007 Art. 30 N.3	En los POES se especifica la frecuencia con que cada procedimiento se lleva a cabo, se identifican los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.1	Los procedimientos pre-operativos incluidos en los POES se realizan antes de comenzar las operaciones del establecimiento.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.2	Los demás procedimientos contenidos en el POES se realizan con las frecuencias especificadas	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.3	La planta monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.4	La planta realiza muestreo microbiológico para verificar microbiología de la efectividad de los POES.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 32	MANTENIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). 1. La planta permanentemente evalúa la efectividad de los POES para prevenir la contaminación directa o de adulteración de los productos. 2. La planta evalúa los POES y los mantiene actualizados de acuerdo con los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal cuando ocurran.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.4 Res. 2905 de 2007 Art. 33	ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). 1. La planta toma las acciones correctivas apropiadas cuando el establecimiento o la autoridad sanitaria determinan que los POES no son eficaces a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos. 2. Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias, y prevenir la reocurrencia de los factores que generan la contaminación directa o adulteración de los productos. Se incluyen reevaluaciones, modificaciones a los POES, y a los procedimientos o las reglas en su implementación.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.5 Res. 2905 de 2007 Art. 34	REGISTROS. 1. La planta conserva registros diarios para documentar la implementación, la supervisión y acciones correctivas. 2. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES, firman y fichan los registros. 3. Los registros se conservan en medios electrónicos, tienen controles adecuados para garantizar la integridad de la información. 4. Los registros se conservan por un periodo mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor de seis (6) meses, se mantienen por un periodo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y están disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.	1	1		
Res. 2905 de 2007 Art. 35	VERIFICACION DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). El establecimiento cuenta con verificaciones por parte de la autoridad sanitaria basadas en: 1. Documentos de los POES. 2. Registros diarios de la implementación, al igual que la aplicación de las acciones correctivas que se tomaron o que debieron tomarse. 3. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento. 4. Verificación microbiológica de los POES.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 36	SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PLAN HACCP.	46	45		0
Dec 1500 Art. 26 N.2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 37	La planta cumple y tiene verificados los prerrequisitos HACCP	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.1	1. El establecimiento cuenta con un análisis de peligros y ha determinado aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identifica las medidas preventivas que se pueden tomar para controlarlos. 2. El análisis de peligros evalúa todos los peligros que afectan la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles antes, durante o después de ser el producto listo para el establecimiento.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.1.3. Literal 1.3.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.2	1. Se cuenta con un diagrama de flujo y el descriptivo de la operaciones que muestra los pasos para cada proceso y el flujo de producto en el establecimiento. 2. Se tiene identificado el uso final o los consumidores del producto terminado.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.3	El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia contemple en su evaluación peligros biológicos, químicos y físicos.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.3 literal 1.3.1	El análisis de los peligros biológicos contempló la contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, Parasitos, Enfermedades zoonóticas y descomposición.	1	1		
Dec 1500 Art. 26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.3 literal 1.3.2	El análisis de los peligros químicos contempló buenas prácticas, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INYMA
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 1.3 literal 1.3.3	El análisis de peligros físicos contempló todo el material extraño que pueda llegar al producto	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 2	PLAN HACCP	13	13		0
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 2.1	La planta tiene desarrollada e implementado un plan HACCP, que incluye todos los productos que procesa y los peligros que afectan la inocuidad del producto.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 2.2	El plan HACCP incluye diferentes productos dentro de la misma categoría de proceso, si los peligros de inocuidad puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos requerimientos son básicamente los mismos.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.1	El Plan HACCP tiene el listado de los peligros, que deben ser controlados en el proceso.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2	El Plan HACCP tiene el listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados que pueden afectar la inocuidad del producto establecimiento.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2.2	El Plan HACCP tiene establecidos los puntos críticos de control identificados que permite controlar los peligros que pueden ser introducidos en el establecimiento.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2.3	El Plan HACCP tiene establecidos los puntos críticos de control que permiten controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad de los productos introducidos fuera de la planta, incluyendo los peligros que pueden afectar el producto antes, durante y después que el producto entre a la planta de beneficio o depósito.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2.4	El Plan HACCP cuenta con el listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2.5	El Plan HACCP incluye las acciones correctivas que han sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite crítico para un punto crítico de control.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2.6	El Plan HACCP cuenta con un sistema de registros, que documente el monitoreo de los puntos críticos de control, los registros incluyen los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 3.2.7	El Plan HACCP cuenta con un listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que se realiza por el establecimiento estos procedimientos.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 4.1, 4.2 y 4.3	El plan HACCP está firmado y fechado por la persona que es responsable del establecimiento y se encuentra en implementación. Se encuentra la firma cambiada: 1. Se aprobó inicialmente. 2. Después de cualquier modificación. 3. Por lo menos anualmente cuando se realiza la reevaluación del plan HACCP.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-37 N. 5	Todo producto procesado en el establecimiento cumple con los requisitos reglamentarios del Decreto 1500 y Resolución 2905 de 2007 y es producido bajo un Plan HACCP	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 1	ACCIONES CORRECTIVAS	10	10		0
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 1	El plan HACCP escrito tiene identificadas las acciones correctivas a tomar si se produce una desviación en un límite crítico, identificando al responsable	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 1.1	La acción correctiva asegura que se identifique la causa de la desviación y se elimine.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 1.2	La acción correctiva asegura que el PCC está bajo control después de que se aplica la acción correctiva.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 1.3	Las acciones correctivas se toman y permiten establecer medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 1.4	El establecimiento asegura que ningún producto que sea perjudicial para la salud o que se encuentre estropeado como resultado de la desviación sea comercializado	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 2.1	Si surge un peligro imprevisible o las acciones correctivas no son efectivas el establecimiento tiene contemplado realizar segregación y retención del producto afectado.	1	1		
Dec 1500-A4-26 N.2.1 Res. 2905 de 2007 A4-38 N. 2.2	Si surge un peligro imprevisible o las acciones correctivas no son efectivas, el establecimiento realiza una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 38 N. 2.3	Si surge un peligro imprevisto el establecimiento se toman medidas con los productos afectados para asegurar que ningún producto que es nocivo para la salud o que está adulterado como consecuencia de la desviación llegue a comercializarse.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 38 N. 2.4	Si surge un peligro imprevisto el establecimiento o las acciones correctivas no son efectivas el establecimiento revisa el plan por parte del Equipo HACCP para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 38 N. 2.5	Las acciones correctivas tomadas son registradas, documentadas y son objeto de verificación.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 39 N. 1	VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y REEVALUACIÓN.	16	15		0
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 39 N. 1	El establecimiento valida el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los peligros identificados en el análisis de peligros y si está implementado efectivamente.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 39 N. 1.1	Validación inicial: 1. El establecimiento evalúa el plan HACCP para determinar si este funciona de la forma esperada. 2. Durante el periodo de validación del plan HACCP el establecimiento confirma repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el plan HACCP. 3. Durante la validación se revisan los registros que habitualmente genera el sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 39 N. 1.2	El establecimiento incluye dentro de las actividades de verificación continua: 1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso. 2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas. 3. Revisión del sistema de registro 4. Otras.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.1 Res. 2906 de 2007 A4- 39 N. 1.3	Reevaluación del plan HACCP: 1. La planta revisa el plan HACCP como mínimo una vez al año y siempre que se realicen cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alterar el plan HACCP. Si la reevaluación indica que el plan no cumple con el establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, el plan HACCP es modificado inmediatamente.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 1.1	Reevaluación del análisis de peligros: El establecimiento realiza reevaluación de su análisis de peligros cuando no se identifiquen peligros que afecten la inocuidad y cuando existan cambios que afecten la existencia de un peligro, como: materias primas, métodos de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumibles del producto terminado.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 1.2	La planta cuenta con el análisis de peligro escrito con toda la documentación de respaldo. La planta cuenta con el plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, de los límites críticos, los procedimientos de monitoreo y verificación, y la presencia con que se realizan dichos procedimientos.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 1.3	La planta cuenta con los registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyen las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el plan HACCP del establecimiento, la calibración de instrumentos utilizados para monitorear el proceso, las acciones correctivas, se incluyen todos los acciones tomadas a una desviación, los procedimientos y resultados de la verificación, el(los) código(s) de producto, nombre e identidad de producto o lote de sacrificio. Cada uno de los registros indica la fecha en que se toman los datos.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 2	Las anotaciones para los registros que requiere el plan HACCP se realizan en el momento en que se produce el evento e incluyen la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 3	El establecimiento verifica antes de despachar un producto los registros correspondientes a la fabricación del producto para asegurarse que están completos, la revisión confirma que no se excedieron los límites críticos y si corresponde, que se tomaron las acciones correctivas incluyendo el destino adecuado del producto.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 4	El establecimiento garantiza la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en los documentos (obligativo si utiliza registros electrónicos)	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 5	Se conservan los registros para producto refrigerados, un (1) año mínimo y para los productos congelados, preenfriados, o de larga vida, mínimo dos (2) años.	1	1		
Dec 1500 A4- 26 N.2.2 Res. 2906 de 2007 A4- 40 N. 6	Los planes y procedimientos están disponibles para revisión por parte de la autoridad sanitaria competente.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Res. 2505 de 2007 Art. 41	El Plan HACCP del establecimiento cumple con: a. Los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2505 de 2007 de 2007 b. Las líneas establecidas, las cuales son realizadas por el personal responsable c. Las acciones correctivas d. El mantenimiento de los registros en forma adecuada e. Relativo producto que no cumple o que está adulterado	1	1		
Res. 2505 de 2007 Art. 42	El personal responsable de actividades dentro del Plan HACCP, ha cumplido y aprobado la capacitación sobre el Sistema HACCP (teórico-práctico)	1	1		
Res. 2505 de 2007 Art. 43	El establecimiento ha recibido verificación de su Sistema HACCP por parte del INVIMA y este cumple con los siguientes requisitos: 1. Plan HACCP, sus parámetros 2. Registros de los PCC 3. Determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación 4. Cumplimiento de los límites críticos 5. Otros registros del Plan o Sistema HACCP 6. Observación directa en un PCC 7. Toma de análisis de muestra para determinar si el producto cumple con estándares establecidos 8. Observación in situ y revisión de registros.	1	0		
Res. 2505 de 2007 Art. 44	CONTROL DE MATERIAL FECAL, LA INGESTA Y LA LECHE EN LAS OPERACIONES DE LA PLANTA DE BENEFICIO "TOLERANCIA CERO"	4	2		0
Res. 2505 de 2007 Art. 44	La planta de beneficio dentro de su Plan HACCP incluye el control de material fecal, ingesta y leche como un PCC. El establecimiento tiene establecido el criterio de Tolerancia Cero que garantiza que no existan material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial	1	0		
Res. 2505 de 2007 Art. 4 N. 1	La planta de beneficio aplica el requisito relativo a la tolerancia cero a la carne de la cabeza, carne del cuello, la carne de la tripa y a los productos cárnicos comestibles	1	0		
Res. 2505 de 2007 Art. 4 N. 2	La planta mantiene las canales y los productos cárnicos comestibles de forma higiénica con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, piel, pelo, suciedad o material extraño.	1	1		
Res. 2505 de 2007 Art. 4 N. 3	Cuando durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se detiene la línea de sacrificio con el fin de que la canal sea resmenada y reprocessada por el establecimiento, salvo que este haya decidido establecer un nivel alerno con el fin de temporizar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45	CRITERIOS PARA VERIFICAR EL CONTROL DE PROCESOS: PRUEBA DE E. COLI	16	16		0
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45	La planta de beneficio, realiza pruebas para la detección de E.coli. Biotipo 1, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como un criterio de verificación de control de procesos.	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 1	Se realizan la toma de muestras de cumplimiento con los requerimientos en las técnicas de muestreo, microbiología y frecuencia.	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 2	Se obtienen resultados analíticos según con los requerimientos establecidos para el análisis de muestras.	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 3	Se mantienen los registros de los resultados analíticos de acuerdo a lo establecido para el registro de los resultados de los pruebas.	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 1	La planta desarrolla e implementa un procedimiento escrito para la toma de muestras, y está a disposición del INVIMA	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 1.1	Se cuenta con la ubicación y método de toma de muestras (frecuencia específica).	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 1.2	Se cuenta con método de muestra aleatoria, el cual define como se logra la aleatoriedad en el proceso.	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 1.3	Se cuenta con el método de manejo de las muestras de forma que se garantice su integridad.	1	1		
Dec. 1500 Art. 27 N 1 Res. 2505 de 2007 Art. 45 N. 1.4	Se tienen establecidos los responsables para la toma de muestras.	1	1		

DISPOSICIÓN REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MÁXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 46 N. 2	Recopilación de muestras: 1. La planta cobija muestras de las canales empujadas, excepto de las que van a ser desechadas en caliente, las cuales son muestreadas después del lavado final. 2. Las muestras son colectadas y se sepa por el método de espigón o por el corte de tejido de la espalda, pecho y mus, igual procedimiento aplica para el caso de los terneros.	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 46 N. 3	Frecuencia de muestreo. Las plantas de beneficio, tomen las muestras con una frecuencia proporcional al volumen de beneficios a razón de 1 prueba por cada 300 canales, pero como mínimo una muestra cada semana de operación del establecimiento.	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 46 N. 4	La planta de beneficio tiene ubica la opción de implementar una frecuencia alternativa de muestreo bajo un plan HACCP (validado y cumple con: 1. La alternativa de muestreo se parte integral de los procedimientos de verificación para el Plan HACCP 2. El INVIMA ha aprobado la frecuencia alternativa del establecimiento para verificar la efectividad del control del proceso.	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 47	ANÁLISIS DE MAESTRAS 1. La planta garantiza que el laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplea métodos analíticos aprobados por un organismo internacional competente en este campo	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 48	REGISTROS DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS. 1. El establecimiento mantiene registros exactos de todos los resultados de las pruebas en términos de UFC/cm ² de superficie esporiada o contada. 2. Los registros son registrados en una grafica de control de proceso o una tabla mostrada por lo menos los últimos 10 resultados. 3. Los registros son almacenados en el establecimiento por un periodo mínimo de 1 (un) año y están a disposición del INVIMA	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 49	La planta cumple los criterios de evaluación de los resultados para la Serie de 13 muestras de E.coli, las cuales están en el anexo permitido.	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 50	El establecimiento mantiene los controles necesarios suficientes para evitar la contaminación por material fecal y mantenerse dentro de los criterios para la evaluación de E. coli	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 51	ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA SALMONELLA	4	3		0
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 51	La planta cumple con los requisitos para el estándar de desempeño de Salmonella establecidos en la Resolución 2905 de 2007	1	1		
Dec: 1500 Ad. 27 N.2 Res. 2905 de 2007 Ad. 52	El INVIMA toma las muestras para la evaluación del Estándar de cumplimiento y estas son analizadas en laboratorios autorizados por este. La frecuencia de muestreo se basa en resultados históricos e información relacionada con el desempeño del establecimiento. El muestreo se realiza diariamente durante la operación de la planta. Las muestras se toman en series completas	1	0		
Res: 2905 de 2007 - Ad 53	Incumplimiento del Estándar. 2. El Establecimiento realiza revisión de su programa de inocuidad y presente (máximo en 30 días) un Plan de cumplimiento de medidas correctivas para su posterior revisión por la autoridad cuando incumple el estándar de desempeño en la primera serie. 3. El establecimiento revisa su Plan HACCP y toma medidas correctivas e incumple el estándar de desempeño en la segunda serie.	1	1		
Dec: 1500 Ad. 29	Plan Nacional de Residuos de Medicamentos veterinarios y contaminantes químicos. El establecimiento participa en el Plan Nacional de residuos de medicamentos y contaminantes químicos	1	1		
Dec: 1500 Ad. 31 Res. 2905 de 2007 Ad 54	INSPECCIÓN ANTE - MORTEM	13	11		0
Dec: 1500 Ad. 31 Res. 2905 de 2007 Ad 54 N.1	La planta selecciona para el beneficio, animales sanos y descartados	1	1		
Dec: 1500 Ad. 31 Res. 2905 de 2007 Ad 54 N.2	La planta identifica y rechaza para el beneficio aquellos animales en los que se detecta una enfermedad o defecto	1	1		
Dec: 1500 Ad. 31 Res. 2905 de 2007 Ad 54 N.3	La planta identifica y rechaza aquellos animales que requieren un manejo especial durante el sacrificio y el fiamiento, así como los que requieren asistencia especializada durante la inspección post-mortem.	1	1		
Dec: 1500 Ad. 31 Res. 2905 de 2007 Ad 54 N.4	La planta impide la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos. Resecciones	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 54 N.5 y N.6 y Art. 55	El establecimiento ha solicitado al INVIMA la inspección oficial	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.1	La planta admite animales bajo control especial cuando haya animales muertos o enfermos sospechosos de enfermedad zoonótica	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.2	La planta admite animales bajo control especial cuando haya animales mayores de 30 meses de edad que mueran durante el transporte y realiza muestras para EEB	1	0		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.3	La planta admite animales bajo control especial cuando sospeche que éstos han sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los requisitos de aislamiento, saneamiento, higiene, ambientales, desechos, hasta el consumo de sus carnes.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.4	La planta mantiene en carnes aislados los animales admitidos bajo control especial.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.5	Los animales admitidos bajo control especial que no hayan sido sacrificados 24 horas después a la inspección ante-mortem son resacabados.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.6	Todo animal que muere en los corrales de la planta se descarta totalmente y se muestra para EEB	1	0		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 55 N.7	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem y los cumple.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 57 y 64	El dictamen oficial de la inspección ante-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 61	El establecimiento llena y cumple los procedimientos para el manejo de hembras paridas y abortos conforme a la legislación vigente	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 74	INSPECCION POST -MORTEM	6	6		0
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 74	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección post-mortem y los cumple.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 74	El dictamen oficial de la inspección post-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento cuenta con un sistema de identificación de todas las partes del animal	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento no retira ningún producto comestible hasta que se finaliza la inspección y se emite el dictamen final	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento mantiene las carnes a las que se les debe realizar exámenes complementarios en cámaras refrigeradas aisladas e identificadas hasta que se emite el dictamen final	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento mantiene las carnes a las que se les debe realizar exámenes complementarios en cámaras refrigeradas aisladas e identificadas hasta que se emite el dictamen final	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento identifica y retira de la línea de procesamiento las carnes que presentan lesiones o alteraciones que ponen en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento y las mantiene aisladas hasta su dictamen final.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento dispone de contenedores cerrados e identificados, destinados para la disposición exclusiva de productos declarados no aptos para el consumo humano y las retira en el menor tiempo posible de la sala de beneficio.	1	1		
Dec 1500 Art. 311, Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	9	7		0
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art 77	Garantiza la planta de beneficio que el producto alcance la temperatura de refrigeración o congelación y se mantiene hasta que el producto sale del establecimiento.	1	0		
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art 77	Cuando se almacenan carnes empacadas se cuenta estantes que permiten la circulación del frío.	1	1		
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art 77	La temperatura de almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles es de: Carnes o cortes de carnes menor o igual a 1°C. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 0°C. Las carnes congeladas se mantienen a una temperatura de -18°C.	1	0		
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art 77	El vehículo de transporte de carne mantiene la temperatura requerida por los productos a transportar.	1	1		
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art 77	La planta cuenta con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.	1	1		
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art 77	La planta cuenta con rampas de recepción y despacho.	1	1		

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	Observaciones	Evaluación del INVIMA
	El agua de los afreces es canalizada mediante tubos hacia el desagüe	1	1		
	Los cuartos fríos cuentan con rieles para la suspensión de los canales	1	1		
	Los cuartos fríos cumplen con los requisitos del Artículo 25 de la Resolución 2905 de 2007	1	1		
DEC 1500 Art. 9	VIDA ÚTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.	1	1		0
DEC 1500 Art. 9	La planta de beneficio establece la vida útil del producto Cuenta con estudios de estabilidad para establecer la vida útil del producto.	1	1		
PUNTAJE TOTAL*		496	392		0

RESULTADO GLOBALES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	PUNTAJE MAXIMO	PUNTAJE OBTENIDO POR PLANTA	% CUMPLIMIENTO
RESULTADOS PRESENTADOS POR LA PLANTA DE BENEFICIO	496	392	79,0%
RESULTADOS PRESENTADOS POR LA EVALUACION DEL INVIMA	496	0	0,0%

 FIRMA DEL REPRESENTANTE
 DEL ESTABLECIMIENTO

 FIRMA DEL INSPECTOR DE
 INVIMA

Anexo 2. PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO FRIGORIFICOS BLE.

FORMATO DE ACCIONES OPERATIVAS DE CUMPLIMIENTO						
INFORMACION GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO						
Nombre del establecimiento: FRIGORIFICOS BLE Dirección: Carretera a San Juan, km 1.5, San Juan, P.R. Teléfono: 787-734-1234 Correo electrónico: info@frigobles.com Fecha de inicio de operaciones: 1995 Tipo de negocio: Industria de Alimentos Actividad principal: Producción de alimentos congelados Actividad secundaria: Distribución de alimentos congelados Actividad terciaria: Logística de distribución Actividad cuaternaria: Marketing y ventas Actividad quinary: Investigación y desarrollo Actividad sextary: Financiamiento Actividad septary: Recursos humanos Actividad octary: Relaciones públicas Actividad nonary: Compras Actividad decary: Seguridad Actividad undecary: Legal Actividad duodecary: Medio ambiente Actividad tredecary: Comunidad Actividad catordecary: Transporte Actividad quincecary: Energía Actividad diecisececary: Comercio electrónico Actividad diecisiecary: Telecomunicaciones Actividad dieciocecary: Industria cultural Actividad vigintecary: Industria de la salud Actividad vigintiducary: Industria de la moda Actividad vigintitercary: Industria de la construcción Actividad viginticuaternary: Industria de la minería Actividad vigintiquincary: Industria de la química Actividad vigintisececary: Industria de la aeronáutica Actividad vigintiseiscary: Industria de la espacial Actividad vigintiseptecary: Industria de la defensa Actividad vigintioctecary: Industria de la energía Actividad vigintinuececary: Industria de la información Actividad vigintiducary: Industria de la ciencia Actividad vigintitercary: Industria de la tecnología Actividad viginticuaternary: Industria de la biotecnología Actividad vigintiquincary: Industria de la nanotecnología Actividad vigintisececary: Industria de la robótica Actividad vigintiseiscary: Industria de la inteligencia artificial Actividad vigintiseptecary: Industria de la realidad virtual Actividad vigintioctecary: Industria de la realidad aumentada Actividad vigintinuececary: Industria de la impresión 3D Actividad vigintiducary: Industria de la impresión 4D Actividad vigintitercary: Industria de la impresión 5D Actividad viginticuaternary: Industria de la impresión 6D Actividad vigintiquincary: Industria de la impresión 7D Actividad vigintisececary: Industria de la impresión 8D Actividad vigintiseiscary: Industria de la impresión 9D Actividad vigintiseptecary: Industria de la impresión 10D Actividad vigintioctecary: Industria de la impresión 11D Actividad vigintinuececary: Industria de la impresión 12D Actividad vigintiducary: Industria de la impresión 13D Actividad vigintitercary: Industria de la impresión 14D Actividad viginticuaternary: Industria de la impresión 15D Actividad vigintiquincary: Industria de la impresión 16D Actividad vigintisececary: Industria de la impresión 17D Actividad vigintiseiscary: Industria de la impresión 18D Actividad vigintiseptecary: Industria de la impresión 19D Actividad vigintioctecary: Industria de la impresión 20D Actividad vigintinuececary: Industria de la impresión 21D Actividad vigintiducary: Industria de la impresión 22D Actividad vigintitercary: Industria de la impresión 23D Actividad viginticuaternary: Industria de la impresión 24D Actividad vigintiquincary: Industria de la impresión 25D Actividad vigintisececary: Industria de la impresión 26D Actividad vigintiseiscary: Industria de la impresión 27D Actividad vigintiseptecary: Industria de la impresión 28D Actividad vigintioctecary: Industria de la impresión 29D Actividad vigintinuececary: Industria de la impresión 30D						
FECHA DE EJECUCIÓN	INDICADOR DE CUMPLIMIENTO	DETALLE DE LA ACCIÓN	RESPONSABLE	RECURSOS ASIGNADOS	ESTADO DE CUMPLIMIENTO	COMENTARIOS
2023-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de calidad (SGC) que asegure la calidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de calidad (SGC) que asegura la calidad de los productos.
2023-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) que asegure la seguridad de los alimentos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de seguridad alimentaria (SGSA) que asegura la seguridad de los alimentos.
2023-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de medio ambiente (SGMA) que asegure la sostenibilidad del negocio.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de medio ambiente (SGMA) que asegura la sostenibilidad del negocio.
2023-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de recursos humanos (SGRH) que asegure la eficiencia del personal.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de recursos humanos (SGRH) que asegura la eficiencia del personal.
2023-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de relaciones públicas (SGRP) que asegure la reputación de la empresa.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de relaciones públicas (SGRP) que asegura la reputación de la empresa.
2023-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de finanzas (SGF) que asegure la rentabilidad del negocio.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de finanzas (SGF) que asegura la rentabilidad del negocio.
2024-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de tecnología (SGT) que asegure la innovación del negocio.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de tecnología (SGT) que asegura la innovación del negocio.
2024-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de logística (SGL) que asegure la eficiencia de la cadena de suministro.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de logística (SGL) que asegura la eficiencia de la cadena de suministro.
2024-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de marketing (SGM) que asegure la efectividad de las campañas de marketing.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de marketing (SGM) que asegura la efectividad de las campañas de marketing.
2024-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de compras (SGC) que asegure la competitividad de los precios.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de compras (SGC) que asegura la competitividad de los precios.
2024-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de transporte (SGT) que asegure la puntualidad de los envíos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de transporte (SGT) que asegura la puntualidad de los envíos.
2024-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de energía (SGE) que asegure la eficiencia energética.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de energía (SGE) que asegura la eficiencia energética.
2025-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de comunidad (SGC) que asegure la satisfacción de los clientes.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de comunidad (SGC) que asegura la satisfacción de los clientes.
2025-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de cultura (SGC) que asegure la cohesión del equipo.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de cultura (SGC) que asegura la cohesión del equipo.
2025-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de innovación (SGI) que asegure la competitividad del negocio.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de innovación (SGI) que asegura la competitividad del negocio.
2025-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de sostenibilidad (SGS) que asegure el futuro del negocio.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de sostenibilidad (SGS) que asegura el futuro del negocio.
2025-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de transformación digital (SGTD) que asegure la modernización del negocio.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de transformación digital (SGTD) que asegura la modernización del negocio.
2025-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de inteligencia artificial (SGIA) que asegure la optimización de los procesos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de inteligencia artificial (SGIA) que asegura la optimización de los procesos.
2026-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de realidad virtual (SGRV) que asegure la inmersión de los clientes.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de realidad virtual (SGRV) que asegura la inmersión de los clientes.
2026-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de realidad aumentada (SGRA) que asegure la interacción de los clientes.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de realidad aumentada (SGRA) que asegura la interacción de los clientes.
2026-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 3D (SGI3D) que asegure la personalización de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 3D (SGI3D) que asegura la personalización de los productos.
2026-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 4D (SGI4D) que asegure la adaptabilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 4D (SGI4D) que asegura la adaptabilidad de los productos.
2026-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 5D (SGI5D) que asegure la versatilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 5D (SGI5D) que asegura la versatilidad de los productos.
2026-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 6D (SGI6D) que asegure la durabilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 6D (SGI6D) que asegura la durabilidad de los productos.
2027-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 7D (SGI7D) que asegure la funcionalidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 7D (SGI7D) que asegura la funcionalidad de los productos.
2027-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 8D (SGI8D) que asegure la estética de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 8D (SGI8D) que asegura la estética de los productos.
2027-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 9D (SGI9D) que asegure la seguridad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 9D (SGI9D) que asegura la seguridad de los productos.
2027-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 10D (SGI10D) que asegure la calidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 10D (SGI10D) que asegura la calidad de los productos.
2027-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 11D (SGI11D) que asegure la innovación de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 11D (SGI11D) que asegura la innovación de los productos.
2027-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 12D (SGI12D) que asegure la sostenibilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 12D (SGI12D) que asegura la sostenibilidad de los productos.
2028-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 13D (SGI13D) que asegure la competitividad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 13D (SGI13D) que asegura la competitividad de los productos.
2028-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 14D (SGI14D) que asegure la modernización de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 14D (SGI14D) que asegura la modernización de los productos.
2028-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 15D (SGI15D) que asegure la transformación digital de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 15D (SGI15D) que asegura la transformación digital de los productos.
2028-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 16D (SGI16D) que asegure la optimización de los procesos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 16D (SGI16D) que asegura la optimización de los procesos.
2028-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 17D (SGI17D) que asegure la inmersión de los clientes.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 17D (SGI17D) que asegura la inmersión de los clientes.
2028-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 18D (SGI18D) que asegure la interacción de los clientes.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 18D (SGI18D) que asegura la interacción de los clientes.
2029-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 19D (SGI19D) que asegure la personalización de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 19D (SGI19D) que asegura la personalización de los productos.
2029-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 20D (SGI20D) que asegure la adaptabilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 20D (SGI20D) que asegura la adaptabilidad de los productos.
2029-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 21D (SGI21D) que asegure la versatilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 21D (SGI21D) que asegura la versatilidad de los productos.
2029-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 22D (SGI22D) que asegure la durabilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 22D (SGI22D) que asegura la durabilidad de los productos.
2029-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 23D (SGI23D) que asegure la funcionalidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 23D (SGI23D) que asegura la funcionalidad de los productos.
2029-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 24D (SGI24D) que asegure la estética de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 24D (SGI24D) que asegura la estética de los productos.
2030-01-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 25D (SGI25D) que asegure la seguridad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 25D (SGI25D) que asegura la seguridad de los productos.
2030-03-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 26D (SGI26D) que asegure la calidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 26D (SGI26D) que asegura la calidad de los productos.
2030-05-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 27D (SGI27D) que asegure la innovación de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 27D (SGI27D) que asegura la innovación de los productos.
2030-07-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 28D (SGI28D) que asegure la sostenibilidad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 28D (SGI28D) que asegura la sostenibilidad de los productos.
2030-09-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 29D (SGI29D) que asegure la competitividad de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 29D (SGI29D) que asegura la competitividad de los productos.
2030-11-01	100%	Implementación de un sistema de gestión de impresión 30D (SGI30D) que asegure la modernización de los productos.	Gerente General	\$10,000.00	Completado	Se ha implementado un sistema de gestión de impresión 30D (SGI30D) que asegura la modernización de los productos.

Anexo 3. Decreto 1500 de 2007. Ministerio de Protección Social.

DECRETO 1500 DE 2007

(Mayo 04)

Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

EL MINISTRO DEL INTERIOR Y DE JUSTICIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

Delegatario de las funciones presidenciales conforme al Decreto 1418 de abril 26 de 2007, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de las Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que "(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenden contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)";

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios; dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos;

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores;

Que el artículo 12 de la Decisión Andina 515 de 2002 señala que "Los Países Miembros, la Comisión y la Secretaría General adoptaran las normas sanitarias y fitosanitarias que estimen necesarias para proteger y mejorar la sanidad animal y vegetal de la subregión, y contribuir al mejoramiento de la salud y la vida humana, siempre que dichas normas estén basadas en principios técnico-científicos, no constituyan una restricción innecesaria, injustificada o encubierta al comercio intrasubregional, y estén conforme con el ordenamiento jurídico comunitario;

Que el artículo 30 de la Decisión Andina de que trata el considerando anterior, dispone "Los Países Miembros podrán aplicar requisitos sanitarios o fitosanitarios distintos a los establecidos en la norma comunitaria, siempre y cuando sean equivalentes con los requisitos establecidos en dichas normas. En tales casos, los Países Miembros notificarán sus medidas a la Secretaría General, adjuntando el sustento técnico pertinente para su inscripción en el Registro Subregional de Normas Sanitarias y Fitosanitarias, y serán aplicados por los Países Miembros únicamente cuando obtengan el Registro Subregional correspondiente";

Que el artículo 8º de la Decisión Andina 562 de 2003, contempla "En el proceso de elaboración y adopción de Reglamentos Técnicos, los Países Miembros utilizarán como base las normas internacionales o sus elementos pertinentes o aquellas normas internacionales cuya aprobación sea inminente, salvo en el caso de que esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o limitaciones o problemas de naturaleza tecnológica que justifiquen un criterio diferente.

En este último caso, los Reglamentos Técnicos nacionales tomarán como base las normas subregionales andinas, regionales y/o nacionales";

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001, señalando los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7º del Decreto 2269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen;

Que de acuerdo con lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico; serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento;

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial, el Decreto 3075 de 1997, la carne, los productos cárnicos y sus preparados, se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública;

Que la normatividad sanitaria, en especial, los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, deben ser actualizados bajo los principios de análisis de riesgo y cadena alimentaria, de manera que se garantice la inocuidad de la carne, de los productos cárnicos comestibles y de los derivados cárnicos destinados al consumo humano en el territorio nacional y en el exterior;

Que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales;

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que cree el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el

Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en el proceso de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación en el país, como una medida necesaria para garantizar la calidad de estos productos alimenticios, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma;

Que el desarrollo de esta nueva normativa permite al país armonizarse con las directrices internacionales y modernizar el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de acuerdo con los esquemas de los sistemas sanitarios en el mundo, para facilitar los procesos de equivalencia estipulados en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, OMC;

Que el reglamento técnico que se establece con el presente decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con las firmas G/TBT/N/COL/82 y G/SPS/N/COL/125 el 22 de diciembre de 2006 y 3 de enero de 2007 respectivamente;

En mérito de lo expuesto,

DECRETA:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1º. *Objeto.* El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida; la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

Artículo 2º. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional a:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende, predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.

2. Las especies de animales domésticos; como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.

3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zootecnia o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

Parágrafo. Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo.

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

Definiciones

Artículo 3º. *Definiciones.* Adicionado por el art. 1, Decreto Nacional 2380 de 2009. Para efectos del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y sus normas reglamentarias, adoptanse las siguientes definiciones:

Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

Adulterado: Se considera que la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos están adulterados, siempre que:

1. Lleven o contengan cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.

2: Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.

3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.

5. Estén compuestos en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.

5: Hayan sido preparados, empacados o mantenidos bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.

6. Hayan sido obtenidos total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.

7. El empaque primario o secundario este compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.

8. De manera intencional hayan sido expuestos a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.

9. Algún elemento esencial haya sido omitido o sustraído de los mismos de manera total o parcial; o si han sido reemplazados por cualquier sustancia de uso no permitido, de manera total o parcial; o si el daño o la sustracción ha sido ocultada de cualquier manera.

10. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenten su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

Alterado Aquella carne, producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación o degradación parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos, que le impiden ser apto para consumo humano.

Análisis de peligros y puntos críticos de control: (APPCC-HACCP, por sus siglas en español e inglés). Es un procedimiento sistemático y preventivo de aseguramiento de inocuidad, aceptado internacionalmente, el cual enfoca la prevención y control de los peligros químicos, biológicos y físicos en la producción de alimentos.

Autoridad competente: Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control en los predios, de producción primaria, el transporte de animales en pie; las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.

Autorización Sanitaria: Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

Autorización Sanitaria Condicionada. Adicionada por el art. 1, Decreto 2380 de 2009. El nuevo Texto es el siguiente. Procedimiento administrativo mediante el cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, habilita a una persona natural o jurídica responsable de un establecimiento a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese y procesamiento, durante el período de transición de que trata el presente decreto, mientras se cumple con la totalidad del Plan Gradual de Cumplimiento. La autorización sanitaria se considera condicionada al cumplimiento de lo establecido en el Plan Gradual de Cumplimiento, en los plazos establecidos y al mantenimiento de las condiciones sanitarias que permitan garantizar la inocuidad del producto.

Beneficio de animales: Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano.

Bioseguridad: Son todas aquellas medidas sanitarias, procedimientos técnicos y normas de manejo que se aplican de forma permanente, con el propósito de prevenir la entrada y Salida de agentes infectocontagiosos en la unidad producción primaria, en plantas de sacrificio y plantas de derivados cárnicos.

Buenas Prácticas en el Uso de Medicamentos Veterinarios (BPMV): Se define como el cumplimiento de los métodos de empleo oficialmente recomendados para los medicamentos de uso veterinario, de conformidad con la información consignada en el rotulado de los productos aprobados, incluido el tiempo de retiro, cuando los mismos se utilizan bajo condiciones prácticas.

Buenas Prácticas en la Alimentación Animal (BPAA): Son los modos de empleo y prácticas recomendadas en alimentación animal, tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano minimizando los peligros físicos, químicos y biológicos que implique un riesgo para la salud del consumidor final.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.

Carne molida: Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa.

Carne picada: Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos y que no contiene más del 1% de sal.

Caza comercial: Para efectos de este decreto la definición será la establecida por el Decreto 4688 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.

Corral de observación: Es el corral destinado a mantener animales enfermos o sospechosos de portar enfermedades en un establecimiento de producción primaria o en la planta de beneficio:

Corral de recepción: Es el lugar de llegada de los animales a la planta de beneficio, donde se realiza la separación de los mismos.

Corral de sacrificio: Es el corral que tiene por objeto mantener los animales previo a su sacrificio.

Decomiso - condenado: Medida de incautación o aprehensión que se aplica a:

1. Todo animal durante la inspección ante mortem.
2. La carne y a los productos cárnicos comestibles, durante la inspección post mortem.
3. Los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.

Todo lo anterior, como resultado de la inspección por parte de la autoridad sanitaria competente y declarado como no apto para el consumo humano o respecto del cual, la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que es peligroso para el consumo humano y que debe ser identificado para su adecuado manejo y disposición final.

Decomiso parcial. Eliminación o retiro determinado por el inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o los productos cárnicos comestibles.

Derivados cárnicos: Son los productos que utilizan en su preparación carne, sangre, vísceras u otros productos comestibles de origen animal, que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionando o no aditivos, especies aprobadas y otros ingredientes. Estos productos se denominarán según su especie.

Dictamen final: Juicio respecto de la aptitud para el consumo de la carne, emitido por el inspector oficial, sobre la base de la información recabada durante la inspección ante y post mortem y de los resultados de los análisis que fuere necesario.

Equivalencia: Capacidad de diferentes sistemas de higiene de la carne para cumplir los mismos objetivos de inocuidad y aptitud para el consumo humano.

Establecimiento: Lugar donde personas naturales o jurídicas desarrollan una o algunas de las siguientes actividades: beneficio, desposte, desprese, procesamiento de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y venta de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

Estándares de ejecución sanitaria: Condiciones generales de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro del establecimiento.

Expendio: Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.

Faenado: Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

Fase de la cadena alimentaria: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Higiene de la carne: Son todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Inscripción: Procedimiento administrativo mediante el cual la persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo se identifica ante la autoridad sanitaria competente.

Inspección oficial: Función esencial asociada a la responsabilidad estatal para la protección de la salud animal y humana, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad en todas las actividades que; tienen relación con la cadena alimentaria, que es ejercida por las autoridades sanitarias competentes.

Inspección ante-mortem: Todo procedimiento o prueba efectuada por un inspector oficial a todos los animales o lotes de animales vivos que van a ingresar al sacrificio, con el propósito de emitir un dictamen sobre su salubridad y destino.

Inspección organoléptica: Todo procedimiento o prueba efectuada para la identificación de enfermedades, defectos de los animales, alteraciones de los tejidos y órganos de los animales, a través de la utilización de los órganos de los sentidos.

Inspección post mortem: Todo procedimiento o análisis efectuado por un inspector oficial a todas las partes pertinentes de animales sacrificados, con el propósito de emitir dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

Inspector oficial: Médico veterinario designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.

Inspector auxiliar oficial: Profesional, técnico o tecnólogo debidamente designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, que apoya al inspector oficial en el ejercicio de sus funciones.

Límite crítico: El valor máximo o mínimo hasta donde un riesgo físico, biológico o químico tiene que ser controlado en un punto crítico de control para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable, el surgimiento del riesgo identificado a la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

Límites máximos de residuos químicos: Concentración máxima resultante del uso de medicamentos veterinarios o de plaguicidas que se reconoce como legalmente permisible y que no representa riesgo para la salud del consumidor.

Material sanitario: Material impermeable, liso, no tóxico, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en procedimientos de limpieza y desinfección.

Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

Medida Sanitaria de Seguridad: Es una operación administrativa de ejecución inmediata y transitoria que busca preservar el orden público en materia sanitaria.

Objetivo de desempeño: Frecuencia máxima y/o la concentración máxima de un peligro en un alimento crudo, el cual no debe exceder los criterios establecidos por la reglamentación sanitaria vigente.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.

Plaga: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP-APPCC): Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados, de conformidad con los principios del Sistema HACCP, que aseguren el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos destinados para el consumo humano, en el segmento de la cadena considerada:

Planta de beneficio animal (matadero): Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin.

Plantas nuevas. Acionada por el art. 1, Decreto 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente. Son todas las plantas de beneficio animal, de desposte, desprese y derivados cárnicos, construidas con posterioridad al 4 de mayo de 2007. No se consideran plantas nuevas aquellas que son resultado de un Plan Gradual de Cumplimiento aprobado.

Plan gradual de cumplimiento: Documento técnico presentado por los propietarios, tenedores u operadores de predios de producción primaria, plantas de beneficio, desposte o desprese y de derivados cárnicos, en el cual se especifica el nivel sanitario actual de cumplimiento frente a las disposiciones de este decreto y sus reglamentaciones y los compromisos para realizar acciones que permitan lograr el cumplimiento total de la normatividad sanitaria durante el período de transición. Este documento debe ser presentado siguiendo los lineamientos que establece el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos, Invima, según su competencia, el cual debe ser aprobado por estas y será utilizado como instrumento de seguimiento para vigilancia y control.

Planta de derivados cárnicos: Establecimiento en el cual se realizan las operaciones de preparación, transformación, fabricación, envasado y almacenamiento de derivados cárnicos.

Planta de desposte: Establecimiento en el cual se realiza el deshuese, la separación de la carne del tejido óseo y la separación de la carne en cortes o postas.

Planta de desprese: Establecimiento en el cual se efectúa el fraccionamiento mecánico de la canal.

Predio de producción primaria: Granja o finca, destinada a la producción de animales de abasto público en cualquiera de sus etapas de desarrollo. Incluye los zocriaderos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (FOES): Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del alimento.

Producción primaria: Producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales domésticos de abasto público previos a su sacrificio. Incluye la zocoría.

Productos para uso industrial: Aquellos de origen animal obtenidos en la planta de beneficio con destino final distinto al consumo humano y que pueden dirigirse a la fabricación de harina de carne.

Producto cárnico comestible: Es cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano.

Producto cárnico no comestible: Son aquellas materias que se obtienen de los animales de beneficio y que no están comprendidos en los conceptos de carne y productos cárnicos comestibles.

Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Registro: Acto administrativo emitido por la autoridad sanitaria competente, en reconocimiento a las condiciones sanitarias verificadas a través de la autorización sanitaria, que permite el ingreso a las listas oficiales.

Residuo químico: Son sustancias o sus metabolitos que se almacenan en los tejidos animales, como consecuencia del uso de los medicamentos veterinarios, plaguicidas agrícolas y pecuarios y otras sustancias empleadas en el tratamiento y control de las enfermedades, en el mejoramiento del desempeño productivo o aquellas provenientes de contaminación ambiental.

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

Riesgo a la inocuidad de los alimentos: Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

Sacrificio: Procedimiento que se realiza en un animal destinado para el consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende desde la insensibilización hasta la sangría, mediante la sección de los grandes vasos.

Sala de desposte: Área de una planta de beneficio donde se efectúa el despiece de la canal y la limpieza de los diferentes cortes para su posterior empaque y comercialización. Esta área puede encontrarse dentro de las instalaciones de la planta de beneficio o fuera de ella.

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos: Sistema diseñado y ejecutado por las entidades estatales para el control y la inocuidad de las carnes y sus derivados, incluida la inspección y las pruebas químicas, físicas y microbiológicas de la misma, para cumplir con los requisitos establecidos en el mercado.

Sistema HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos a la inocuidad de los alimentos.

Trazabilidad: Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un alimento para los animales, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimento o un alimento para los animales o con probabilidad de serlo.

Unidad de frío: Equipo que mantiene en forma controlada la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

Unidad de transporte: Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar. En el caso de los vehículos rígidos, se refiere a la carrocería y el de los articulados, al remolque o al semirremolque.

Validación: Constatación de que los elementos del plan HACCP son efectivos.

Vehículo isoterma: Vehículo en el que la unidad de transporte esta construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, que permiten limitarlos intercambios de calor entre el interior y el exterior de la unidad de transporte.

Vehículo refrigerado: Vehículo isoterma que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor hasta -20°C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30°C .

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan HACCP.

Zocoría: Para efectos de este decreto la definición de zocoría será la establecida por la Ley 611 de 2000 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Autorización Sanitaria Condicionada: Adicionada por el art. 1, Decreto Nacional 2380 de 2009, así: Procedimiento administrativo mediante el cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, habilita a una

persona natural o jurídica responsable de un establecimiento a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese y procesamiento, durante el período de transición de que trata el presente decreto, mientras se cumple con la totalidad del Plan Gradual de Cumplimiento. La autorización sanitaria se considera condicionada al cumplimiento de lo establecido en el Plan Gradual de Cumplimiento, en los plazos establecidos y al mantenimiento de las condiciones sanitarias que permitan garantizar la inocuidad del producto.

Plantas nuevas: Adicionada por el art. 1, Decreto Nacional 2380 de 2009, así: Son todas las plantas de beneficio animal, de desposte, desprese y derivados cárnicos, construidas con posterioridad al 4 de mayo de 2007. No se consideran plantas nuevas aquellas que son resultado de un Plan Gradual de Cumplimiento aprobado.

CAPITULO II

Condiciones generales

ARTÍCULO 4. *Predios y transporte de animales en pie.* Todos los predios de producción primaria, transportadores y vehículos que movilizan animales en pie, serán responsables de cumplir con los requisitos sanitarios, que en desarrollo del presente decreto establezcan el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Ministerio de Transporte, sin perjuicio de las competencias atribuidas a otras autoridades y a quienes les corresponderá ejercer la vigilancia respectiva sobre el cumplimiento de los mismos.

Parágrafo. El contenido del presente artículo, se aplicará sin perjuicio de lo establecido por el Decreto 3149 de 2006, modificado por el Decreto 414 de 2007 y demos normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 5º. *Responsabilidades de los establecimientos y del transporte de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.* Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes.

Artículo 6º. *Inscripción, autorización sanitaria y registro de establecimientos.* Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.

Artículo 7º. *Administración del sistema de autorización sanitaria y registro.* La autoridad sanitaria competente para efectos de la administración del sistema de inscripción, autorización y registro deberá disponer, como mínimo, de una base de datos o sistema de información Único, actualizado con la respectiva identificación de los establecimientos y vehículos autorizados y registrados.

Artículo 8º. *Cadena de frío.* Con el fin de garantizar la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, todo eslabón de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el desposte, desprese, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final.

Parágrafo 1º. La planta de beneficio, es responsable de que la carne y los productos cárnicos comestibles alcancen la temperatura de enfriamiento. A partir de aquí, los demás eslabones de la cadena, transporte y expendio, deberán conservar la temperatura del producto.

Parágrafo 2º. Los requisitos de temperatura de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, serán los establecidos en la normatividad sanitaria que para el efecto se expida.

Artículo 9º. *Vida útil de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.* Las plantas de beneficio, de desposte, desprese y de derivados cárnicos establecerán la vida útil del producto de acuerdo con las condiciones de conservación, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria.

Artículo 10. *Situaciones que afectan la inocuidad.* Se consideran situaciones que afectan la inocuidad en los establecimientos y el transporte de los productos de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto, las siguientes:

1. El funcionamiento de establecimientos y transporte sin la debida autorización e inspección oficial.
2. Tenencia, transporte o comercialización de productos sin la identificación con la leyenda "APROBADO".
3. Retiro, adulteración o daño de etiquetas de manejo seguro en las instalaciones u operaciones de la instalación.
4. Tenencia o comercialización de productos que contengan marcas, etiquetas y sellos que presenten adulteración.
5. La interrupción o interferencia en el sistema de inspección oficial que esté relacionada con la operación del proceso.
6. Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados; fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.
7. Retirar la marca o identificación colocada por el inspector oficial de "RECHAZADO" o "CONDENADO" en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros sin previa autorización.
8. Incumplimiento de los objetivos de desempeño en el control de patógenos y los límites máximos de residuos químicos.
9. Exportar sin certificación o falsificar documentos de certificación.
10. Ingresar productos al país sin la inspección de importación.
11. Incumplir el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad.
12. Expendir o transportar para el consumo nacional o internacional, carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que no hubieren sido autorizados para el consumo humano.
13. El uso indebido o falsificación de una marca, sello, etiqueta o membrete, o de cualquier otro medio que sirva para identificar la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.
14. Omitir información que le sea solicitada por la autoridad sanitaria.
15. Desconocer la procedencia de los animales y materias primas.

16. No adoptar acciones correctivas que permitan restituir las condiciones sanitarias y que eviten la ocurrencia nuevamente de la falta, una vez reportadas las notas de incumplimiento en la inspección.
17. No eliminar correctamente el producto, una vez se establezca que este no es apto para el consumo humano.
18. Reincidir en las conductas que afectan la inocuidad del producto, después de conminar al cumplimiento de la normatividad.
19. Las demás circunstancias que por su reincidencia puedan constituir una tendencia que demuestre que el desempeño del establecimiento no se ajusta a la normativa vigente.

CAPITULO III

Producción primaria

Artículo 11. *Inscripción y certificación sanitaria de predios.* Todo predio de producción primaria debe inscribirse ante el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, de acuerdo con la reglamentación vigente para tal efecto.

Dicho Instituto mantendrá una base de datos actualizada de los predios inscritos y certificados.

Artículo 12. *Instalaciones y áreas de producción primaria:* Sin perjuicio de las disposiciones reglamentarias especiales que al respecto establezca el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, todas las instalaciones y áreas de producción primaria son responsables de:

1. El diseño, la ubicación y el mantenimiento de las instalaciones y áreas de los predios de producción primaria, que deberán garantizar el mínimo riesgo para la producción y bienestar de los animales.
2. Cumplir con las normas de bioseguridad que establezca el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, para cada especie.
3. Contar con áreas independientes para el almacenamiento de medicamentos, alimentos, plaguicidas y fertilizantes.
4. Cumplir las demás disposiciones de acuerdo con los riesgos sanitarios en la producción primaria.

Parágrafo. Todo predio de producción primaria deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.

Artículo 13. *Plan de Saneamiento.* Todo predio destinado a la producción de animales para consumo humano, deberá minimizar y controlar los riesgos asociados a la producción, a través de la implementación de los programas de saneamiento que incluyan como mínimo, los siguientes aspectos:

1. Disponer de agua con la calidad y cantidad suficiente, de manera que satisfaga las necesidades de los animales y se eviten riesgos sanitarios y a la inocuidad.
2. Contar con un programa documentado de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios.
3. Manejar los residuos de acuerdo con las normas ambientales vigentes.
4. Contar con un programa de manejo integrado de plagas. Se deberán adoptar medidas que involucren el concepto de control integral, incluyendo la aplicación armónica de diferentes medidas preventivas y de control.

Artículo 14. *Obligaciones sanitarias.* Todos los predios y sistemas productivos de animales destinados al consumo humano deberán garantizar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

1. Implementar acciones para la prevención y el control de las enfermedades declaradas de control oficial.
2. Implementar programas para la prevención, control y vigilancia de los agentes zoonóticos, endémicos y exóticos que afectan a las poblaciones de animales.
3. Implementar las medidas de bioseguridad establecidas por la autoridad sanitaria competente.
4. Implementar un sistema de trazabilidad con propósitos sanitarios y de inocuidad, de acuerdo con la normatividad vigente.

Parágrafo. El cumplimiento de las obligaciones sanitarias se exigirá sin perjuicio de que los propietarios o tenedores de los predios de producción primaria y personas interesadas en realizar la caza comercial deban contar con los permisos, concesiones, licencias y autorizaciones que de acuerdo con la normatividad ambiental se requieran para desarrollar la actividad y cumplir con los términos, obligaciones y condiciones establecidos en los mismos.

Artículo 15. *Personal.* Todo propietario o tenedor de un predio de producción primaria debe garantizar que el personal vinculado:

1. Cuenten con buen estado de salud, para lo cual deberá garantizar la realización de un examen médico, mínimo una vez al año.
2. Cumpla con prácticas higiénicas y de bioseguridad, establecidas por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, para cada especie.
3. Reciba por parte del empleador capacitación continua y entrenamiento en manejo sanitario de los animales.

Artículo 16. *Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad.* En los predios de producción primaria de animales para consumo humano, se deben implementar las acciones establecidas, para cumplir con:

1. Buenas Prácticas en el Uso de Medicamentos Veterinarios (BPMV).
2. Buenas Prácticas en la Alimentación Animal (BPAA).
3. Bienestar animal.
3. Bioseguridad.

Parágrafo: La reglamentación de las acciones previstas en el presente artículo, será efectuada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Artículo 17. *Transición para la producción primaria.* El período de transición para la aplicación de las normas atinentes a la producción primaria de que trata el presente capítulo, será establecido en la reglamentación que expida el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

CAPITULO IV

Transporte de animales a la planta de beneficio

Artículo 18. *Inscripción del transporte de animales.* Todo transportador y su respectivo vehículo destinado al transporte de animales proveniente de predios de producción primaria a plantas de beneficio, deberán estar inscritos y autorizados por el Ministerio de Transporte, quien mantendrá una base de datos actualizada de los transportadores y los vehículos autorizados, para ser utilizada por la autoridad sanitaria competente. Lo anterior, sin perjuicio de las disposiciones que en

esta materia establezcan el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial y el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Parágrafo. El contenido del presente artículo, se aplicará sin perjuicio de lo establecido por el Decreto 3149 de 2006, modificado por el Decreto 414 de 2007 y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 19. *Requisitos sanitarios del transporte de animales a la planta de beneficio.* Para el transporte de animales, los transportadores y sus respectivos vehículos deben cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

1. Vehículos con:

1.1 Diseño adecuado para el transporte de la especie animal correspondiente y en concordancia con las disposiciones sanitarias y propias del transporte:

1.2 Contar con mecanismos de separación física que impidan el hacinamiento, los amontonamientos y agresiones entre los animales durante el transporte.

1.3 Condiciones adecuadas de bienestar animal, bioseguridad, biocontención y manejo sanitario, de acuerdo con las disposiciones sanitarias.

1.4 Especificidad, por lo cual no se permitirá el transporte de diferentes especies en el mismo vehículo, ni de otros implementos o insumos durante el transporte de animales.

1.5 Condiciones higiénicas adecuadas del vehículo que garanticen el desarrollo de operaciones de limpieza y desinfección cada vez que se transporte un nuevo lote de animales.

1.6 El compartimiento de carga de los vehículos así como las jaulas y utensilios empleados para el transporte de los animales, deberán prevenir la contaminación e introducción de peligros físicos, biológicos y químicos.

2. El personal transportador deberá cumplir las disposiciones contempladas en el artículo 15 del presente decreto.

3. El transportador está en la obligación, en el caso de animales destinados para consumo humano que sean transportados a una planta de beneficio, de portar la guía sanitaria de movilización de animales, expedida y regulada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Parágrafo 1°. Los anteriores requisitos serán reglamentados por el Instituto Colombiano Agropecuario; ICA, y se cumplirán sin perjuicio de las disposiciones establecidas por el Ministerio de Transporte, el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, de acuerdo con sus competencias.

Parágrafo 2°. El Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, reglamentará los requisitos para el transporte de aves de corral y otras especies. CAPITULO V

Plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos

ARTÍCULO 20. Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 559 de 2008, Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 2965 de 2008. El nuevo texto es el siguiente: *INSCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO DE PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y DERIVADOS CÁRNICOS.* Las plantas de beneficio de animales, desposte, desprese y plantas de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una planta, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.

Las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que se encuentren en funcionamiento a la entrada en vigencia del presente decreto, deberán realizar ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, - INVIMA-, la inscripción de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del presente decreto, a más tardar el 30 de mayo de 2008.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, procederá a iniciar el correspondiente proceso sancionatorio conforme a lo previsto en el presente decreto, a las personas naturales o jurídicas propietarias de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que no realicen la inscripción en el término aquí señalado.

PARÁGRAFO 1.- Todas las plantas nuevas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral deberán cumplir con las exigencias previstas en el presente decreto, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 2.- Las plantas inscritas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, -INVIMA-, de conformidad con lo previsto en el presente decreto, no deberá efectuar nueva inscripción.

PARÁGRAFO 3.- Sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar por el incumplimiento del plazo aquí previsto es obligatoria la inscripción ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral.

Texto anterior:

Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 559 de 2008, así: *Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.* Las plantas de beneficio de animales, desposte, desprese y plantas de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una planta, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.

Las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que se encuentren en funcionamiento a la entrada en vigencia del Decreto 1500 de 2007, deberán realizar ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la inscripción de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del Decreto 1500 de 2007, a más tardar el 30 de mayo de 2008.

Aquellas plantas que no presenten la inscripción en el término aquí señalado, serán objeto de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y de las sanciones, conforme a los artículos 576 y 577 de la Ley 9ª de 1979.

Parágrafo 1°. Todas las plantas nuevas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral deberán cumplir con las exigencias previstas en el Decreto 1500 de 2007, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo 2°. Las plantas inscritas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007, no deberá efectuar nueva inscripción.

Texto original:

Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una sede, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.

ARTÍCULO 21. Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 559 de 2008, Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 2965 de 2008. El nuevo texto es el siguiente: *PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO*. Todas las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, que se encontraban en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar un Plan Gradual de Cumplimiento de acuerdo a los requisitos establecidos mediante las resoluciones que para el efecto expidió el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- para cada especie.

El plazo máximo para que las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, presenten el Plan Gradual de Cumplimiento, será hasta el treinta y uno (31) de julio de 2008. El instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, procederá a iniciar el correspondiente proceso sancionatorio conforme a lo previsto en el presente decreto, a las personas naturales o jurídicas propietarias de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que no presenten el mencionado Plan en el término aquí señalado.

PARÁGRAFO 1.- Los requisitos para la inscripción y el plan gradual de cumplimiento de las plantas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y de las plantas de los derivados cárnicos de que trata el presente decreto, serán establecidos mediante resolución que para tal efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, dentro de los treinta (30) días siguientes a la expedición del respectivo reglamento técnico. La solicitud de inscripción, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del presente decreto y el plan gradual de cumplimiento, deberán presentarse de manera simultánea dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación del acto administrativo que adopta el reglamento técnico correspondiente.

PARÁGRAFO 2.- Las plantas nuevas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y todos los derivados cárnicos deberán cumplir con las exigencias previstas en el presente decreto, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 3.- Sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar por el incumplimiento del plazo previsto en el inciso segundo del presente artículo, las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que presenten el Plan Gradual de Cumplimiento con posterioridad al 31 de julio de 2008, deberán surtir los trámites previstos en el presente decreto, teniendo como plazo máximo para la ejecución de dicho Plan el 4 de mayo de 2012.

PARÁGRAFO 4.- Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 4131 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: Las plantas de beneficio de las especies bovina, bufalina, porcina que hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento dentro del término previsto en el presente artículo, podrán ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, presentar modificaciones, adiciones o reformas a dicho Plan, dentro del plazo fijado para las plantas de beneficio animal que se acojan al Plan de Racionalización que vence el 30 de junio de 2010, teniendo en todo caso, como plazo máximo para la ejecución del mencionado Plan hasta el 4 de mayo de 2012, sin que por tal motivo sean objeto de sanción.

Texto anterior:

Adicionado por el art. 2, Decreto Nacional 2380 de 2009, así: PARÁGRAFO 4. Las plantas de beneficio de las especies bovina, bufalina, porcina que hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento dentro del término previsto en el presente artículo, podrán ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, presentar modificaciones, adiciones o reformas a dicho Plan, dentro del plazo fijado para las plantas de beneficio animal que se acojan al Plan de Racionalización que vence el 30 de octubre de 2009, teniendo en todo caso, como plazo máximo para la ejecución del mencionado Plan hasta el 4 de mayo de 2012, sin que por tal motivo sean objeto de sanción.

Texto anterior:

Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 559 de 2008, así: PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO. Todas las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, que se encontraban en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar un Plan Gradual de Cumplimiento de acuerdo a los requisitos establecidos mediante las resoluciones que para el efecto expidió el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- para cada especie.

El plazo máximo para que las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, presenten el Plan Gradual de Cumplimiento, será hasta el treinta y uno (31) de julio de 2008. El instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, procederá a iniciar el correspondiente proceso sancionatorio conforme a lo previsto en el presente decreto, a las personas naturales o jurídicas propietarias de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que no presenten el mencionado Plan en el término aquí señalado.

PARÁGRAFO 1.- Los requisitos para la inscripción y el plan gradual de cumplimiento de las plantas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y de las plantas de los derivados cárnicos de que trata el presente decreto, serán establecidos mediante resolución que para tal efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, dentro de los treinta (30) días siguientes a la expedición del respectivo reglamento técnico. La solicitud de inscripción, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del presente decreto y el plan gradual de cumplimiento, deberán

presentarse de manera simultánea dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación del acto administrativo que adopta el reglamento técnico correspondiente.

PARÁGRAFO 2.- Las plantas nuevas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y todos los derivados cárnicos deberán cumplir con las exigencias previstas en el presente decreto, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 3.- Sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar por el incumplimiento del plazo previsto en el inciso segundo del presente artículo, las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que presenten el Plan Gradual de Cumplimiento con posterioridad al 31 de julio de 2008, deberán surtir los trámites previstos en el presente decreto, teniendo como plazo máximo para la ejecución de dicho Plan el 4 de mayo de 2012.

Texto original:

Artículo 21. Plan Gradual de Cumplimiento. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, que se encuentren en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar simultáneamente, la solicitud de inscripción de acuerdo con lo establecido en los artículos 6º y 20 del presente decreto acompañada de un plan gradual de cumplimiento, definido en el artículo 3º del mismo; ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos que se creen con posterioridad a la promulgación del presente decreto deberán cumplir con todas las exigencias aquí establecidas y sus disposiciones reglamentarias.

Parágrafo 1º. La solicitud de inscripción y el plan gradual de cumplimiento, para cada una de las especies y productos de que trata el presente decreto, deberán presentarse dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación del acto administrativo que adopta el reglamento correspondiente.

Parágrafo 2º. Los requisitos del plan gradual de cumplimiento para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, según especies y productos de que trata el presente decreto, serán establecidos mediante resolución que para el efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima; dentro de los treinta (30) días siguientes a la expedición del respectivo reglamento técnico.

Parágrafo 3º. Las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos que no se inscriban ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y no presenten el plan gradual de cumplimiento dentro del término señalado en el presente artículo, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

Artículo 22. Plazo para la aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tendrá un plazo de seis (6) meses, prorrogables hasta por el mismo término, contados a partir de la radicación del plan gradual de cumplimiento por parte del interesado para adelantar la visita correspondiente y proceder a la aprobación o no del mismo.

Artículo 23. Autorización sanitaria. Como resultado de la visita de inspección para verificar las condiciones sanitarias y evaluar el plan gradual de cumplimiento, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, deberá establecer si se asigna o no autorización sanitaria condicionada que le permita funcionar durante el período de transición, mientras cumple la totalidad de dicho plan.

Parágrafo 1º. Una vez vencido el plazo aprobado en el plan de cumplimiento para cada uno de los establecimientos y verificado que el mismo cumple con lo establecido en el reglamento técnico que se define con el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, lo incluirá en la lista de establecimientos registrados de acuerdo con lo establecido en los artículos 6º y 20 del presente decreto.

Parágrafo 2º. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, conforme al estado sanitario verificado en la visita, establecerá si los productos pueden destinarse al consumo internacional, nacional o local.

Parágrafo 3º. A partir de la visita y autorización sanitaria condicionada de los establecimientos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, asignará la inspección oficial, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21 del presente decreto y sus actos reglamentarios.

Parágrafo 4º. Si al momento de la visita el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determina que existen condiciones que ponen en riesgo la inocuidad del producto, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

Parágrafo 5º. Aquellos establecimientos que a la fecha de expedición del reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto tengan planes de ajustes derivados de actas de visita adelantadas por una autoridad sanitaria competente, deben incorporar dichos ajustes al plan de cumplimiento de que trata el presente decreto.

ARTÍCULO 24. Modificado por el art. 3, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: **DESAPROBACIÓN DEL PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.** Si el Plan Gradual de Cumplimiento no fuere aprobado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, las plantas de beneficio, desprese, desposte y derivados cárnicos tendrán un plazo de dos (2) meses, contados a partir de la notificación del respectivo acto administrativo para presentar las correcciones respectivas. Vencido este plazo, si el plan no es presentado corregido, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

En los eventos en que el Plan Gradual de Cumplimiento sea presentado con correcciones, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, tendrá dos (2) meses para otorgar o no su aprobación.

PARÁGRAFO 1. Si los establecimientos no presentan dentro de los dos (2) meses las correcciones de que trata el presente artículo, o éstas son presentadas y no son aprobadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, los establecimientos no podrán desarrollar actividad alguna, hasta tanto su Plan Gradual de Cumplimiento sea aprobado, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

PARÁGRAFO 2. Cuando a las plantas de beneficio diferentes de bovinos, bufalinos, porcinos no les sea aprobado el Plan Gradual de Cumplimiento, el plazo establecido en el artículo 34 del presente decreto, para la implementación del Plan

Gradual de Cumplimiento aprobado, se contará a partir de la fecha de notificación de la no aprobación de la primera propuesta del Plan Gradual de Cumplimiento.

Texto original:

Artículo 24. Desaprobación del Plan Gradual de Cumplimiento. Si el Plan Gradual de Cumplimiento no fuere aprobado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las plantas de beneficio, desprese, desposte y derivados cárnicos tendrán un plazo de dos (2) meses, contados a partir de la notificación del respectivo acto administrativo para presentar las correcciones respectivas y lograr su aprobación. Vencido este plazo, si el plan no es presentado corregido, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

En los eventos en que el plan gradual de cumplimiento sea presentado con correcciones, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tendrá dos (2) meses para aprobarlo o no.

Parágrafo 1º. Si los establecimientos no presentan dentro de los dos (2) meses las correcciones de que trata el presente artículo, o estas son presentadas y no son aprobadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, los establecimientos no podrán desarrollar actividad alguna, hasta tanto su Plan Gradual de Cumplimiento sea aprobado, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

Parágrafo 2º. Cuando el Plan Gradual de Cumplimiento no sea aprobado, el plazo establecido en el artículo 34, se contará a partir de la fecha de notificación de no aprobación de la primera propuesta del plan gradual de cumplimiento.

ARTÍCULO 25. Modificado por el art. 4, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: **INSPECCIÓN OFICIAL EN PLANTAS DE BENEFICIO.** A partir de la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada, expedidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico establecido a través del presente decreto. Por lo tanto, recibirán la asignación de la inspección oficial, de carácter permanente y mediante la cual, se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garanticen las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento, así como la aprobación de la carne y de los productos cárnicos comestibles, como aptos para el consumo humano.

PARÁGRAFO 1. La inspección oficial será asignada una vez se otorgue la autorización sanitaria condicionada y será pagada por el establecimiento de acuerdo con la tarifa que para el efecto establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, -INVIMA.

PARÁGRAFO 2. Antes de la aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, se asignará la inspección oficial de acuerdo con el Decreto 2278 de 1982 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Texto original:

INSPECCIÓN OFICIAL EN PLANTAS DE BENEFICIO. A partir de la autorización sanitaria y el registro expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto, y por lo tanto, reciben la asignación de la inspección oficial, la cual será permanente y verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garantice la aprobación de la carne y los productos cárnicos comestibles como aptos para el consumo humano.

PARÁGRAFO. La inspección oficial será pagada por el establecimiento de acuerdo con los procedimientos, mecanismos y tarifas que establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -.

Artículo 25. Inspección oficial en plantas de beneficio. A partir de la autorización sanitaria y el registro expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y, por lo tanto, reciben la asignación de la inspección oficial, la cual será permanente y verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garantice la aprobación de la carne y los productos cárnicos comestibles como aptos para el consumo humano.

Parágrafo. La inspección oficial será pagada por el establecimiento de acuerdo con los procedimientos, mecanismos y tarifas que establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1 Estándares de Ejecución Sanitaria: Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, deberán cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta. Los estándares de ejecución sanitaria son:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

1.1.2 Localización y accesos.

1.1.3 Diseño y construcción.

1.1.4 Sistemas de drenajes.

1.1.5 Ventilación.

1.1.6 Iluminación.

1.1.7 Instalaciones sanitarias.

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral,

soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación:

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

1.1.10 Manejo de emisiones atmosféricas. Todos los establecimientos deberán contar con los elementos o equipos de control que aseguren el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente.

1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que esta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se deberá:

1.1.11.1 Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

1.1.11.2 Si el establecimiento obtiene el agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo con la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

1.1.11.3 La calidad del agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con los estándares de ejecución sanitaria requeridos.

1.1.12 Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos documentados, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control. Las sustancias químicas empleadas en la limpieza y desinfección deberán cumplir la legislación que al respecto se expida sobre la materia.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

Queda prohibida la permanencia de personal ajeno a las labores del establecimiento en el lugar donde se procese carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los visitantes autorizados deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas.

Todo establecimiento de que trata el presente capítulo debe garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

1.2 Programas Complementarios. Los programas complementarios están conformados por:

1.2.1 Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

1.2.2 Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

1.2.3 Programa de retiro del producto del mercado. Todo establecimiento que se dedique al desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, debe contar con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que esta siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano. Para su retiro, se deberá:

1.2.3.1 Establecer un sistema de alerta inmediata y garantizar que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria.

1.2.3.2 En caso de peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto deberá estar basada en el riesgo.

1.2.3.3 La disposición o destrucción del producto que debe ser retirado del mercado, se realizará bajo la responsabilidad del dueño del producto y podrá ser verificado por la autoridad sanitaria competente.

1.2.3.4 Las demás disposiciones sobre retiro de producto, que sean reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

1.2.4 Programa de trazabilidad. Todos los eslabones de la cadena alimentaria a los que hace referencia el artículo 2º del presente decreto, deberán desarrollar, implementar y operar un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que al respecto desarrollen las autoridades competentes.

1.2.5 Laboratorios. Todos los establecimientos a excepción de los expendios deberán contar con laboratorio propio o contratado que esté autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.

1.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá desarrollar e implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (FOES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1.3.1 Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.

1.3.2 Establecer frecuencias y responsables.

1.3.3 Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.

1.3.4 Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento respectivo o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.

1.3.5 Mantener un sistema de documentación y registros. Se mantendrá a disposición de la autoridad sanitaria competente los registros que evidencian la implementación, ejecución y supervisión de los POES y de toda medida correctiva que se realice. Los registros deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.

2. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. Todo establecimiento dedicado al beneficio, desposte, desprese y producción de derivados cárnicos, deberá garantizar las condiciones de inocuidad y para ello, deberá implementar los programas de aseguramiento de la misma HACCP, teniendo en cuenta las siguientes disposiciones.

2.1 Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC-HACCP. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos, diseñará un plan HACCP escrito y lo implementará con base en los peligros físicos, químicos y biológicos, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las operaciones del establecimiento y del producto, el cual se mantendrá en ejecución y evaluación permanente con el fin de garantizar la inocuidad del producto. El Plan HACCP, deberá incluir dentro del análisis de peligros la evaluación y seguimiento de residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos y microorganismos.

2.2 Modificado por el art. 5, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: Documentación y registros.

Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, deberá mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP.

El Plan HACCP, deberá estar implementado por los establecimientos dedicados al beneficio, desprese y desposte, máximo dentro de los cinco (5) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones que establezca el Ministerio de la Protección Social.

Las plantas de procesamiento de derivados cárnicos tendrán un plazo de cinco (5) años para la implementación del HACCP que se contará a partir de la expedición del reglamento técnico correspondiente.

La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento respectivo, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP y las demás reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social.

Texto original:

2.2 Documentación y registros. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, deberá mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema HACCP.

El Plan HACCP, deberá estar implementado por los establecimientos dedicados al beneficio, desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, máximo dentro de los cinco (5) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones que establezca el Ministerio de la Protección Social.

La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento respectivo, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP.

Las demás reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social.

Parágrafo. En todo caso se deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.

Artículo 27. *Control de patógenos.* Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá llevarla cabo un plan de muestreo de microorganismos, el cual se determinará con base en los riesgos microbiológicos Para la salud pública y cumplirá con los siguientes requisitos:

1. Basarse en microorganismos indicadores de la presencia de peligros para la salud humana o del propio patógeno en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

2. Elaborar un plan de muestreo y análisis que incluya el procedimiento de toma de muestra, técnicas de muestreo, frecuencia, personal autorizado, condiciones de transporte en caso de requerirse, metodología analítica, sistema de registro de resultados de las pruebas, criterios para la evaluación de los resultados de la prueba y acciones correctivas. Este programa estará disponible para ser verificado por la autoridad sanitaria competente para tomar medidas, en caso de incumplimiento.

Artículo 28. *Verificación del Plan de Control de Patógenos.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, establecerá los mecanismos de verificación basados en criterios de desempeño y adoptará las medidas sanitarias de cumplimiento, teniendo en cuenta:

1. El cumplimiento de los requisitos, en cuanto a microorganismos patógenos establecidos en la reglamentación vigente y la inclusión de microorganismos emergentes soportado en la evaluación de riesgo.

2. El establecimiento de acciones para la planeación, evaluación y verificación con el fin de supervisar, detectar, reducir y controlar patógenos.

Artículo 29. *Plan Nacional de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes Químicos.* La formulación del Plan de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes para la carne y los derivados cárnicos, se soportará en la integración de todas las actividades en la cadena agroalimentaria para prevenir, controlar y vigilar la presencia de los residuos y contaminantes que ofrezcan riesgo a la inocuidad del producto. Para ello, el Instituto Nacional de Vigilancia de

Medicamentos y Alimentos, Invima, articulará el diseño e implementación de este plan, con las demás autoridades sanitarias, de acuerdo con sus competencias. El plan de residuos contendrá, entre otras:

1. El cumplimiento de los límites máximos de residuos y contaminantes químicos establecidos en la legislación vigente y la detección de la presencia de productos químicos no aprobados:
2. Las acciones para la planeación, evaluación y verificación con el fin de supervisar, detectar, reducir y controlar residuos y contaminantes químicos.
3. Actualización anual del plan, con base en la evaluación del riesgo, para determinar su ámbito de aplicación y el desarrollo de medidas de gestión del riesgo.
4. Los procedimientos de toma de muestra, técnicas de muestreo, frecuencia, personal autorizado, condiciones de transporte en caso de requerirse, metodología analítica, sistema de registro de resultados de las pruebas, criterios para la evaluación de los resultados de las pruebas y acciones correctivas. Este programa estará disponible para ser verificado por las autoridades sanitarias competentes con el fin de tomar medidas en caso de incumplimiento.

Artículo 30. *Disposición de productos con residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes químicos.* Al comprobarse la presencia de residuos y contaminantes químicos en la carne y productos cárnicos comestibles que superen los límites máximos permitidos o se detecten productos químicos no aprobados, la disposición del producto será establecida por la autoridad sanitaria competente de conformidad con la reglamentación y estará bajo la responsabilidad del predio o establecimiento.

Artículo 31. *Inspección ante y post mortem para las plantas de beneficio.* Los requisitos específicos de inspección ante y post mortem son:

Requisitos generales. Todos los animales o lotes de animales que ingresen a la planta de beneficio, serán sometidos a una inspección ante-mortem y sus partes, al final de proceso serán objeto de una inspección post-mortem de acuerdo con los términos señalados en el presente capítulo.

Inspección ante-mortem. La inspección ante-mortem la realizará el inspector oficial y los inspectores auxiliares para verificar las condiciones de todos los animales o lotes de animales según la especie, que ingresan la planta de beneficio, respaldando la inspección post-mortem mediante la aplicación de una variedad específica de procedimientos y pruebas que tengan en cuenta el comportamiento, el porte y el aspecto, así como los síntomas de enfermedad del animal vivo y para ello se debe tener en cuenta:

- 2.1 Que todos los animales o lotes según la especie, cumplan con los siguientes requisitos para su ingreso:
 - 2.1.1 Identificación animal o lotes de animales, de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.
 - 2.1.2 Contar con la guía sanitaria de movilización, según la reglamentación expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, para garantizar que en las plantas de beneficio de animales para consumo humano no se sacrifiquen animales provenientes de predios objeto de medidas sanitarias de control. Las especies silvestres nativas o exóticas deberán provenir de zocriaderos o caza comercial que cuenten con licencia ambiental y el respectivo salvoconducto para su movilización. Para las ayes de corral y otras especies, se exigirán los requisitos expedidos y regulados por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.
 - 2.1.3 Provenir de predios debidamente registrados y autorizados para la producción primaria y haber sido transportados en vehículos autorizados.
 - 2.1.4 Estar vivos y sanos.
 - 2.1.5 Cumplir con el período de ayuno de acuerdo con cada especie.
 - 2.1.6 No deben ser sospechosos de padecer enfermedades zoonóticas, ni hacer parte de un grupo de animales con restricción de cuarentena o que tengan diagnóstico de portadores de enfermedades.
- 2.2 Las actividades para el desarrollo de la inspección ante-mortem; deben cumplir los siguientes criterios:
 - 2.2.1 Oportunidad en el desarrollo de la inspección ante-mortem.
 - 2.2.2 Verificación de la información recibida de la producción primaria.
 - 2.2.3 Verificación de las condiciones sanitarias del animal mediante procedimientos y pruebas establecidas para cada especie.
 - 2.2.4 El registro de los resultados de la inspección ante-mortem, deberá estar disponible para el personal que realiza la inspección post-mortem.
 - 2.2.5 El animal o lote de animales que en desarrollo de la inspección ante-mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causa para su decomiso parcial o total, se identificará claramente como tal, utilizando una marca de dicha condición que deberá mantenerse hasta la conclusión de la inspección post mortem.
 - 2.2.6 El animal o lote de animales que en la inspección ante-mortem sean identificados como sospechosos, serán conducidos a observación hasta determinar su destino final. La autoridad sanitaria podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a sacrificio bajo condiciones especiales.
 - 2.2.7 El animal o lotes de animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem, deberán conservar la marca que los identifique como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrá ser removida por la autoridad sanitaria competente, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar, así como su disposición final.
 - 2.2.8 Los animales que incumplan los requisitos sanitarios, serán objeto de controles, procedimientos u operaciones especiales reglamentadas de manera que cumplan con los objetivos en materia de salud pública y sanidad animal
 - 2.2.9 Los resultados de la inspección ante-mortem y las categorías de dictamen a que hubiere lugar serán reglamentados por el Ministerio de la Protección Social
3. Métodos humanitarios de sacrificio. Los animales deben ser sacrificados por métodos no crueles que garanticen que estos queden sin sentido o conocimiento antes de ser sacrificados. El sacrificio debe ceñirse a las técnicas correctas de aplicación, evitando riesgos innecesarios para el operador y sufrimiento del animal y el método deberá ser autorizado por el

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de la Protección Social.

Con el fin de preservar la libertad de culto, la Única excepción permitida para el sacrificio sin insensibilización, será en el caso de que los rituales religiosos así lo requieran: Esta práctica deberá ser supervisada y aprobada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

4. Inspección post mortem. El inspector oficial y los inspectores auxiliares serán responsables de realizar la inspección post mortem de la canal y otras partes del animal que sea sacrificado en la planta de beneficio, las cuales podrán ser reinspeccionadas cuando el inspector oficial lo considere necesario. En el proceso de inspección post mortem se deberán tener en cuenta:

4.1 Requisitos en las plantas de beneficio:

4.1.1 Mantener un sistema para identificar la canal o lote, según la especie y todas las partes del animal, el cual se deberá mantener a lo largo de todo el proceso, para garantizar en cualquier etapa la identificación de todas las partes de un mismo animal de forma inmediata e inequívoca. Cuando la sangre se destine para consumo humano o para elaboración de medicamentos, deberá ser identificada de acuerdo con lo establecido en la reglamentación que para el efecto expedirá el Ministerio de la Protección Social para cada especie.

4.1.2 Contar con instalaciones, equipos y los utensilios necesarios en los puntos de inspección, para realizar la inspección post-mortem.

4.1.3 Disponer de un lugar exclusivo para manejo de canales retenidas y las partes del animal que requieran una inspección más detallada, antes de realizar el dictamen sobre inocuidad y aptitud, de manera que se evite la contaminación cruzada de otras canales y otras partes del animal.

4.1.4 Los demás que se reglamenten por el Ministerio de la Protección Social para el desarrollo de la inspección post-mortem.

4.2 Procedimientos, pruebas de inspección y dictamen post-mortem:

4.2.1 Los procedimientos y pruebas de inspección por especie, serán reglamentados por el Ministerio de la Protección Social teniendo en cuenta los objetivos de salud pública, inocuidad alimentaria y la sanidad animal.

4.2.2 Si las canales y las partes comestibles del animal son aptas para consumo humano, el inspector oficial las marcará con la leyenda de "APROBADO Dicha identificación se mantendrá a lo largo de toda la cadena, incluido el expendio.

4.2.3 El inspector oficial marcará como "RECHAZADO", las canales y las partes comestibles del animal que después de la inspección post mortem se consideren como no aptas para el consumo humano y se dejará constancia de la causal del decomiso y su disposición final.

4.2.4 Cuando se dictaminen enfermedades de declaración obligatoria durante la inspección se debe dar aviso inmediato a la autoridad competente nacional y enviar la información al productor primario, con el fin de lograr una mejora continua de la inocuidad del producto y la sanidad de los animales.

Destino final. El destino final de los productos no aptos para el consumo humano y su disposición final, será reglamentado por el Ministerio de la Protección Social para cada una de las especies animales de que trata el presente decreto. En todos los casos esta actividad será verificada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 32. *Plantas de beneficio de régimen especial.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, podrá autorizar el funcionamiento de plantas de beneficio de régimen especial de animales para consumo humano para una o más especies, en aquellos municipios que cumplan los siguientes requisitos:

1. Deficiencia en las vías de acceso que impida que se cumpla con los requisitos establecidos para el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles desde una planta autorizada.

2. Que el volumen del beneficio sea solo para autoconsumo o consumo local,

3. Que el volumen de sacrificio no exceda el volumen de diez (10) animales por especie por día.

4. El Ministerio de la Protección Social establecerá los requisitos sanitarios para el funcionamiento de este tipo de plantas, las cuales deberán cumplir con la normatividad ambiental vigente.

Artículo 33. *Derivados cárnicos.* Los establecimientos en los cuales se realizan las operaciones de preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización de derivados cárnicos, deberán cumplir además de lo ya establecido en el presente decreto, con la reglamentación que expida el Ministerio de la Protección Social.

Solo podrá emplearse carne declarada como "APROBADO" para la elaboración de derivados cárnicos y esta debe provenir de plantas de beneficio registradas y autorizadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 34. Modificado y adicionado por el art. 6, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: **PLAZO PARA LA IMPLEMENTACIÓN.** Las plantas de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos tendrán que ejecutar el Plan Gradual de Cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3.5) contados a partir de la aprobación de dicho plan.

Durante el plazo aquí previsto el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, podrá realizar visitas de seguimientos en los establecimientos con el fin de verificar su cumplimiento.

PARÁGRAFO 1. En el evento que no se cumpla el Plan Gradual de Cumplimiento aprobado, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, aplicará las medidas sanitarias de seguridad y se procederá a iniciar el respectivo proceso sancionatorio.

PARÁGRAFO 2. En todo caso, las plantas de beneficio de las especies bovina, porcina y bufalina, tendrán que ejecutar el Plan Gradual de Cumplimiento, a más tardar el 4 de mayo de 2012.

Texto original:

Plazo para la implementación. Las plantas de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos tendrán que ejecutar el plan de cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3.5) contados a partir de la

aprobación de dicho plan. Durante el tiempo de ejecución del plan de cumplimiento, el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará visitas de seguimiento en los establecimientos con el fin de verificar su cumplimiento.

Parágrafo. En el evento que no se cumpla el plan de cumplimiento aprobado, el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos, Invima, aplicará las medidas sanitarias de seguridad y se procederá a iniciar el respectivo proceso sancionatorio.

CAPITULO VI

Expendio y almacenamiento

Artículo 35. *Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario Único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Artículo 36. *Almacenamiento y expendio.* Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Almacenar vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.

Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.

Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social.

Artículo 37. *Expendios y el almacenamiento.* Los expendios y el almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, deberán cumplir las disposiciones establecidas en el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias dentro de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de los mismos. Durante este período de transición, los expendios deberán cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

CAPITULO VII

Transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos

Artículo 38. *Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.* Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano deberá contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, previa verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador empleado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de la normatividad que al respecto tenga el Ministerio de Transporte. Una vez autorizado el transporte, la entidad territorial de salud realizará el registro respectivo.

Artículo 39. *Requisitos generales.* Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:

1. Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.
2. Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado a inspeccionado.
3. Contar con la autorización sanitaria para transporte vigente.

Parágrafo. El Ministerio de la Protección Social reglamentará lo relacionado con el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, sin perjuicio de las disposiciones que para tal efecto expida el Ministerio de Transporte.

ARTÍCULO 40. Modificado por el art. 7, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: *TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES y DERIVADOS CÁRNICOS.* Los transportadores y sus respectivos vehículos deberán cumplir las disposiciones establecidas en el reglamento técnico definido en el presente decreto y en las reglamentaciones complementarias, a partir del 4 de mayo de 2012. Durante el período de transición, el transporte deberá cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979.

Una vez vencido el término previsto se deberá cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente.

Texto original:

Artículo 40. Transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los transportadores y sus respectivos vehículos deberán cumplir las disposiciones establecidas en el reglamento técnico definido en el presente decreto, a partir del año siguiente a la fecha de entrada en vigencia de sus reglamentaciones. Durante este período de transición, el transporte deberá cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 y demás normas complementarias.

CAPITULO VIII

Identificación, empaque y etiquetado de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos

Artículo 41. *Identificación de la carne.* Toda carne destinada al consumo humano y que ha sido marcada como "APROBADO" por el inspector oficial, cuando se empaque deberá mantener el distintivo de "APROBADO".

Artículo 42. *Requisitos de empaque y etiquetado.* Para realizar las actividades de empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material de empaque debe ser inocuo.
2. El uso de marcas oficiales, será de exclusividad de la autoridad sanitaria competente.
3. Las marcas oficiales, los certificados o cualquier otro documento de uso oficial, no podrán ser falsificados, imitados o corregidos.
4. Cuando el producto previamente empacado sea embalado, se identificará dicho contenedor o embalaje con el distintivo de "APROBADO" bajo la supervisión del inspector.
5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.
6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto; y colocar las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
7. Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, cumplir la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes.
8. El etiquetado deberá ser útil también para la trazabilidad del producto el cual deberá estar consignado para fines pertinentes y de reclamos.
9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica;
10. Las demás condiciones necesarias requeridas para el empaque y etiquetado serán reglamentadas por el Ministerio de la Protección, Social.

CAPITULO IX Importación

Artículo 43. *Condiciones de importación:* La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, incluidos los provenientes de especies silvestres, podrán ser importados si son aptos para el consumo humano y cumplen con todos los requisitos sanitarios, ambientales y demás normas legales vigentes.

Artículo 44. *Autorización de importación.* El país interesado en exportar a Colombia los productos objeto de este decreto y sus normas complementarias, deberá, entre otras:

1. Diligenciar la solicitud, de acuerdo a lo establecido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
2. Presentar la solicitud de exportación al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, entidad que, previo concepto zoonosanitario favorable emitido por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, se pronunciará sobre la viabilidad o no de la misma.
3. Posterior a la viabilidad que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, manifiesta sobre la solicitud, deberá realizar una auditoría internacional con el propósito de verificar que el sistema de inspección del país exportador es equivalente con los requisitos contemplados en el presente decreto y sus normas reglamentarias. La auditoría, contemplará una revisión de todos los aspectos del sistema de inspección del país, incluidos, entre otros, los laboratorios, las inspecciones en plantas la administración, las políticas, el cumplimiento de las normas sanitarias y la supervisión gubernamental.
4. Si el país solicitante cumple con los requisitos previstos en el reglamento técnico que se establece en el presente decreto y sus normas complementarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, preferirá resolución que autoriza al país como apto para exportar carne, productos cárnicos comestibles o derivados cárnicos a Colombia.
5. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, procederá a incluir al país y los establecimientos solicitados por este en la lista de autorizados para importar productos aptos para el consumo humano.

Parágrafo 1º. El país autorizado deberá ser objeto por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de auditorías de seguimiento, durante las cuales se deberán evaluar las condiciones sanitarias encontradas en las plantas autorizadas y el Sistema Oficial de Inspección, lo cual definirá la permanencia de las plantas o del país en las listas autorizadas.

Parágrafo 2º. Los costos de las auditorías internacionales serán sufragados por el país interesado en exportar carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos a Colombia.

Artículo 45. *Aviso de importaciones.* Una vez que ingresen al territorio colombiano los productos a que hace referencia el presente decreto, las autoridades aduaneras deberán dar aviso a las autoridades sanitarias de inspección, vigilancia y control estatal, para que lleven a cabo la inspección y certificación correspondiente que dará paso a los trámites aduaneros.

ARTÍCULO 46. Modificado por el art. 8, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: **INSPECCIÓN DE IMPORTACIONES.** El personal oficial del Instituto Colombiano Agropecuario -ICA y del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, deben, de acuerdo con sus competencias, realizar la inspección de las importaciones de los productos objeto del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto, con el propósito de determinar su aptitud para permitir su ingreso al territorio nacional. La autoridad sanitaria competente determinará los procedimientos, muestreos y requisitos necesarios para emitir el Certificado de Inspección Sanitaria -GIS, el cual servirá de soporte para la nacionalización.

El costo de las pruebas requeridas por la autoridad sanitaria competente será asumido por el importador.

PARÁGRAFO. Para efectos del control de que trata el presente artículo, si el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA - encuentra que el producto objeto de importación no cumple con las exigencias zoonosanitarias vigentes, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - no estará obligado a efectuar la inspección sanitaria de su competencia.

Texto original:

Artículo 46. Inspección de importaciones. El personal oficial del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA; y del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, deben, de acuerdo con sus competencias, realizar la inspección de las importaciones de los productos objeto del presente reglamento técnico, con el propósito de determinar su aptitud para permitir su ingreso al territorio nacional. Si durante la inspección, la autoridad sanitaria competente encuentra que se han modificado las condiciones de transporte requeridas para garantizar la inocuidad del producto o se sospecha que el producto no es apto para el consumo humano, se realizarán las pruebas de soporte necesarias para emitir la certificación sanitaria que autoriza la entrada del producto al país.

Una vez se obtengan los resultados del laboratorio oficial o de los laboratorios autorizados y estos estén conformes con las exigencias sanitarias, la autoridad competente emitirá la certificación correspondiente para continuar con los trámites de nacionalización. El costo de las pruebas requeridas por la autoridad sanitaria competente será asumido por el importador.

Parágrafo. Para efectos del control de que trata el presente artículo, si el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, encuentra que el producto objeto de importación no cumple con las exigencias zoonosanitarias vigentes, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, no estará obligado a efectuar la inspección sanitaria de su competencia.

Artículo 47. Certificado de Inspección Sanitaria. Todo lote o cargamento de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos objeto de importación, requiere del certificado de inspección sanitaria expedido por las autoridades sanitarias competentes, en el sitio de ingreso de los productos.

Artículo 48. Identificación de los productos importados. Todos los productos importados que sean aprobados en la inspección sanitaria deberán ser identificados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, con la marca oficial de "APROBADO", y se les permitirá continuar con los trámites de nacionalización:

Artículo 49. Rechazo de la importación. La carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos que no sean aprobados en la inspección sanitaria, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente decreto o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, serán identificados con la marca oficial de "PROHIBIDO SU INGRESO" y dentro de cinco (5) días calendario deberán ser:

1. Reembarcados.
2. Destruídos.

En caso de requerirse la destrucción de los productos este procedimiento deberá cumplir con la normatividad sanitaria y ambiental vigente.

Parágrafo. Las medidas de reembarque y destrucción deberán ser adoptadas por la entidad competente de acuerdo con lo descrito en el parágrafo del artículo 47 del presente decreto.

ARTÍCULO 52. Modificado por el art. 9, Decreto Nacional 2380 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: *TRANSICIÓN PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.* Los establecimientos que estén interesados en importar carne y productos cárnicos comestibles tendrán hasta el 4 de mayo de 2012 para dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto. El INVIMA establecerá los procedimientos para autorizar los establecimientos interesados en importar carne y productos cárnicos comestibles durante el período de transición.

PARÁGRAFO 1. Los establecimientos que procesen derivados cárnicos tendrán un período de transición de cinco (5) años contados a partir de la expedición del reglamento correspondiente, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 44 del presente decreto. Durante el período de transición, estos establecimientos podrán ser autorizados a importar sus productos al país, de acuerdo con los procedimientos que el INVIMA establezca para tal fin.

PARÁGRAFO 2. A partir del 4 de mayo de 2012, los países interesados en hacer parte de la lista de autorizados para importar al país carne y productos cárnicos comestibles, deberán demostrar equivalencias con las disposiciones del presente decreto. La fecha aquí prevista no incluye a los derivados cárnicos, cuyo término de cinco (5) años, se contará a partir de la expedición del reglamento técnico que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social"

Texto original:

Artículo 50. Información sanitaria de importaciones. En los puertos, aeropuertos y pasos fronterizos de ingreso el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, compartirán la información para el manejo de los asuntos sanitarios de las importaciones y exportaciones.

Artículo 51. Costos. En caso de presentarse eventos durante la inspección en los que se requiera pagos por costos de almacenamiento, análisis de laboratorios, certificaciones, entre otros, estos deberán ser asumidos por el importador.

Artículo 52. Transición para la exportación de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos a Colombia. Los establecimientos que a la fecha de publicación del presente decreto, se encuentren aprobados para exportar a Colombia carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, cuentan con un plazo de cinco (5) años a partir de la fecha de su publicación para cumplir con lo previsto en el presente decreto, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 44 del presente reglamento técnico.

Parágrafo. Los países que quieran estar en la lista de autorizados para exportar a Colombia carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, deberán demostrar equivalencias con las disposiciones del presente decreto.

CAPITULO X

Exportación

Artículo 53. Establecimientos autorizados para exportar. Los productos que se vayan a exportar deben provenir de un establecimiento autorizado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para tal fin.

Artículo 54. Inspección de exportaciones. Para realizar exportaciones, todo cargamento deberá estar acompañado de la documentación sanitaria que expida la autoridad competente.

Parágrafo. Para el caso de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de especies silvestres deberán dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente sobre la materia.

Artículo 55. *Verificación de las exportaciones.* Cuando el país de destino lo requiera, el personal de inspección del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos verificará:

1. Destino del embarque.
2. Certificación del establecimiento expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
3. Condiciones del producto y del transporte.
4. Condiciones del embarque.
5. Inspección física.

Parágrafo 1º. Después de constatar la información y verificado el cumplimiento se expedirá el certificado de inspección sanitaria para exportación. Los productos que no cumplan los requisitos para exportación no se les permitirá su salida.

Parágrafo 2º. En todos los casos, los productos deberán cumplir con los requisitos zoonosanitarios para exportación establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

TITULO III DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS CAPITULO I

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control

Artículo 56. *Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, será responsable de la operación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, quien en función de esta responsabilidad se articulará con las otras autoridades sanitarias y ambientales para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones del ámbito del sistema.

Artículo 57. *Organización y funcionamiento.* Para la organización y funcionamiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos; se establecerá la estructura de operación en términos de:

1. Definición de organización.
 2. Asignación de inspectores por establecimiento.
 3. Sistemas de auditoría.
 4. Flujos de información, documentos y registros oficiales.
 5. Revisión y actualización del sistema.
 6. Sistema de registro y autorización de establecimientos.
 7. Sistema tarifario para cobro de inspección.
 8. La acreditación o reconocimiento para los inspectores oficiales e inspectores auxiliares oficiales.
- Artículo 58. *Competencias.* Las competencias de acuerdo con las disposiciones legales vigentes referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control en el sistema oficial establecido en el presente capítulo, serán:
1. Las actividades de inspección, vigilancia y control de sanidad animal en la producción primaria, serán ejercidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en cabeza del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.
 2. Las actividades de inspección, vigilancia y control que se realizan en las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos serán ejercidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
 3. Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, será competencia de las entidades territoriales de salud.
 4. Las funciones de inspección; vigilancia y control relacionadas con la gestión del medio ambiente y de los recursos naturales corresponden a la autoridad ambiental competente.
 5. Las actividades de inspección, vigilancia y control de transporte de animales en pie, serán competencia del Ministerio de Transporte.

Parágrafo. Para efectos de la vigilancia del cumplimiento de las normas y de la imposición de medidas sanitarias y sanciones competencia del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las entidades territoriales de salud y Ministerio de Transporte serán consideradas como de policía, de conformidad con lo establecido en el Decreto-ley 1355 de 1970 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, sin perjuicio de las actuaciones de las autoridades ambientales a que haya lugar.

Artículo 59. *Sistema de información.* De acuerdo con las competencias definidas en el artículo anterior y para efectos del cumplimiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, se diseñará e implementará por parte de cada autoridad competente, un sistema de información, el cual debe permitir realizar un seguimiento con enfoque de riesgo, en cada uno de los eslabones de la cadena de que trata el presente decreto.

CAPITULO II

Inspección, Vigilancia y Control

ARTÍCULO 60. Modificado por el art. 3, Decreto Nacional 2965 de 2008. El nuevo texto es el siguiente: **COMPETENCIAS.** De acuerdo con el tipo de establecimiento, la inspección, vigilancia y control se realizará de la siguiente forma:

1. En plantas de beneficio: El sistema de inspección será basado en el riesgo, funcionará de manera permanente y estará bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-.
2. En plantas de desposte, desprese y de derivados cárnicos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, determinará la frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control con base en el riesgo asociado.

3. En los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, las entidades territoriales de salud, determinarán la frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control con base en el riesgo asociado.

Texto original:

De acuerdo con el tipo de establecimiento, la inspección, vigilancia y control se realizará de la siguiente forma:

1. *En plantas de beneficio: El sistema de inspección será permanente y estará bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.*

2. *En plantas de desposte, desprese y de derivados cárnicos, se deberán efectuar mínimo, cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evaluará de forma integral el funcionamiento de la planta basado en el desempeño de la misma y estará bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.*

3. *En los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos se deberán efectuar mínimo, cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evaluará de forma integral las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura y estará bajo la responsabilidad de la entidad territorial de salud.*

Artículo 61. *Verificación de cumplimiento.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima; establecerá a nivel nacional, los instrumentos, protocolos y demás documentos necesarios para verificar el cumplimiento en la aplicación del presente decreto y normas reglamentarias, Exceptuando la producción primaria que para el caso serán establecidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, sin perjuicio de las competencias ambientales.

Artículo 62. *Acta de visita.* En los casos en que la inspección, vigilancia y control sanitario de los establecimientos no sea permanente se levantará acta de visita, la cual deberá ser firmada por el o los funcionarios que la practican y notificada al representante legal o propietario del establecimiento en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita: Copia del acta se entregará al interesado. En caso de negativa del representante legal o propietario o encargado del establecimiento para firmar el acta respectiva, esta será firmada por un testigo y notificada a las autoridades competentes, cuando como consecuencia de la visita proceda la aplicación de una medida sanitaria.

Artículo 63. *Verificación de requisitos sanitarios.* En la inspección que realice la autoridad sanitaria a los establecimientos objeto del presente decreto, se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el mismo y su reglamentación, de acuerdo con las listas de verificación que para cada caso elabore la autoridad sanitaria competente.

Artículo 64. *Sistema de Información Sanitaria de Establecimientos.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y las entidades territoriales de salud llevarán un sistema de información que les permita establecer la tendencia que cada establecimiento tenga en el cumplimiento de los requisitos sanitarios, basados en los estándares de desempeño, para efectos sancionatorios.

Artículo 65. *Verificación sanitaria de los expendios.* Como resultado de la inspección a los expendios, se levantará un acta, en donde quede consignado el resultado, el cual será: "FAVORABLE", cuando el expendio se ajuste a la totalidad de los requisitos legales. "PENDIENTE", cuando se compruebe que el establecimiento no cumple con la totalidad de los estándares de ejecución sanitaria, los demás requisitos del presente decreto y sus actos reglamentarios, pero se verifique que dichas condiciones mantienen la inocuidad del producto, se procederá a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles para su cumplimiento a partir de la notificación. Si transcurrido dicho plazo, el expendio no mantiene las condiciones requeridas para garantizar la inocuidad del producto, el concepto es "DESFAVORABLE" y se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad contenida en la Ley 09 de 1979 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 66. *Libre acceso a los establecimientos.* La autoridad sanitaria competente tendrá libre acceso a los establecimientos objeto del presente decreto en el momento que lo considere necesario, para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección, vigilancia y control sanitarios.

Parágrafo. La inspección de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto se hará a todos los establecimientos estén o no registrados o autorizados, sin que esto signifique la legalización de los no registrados o no autorizados.

Artículo 67. *Muestras para análisis.* Las autoridades sanitarias, podrán tomar muestras en cualquiera de las etapas de producción primaria, beneficio, fabricación, procesamiento, envase, expendio, transporte y comercialización de los alimentos, para efectos de inspección, vigilancia y control sanitario. La acción y periodicidad de muestreo estará determinada por criterios tales como: riesgo para la salud pública, la sanidad animal y tipo de proceso.

Artículo 68. *Acta de toma de muestras.* De toda toma de muestras, la autoridad sanitaria competente levantará un acta firmada por las partes que intervengan, en la cual se hará constar la forma de muestreo y la cantidad de muestras tomadas y dejará copia al interesado con una contramuestra. Para lo cual el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA; Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, establecerán un formulario Único de aplicación nacional.

Artículo 69. *Registro de la información.* La autoridad sanitaria competente llevará un registro sistematizado de la información de los resultados de las visitas practicadas a los establecimientos objeto del presente decreto, relacionado con la toma de muestras, resultados de laboratorio, la cual deberá estar disponible para efectos de evaluación, seguimiento, control y vigilancia sanitarios.

Artículo 70. *Enfoque del control y vigilancia sanitaria.* Las acciones de control y vigilancia sanitaria sobre los establecimientos regulados en el presente decreto, se enmarcarán en las acciones de vigilancia en salud pública y control de factores de riesgo, estarán enfocadas a asegurar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, las buenas prácticas de higiene de la carne y la inocuidad de los productos.

CAPITULO III

Medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones

Artículo 71. *Medidas sanitarias de seguridad.* Si en el ejercicio de las facultades de inspección, vigilancia y control, la autoridad competente comprueba que las plantas de beneficio, desprese, desposte, almacenamiento, derivados cárnicos,

transporte y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos; para consumo humano no cumplen con los requisitos sanitarios y las condiciones generales y de funcionamiento señaladas en el reglamento técnico que se establece en el presente decreto, se procederá a aplicar las medidas sanitarias de seguridad previstas en el artículo 576 de la Ley 09 de 1979.

Las medidas sanitarias de seguridad, sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, tienen por objeto prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación a tiente contra la salud de la comunidad. Dichas medidas son de ejecución inmediata, tienen carácter preventivo y transitorio y no son susceptibles de recurso alguno, se levantarán cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron para lo cual no se requiere formalidad especial.

Artículo 72. Clasificación de las medidas sanitarias de seguridad Para efectos del presente decreto y de conformidad con el artículo 576 de la Ley 09 de 1979 son medidas sanitarias de seguridad las siguientes:

1. Clausura temporal total o parcial: Consiste en impedir temporalmente el funcionamiento de una planta de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, derivados cárnicos, expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, o una de sus áreas cuando se considere que está causando un problema sanitario, medida que se adoptará a través de la respectiva imposición de sellos en los que se exprese la leyenda: "CLAUSURADO TEMPORAL, TOTAL O PARCIALMENTE, HASTA NUEVA ORDEN IMPARTIDA POR LA AUTORIDAD SANITARIA".
2. Suspensión total o parcial de trabajos o servicios: Consiste en la orden del cese de actividades, cuando con estas se estén violando las disposiciones sanitarias o impliquen riesgo a la salud. La suspensión podía ordenarse sobre la totalidad o parte de los trabajos o servicios que se adelanten.
3. Decomiso del producto: Consiste en la incautación o aprehensión de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para consumo humano que no cumplan con los requisitos de orden sanitario o que viole las normas sanitarias vigentes. El decomiso se hará para evitar que estos productos estén contaminados, adulterados, con fecha de vencimiento expirada, alterada o adulterada, fraudulenta, que puedan ocasionar daños a la salud del consumidor o inducir a engaño o viole normas sanitarias vigentes. Los productos decomisados podrán quedar en custodia del tenedor mientras se define su destino final.

Sin perjuicio de lo anteriormente señalado, siempre habrá lugar al decomiso en los siguientes casos:

- 3.1 Cuando se encuentren en el establecimiento o el vehículo de transporte, carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sin el respectivo visto bueno de la autoridad sanitaria competente.
- 3.2 Cuando se encuentre que el producto está en estado de descomposición.
4. Destrucción o desnaturalización: La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos objeto de medida de congelación o decomiso podrán ser destruidos o desnaturalizados por la autoridad sanitaria competente, cuando resulte plenamente comprobado que los mismos ocasionan perjuicios a la salud del consumidor. Cuando se trate de la diligencia de destrucción o desnaturalización, se levantará un acta donde conste la cantidad, características y destino final del producto.
5. Congelación o suspensión temporal de la venta de productos: Consiste en el acto por el cual la autoridad sanitaria competente impide la venta o comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que se presume, están originando problemas sanitarios o que incumple con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Cuando resulte necesario y con el objeto de verificar si las condiciones de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, se ajustan a las normas sanitarias, dicho producto será sometido a análisis de laboratorio, revisión documental, procedimental u otros que la autoridad sanitaria determine pertinente.

La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos podrán permanecer retenidos bajo custodia del tenedor de los mismos, en condiciones de refrigeración o congelación de acuerdo con el tiempo que para tal efecto, establezca la autoridad sanitaria competente.

Artículo 73. Aplicación de las medidas sanitarias de seguridad. La aplicación de las medidas sanitarias de seguridad de que trata el artículo anterior, se efectuará como resultado de una visita de inspección; la cual será llevada a cabo por las autoridades sanitarias competentes, de oficio o a solicitud de cualquier persona.

Una vez conocido el hecho o recibida la información o la solicitud según el caso, la autoridad sanitaria competente procederá a evaluar la situación de manera inmediata y establecerá si existe o no la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, como consecuencia de la violación de los preceptos contenidos en este decreto, sus actos reglamentarios u otras normas sanitarias o de los riesgos que la misma pueda ocasionar a la salud individual o colectiva. Establecida la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, la autoridad sanitaria competente, teniendo en cuenta el tipo de servicio, el hecho que origina la violación de las disposiciones de este decreto y demás normas sanitarias o de la incidencia sobre la salud individual o colectiva, impondrá la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo con la gravedad de la falta de conformidad con lo previsto en el reglamento técnico que se establece en el presente decreto y en el artículo 576 de la Ley 09 de 1979, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 74. Procedimiento para la aplicación de las medidas de seguridad. Para efecto de aplicar una medida sanitaria de seguridad, deberá levantarse un acta por triplicado que suscribirá el funcionario público que practica la diligencia y las personas que intervengan en la diligencia, en la cual deberá indicarse como mínimo, la dirección o ubicación donde se practica, los nombres de los funcionarios que intervienen, las circunstancias que hayan originado la medida, la clase de medida que se imponga, así como el señalamiento de las disposiciones sanitarias presuntamente violadas. Copia de la misma se entregará a la persona que atiende la diligencia.

Si la persona que se encuentra en el lugar en el que se practica la diligencia se niega a firmar el acta, se deberá hacer firmar por un testigo y dejar constancia en la misma.

Artículo 75. Consecuencias de la aplicación. Si la medida sanitaria de seguridad fue impuesta deberá iniciarse el respectivo proceso sancionatorio. Una vez impuesta una medida sanitaria de seguridad o preventiva, la misma permanecerá vigente mientras subsista la causa que dio origen.

Aplicada la medida preventiva o de seguridad, sus antecedentes deberán obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio.

Artículo 76. Procedimiento sancionatorio. El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, por queja presentada por cualquier persona o como consecuencia de haber sido adoptada una medida sanitaria de seguridad, de conformidad con lo establecido en el artículo anterior. La autoridad sanitaria competente podrá realizar todas aquellas diligencias que se consideren conducentes, tales como visitas, inspecciones sanitarias, toma de muestras, exámenes de laboratorio, pruebas de campo, químicas, prácticas de dictámenes periciales y en general, todas aquellas que se consideren necesarias para establecer los hechos o circunstancias objeto de la investigación.

Artículo 77. Obligación de informar a la justicia ordinaria. Si los hechos materia del procedimiento sancionatorio fueren constitutivos de delito, se deberá poner en conocimiento de la situación a la autoridad competente.

Parágrafo. La existencia de un proceso penal o de otra índole, no dará lugar a la suspensión del proceso sancionatorio.

Artículo 78. Cesación del procedimiento. Cuando la autoridad sanitaria competente establezca con base en las diligencias practicadas que el hecho investigado no existió, que el presunto infractor no lo cometió, que las normas técnico-sanitarias no lo consideran como sanción o que el procedimiento sancionatorio no podía iniciarse o proseguirse, dictará acto administrativo que así lo declare y ordenará archivar el procedimiento sancionatorio contra el presunto infractor. Este acto deberá notificarse personalmente al investigado o a su apoderado. En su defecto, la notificación se efectuará por edicto, de conformidad con lo dispuesto por el Código Contencioso Administrativo.

Artículo 79. Formulación de cargos y presentación de descargos. Si de las diligencias practicadas se concluye que existe mérito para adelantar la investigación, se procederá a notificar personalmente al presunto infractor de los cargos que se formulan y se pondrá a su disposición el expediente.

Parágrafo 1º. Si no pudiere hacerse la notificación personal, se hará de conformidad con lo señalado en los artículos 45 y 46 del Código Contencioso Administrativo.

Parágrafo 2º. Una vez surtida la notificación, el presunto infractor directamente o por medio de apoderado, podía presentar sus descargos en forma escrita y solicitar la práctica de pruebas y aportar las que tenga en su poder, en los términos de que trata el artículo 58 del Código Contencioso Administrativo.

Artículo 80. Pruebas. La autoridad sanitaria competente decretará la práctica de pruebas que considere conducentes conforme a lo previsto en el artículo 34 del Código Contencioso Administrativo en concordancia con el artículo 58 de la misma norma.

Artículo 81. Fallo. Vencida la etapa probatoria, la autoridad sanitaria competente procederá, dentro de los cuarenta (40) días hábiles siguientes, a imponer la sanción correspondiente, si es del caso. Si se encuentra que no se ha incurrido en violación de las disposiciones sanitarias, se declarará al presunto infractor exonerado de responsabilidad y se ordenará archivar el expediente.

Artículo 82. Circunstancias agravantes. Se consideran circunstancias agravantes de la sanción, las siguientes:

1. Reincidir en la comisión de la falta.
2. Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos.
3. Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta.

Artículo 83. Circunstancias atenuantes. Se consideran circunstancias atenuantes de la sanción, las siguientes:

1. El no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad.
2. Procurar por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la iniciación del procedimiento sancionatorio.
3. Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva.

Artículo 84. Exoneración de responsabilidad. Si se encontrare que no se ha incurrido en violación de Las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, se expedirá el acto administrativo correspondiente por medio del cual se declare exonerado de responsabilidad al presunto infractor y se ordenará archivar el expediente.

Artículo 85. Imposición de sanciones. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979:

1. Amonestación: Consiste en la llamada de atención que hace por escrito la autoridad sanitaria cuya finalidad es hacer ver las consecuencias del hecho, de la actividad o de la omisión, la cual se aplicará a quien viole cualquiera de las disposiciones sanitarias sin que dicha violación implique riesgo para la salud o la vida de las personas.

En el escrito de amonestación se precisará el plazo que se da al infractor para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias violadas, si es el caso.

2. Multas: Se aplicarán de acuerdo con la naturaleza y calificación de la falta, hasta por una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales diarios vigentes al momento de dictarse la respectiva resolución.

Las Multas deberán cancelarse en la entidad que las hubiere impuesto, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la providencia que las impone. El no pago en los términos y cuantías señaladas dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

El pago de las Multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad competente responsable del control.

3. Decomiso de productos: La autoridad sanitaria podrá mediante resolución motivada, ordenar el decomiso de los productos de los establecimientos, mediante su decomiso definitivo cuando sus condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas, se violen las disposiciones vigentes o representen un peligro para la salud de la comunidad.

La disposición final de los bienes decomisados será responsabilidad del establecimiento, de conformidad con lo establecido en la reglamentación vigente.

De la diligencia se levantará acta por triplicado, la cual suscribirán los funcionarios y las personas que intervengan en la misma, copia del acta se entregará a la persona a cuyo cuidado se hubieren encontrado los bienes decomisados.

4. Suspensión o cancelación de registro o de la licencia: Procederá para aquellos productos que los requieran, de conformidad con lo establecido en el artículo Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

5. Cierre temporal o definitivo: En los eventos en que mediante amonestación, multa o decomiso, no haya sido posible obtener el cumplimiento de las disposiciones infringidas, se impondrá sanción de cierre temporal o definitivo, total o parcial del establecimiento. Habrá lugar al cierre total del establecimiento, cuando se utilicen indebidamente o en forma inadecuada, sustancias peligrosas para la salud.

El cierre es temporal si se impone por un período previamente determinado por la autoridad sanitaria competente, el cual no podrá ser superior a un (1) año y es definitivo cuando no se fije un límite en el tiempo.

Artículo 86. *Notificación de las sanciones.* Las sanciones impuestas mediante resolución motivada, deberán notificarse personalmente al afectado, o a su representante legal o a su apoderado, dentro del término de los cinco (5) días hábiles posteriores a su expedición, contra el acto administrativo en mención proceden los recursos de ley conforme a lo dispuesto en el Código Contencioso Administrativo.

Parágrafo. Si no pudiere hacerse la notificación en forma personal se deberá surtir mediante edicto, conforme a lo dispuesto en el artículo 45 del Código Contencioso Administrativo.

Artículo 87. *Recursos.* Contra las decisiones que impongan una sanción proceden los recursos de ley dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la respectiva notificación, el cual deberá ser presentado ante la misma autoridad que expidió la providencia.

Artículo 88. *Traslado de las diligencias.* Cuando el resultado de una investigación adelantada por una autoridad sanitaria, se encontrare que la sanción es de competencia de otra autoridad, deberá remitirse a ella las diligencias adelantadas para lo de su competencia. Cuando se deban practicar pruebas fuera de la jurisdicción de la dirección territorial respectiva, que se encuentre adelantando un procedimiento sancionatorio, el director de la misma podía comisionar al de la otra dirección para que la practique, caso en el cual señalará los términos apropiados.

Artículo 89. *Prohibición de desarrollar actividades por suspensión o cancelación.* A partir de la ejecutoria de la resolución por la cual se impone la suspensión o cancelación de la autorización sanitaria o concepto sanitario, no podrá fabricarse ni comercializarse el producto objeto de la medida.

Artículo 90. *Consecuencias del cierre del establecimiento.* El cierre del establecimiento implica la revocatoria del concepto sanitario o de la autorización sanitaria que haya sido expedida por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 91. *Cumplimiento de la sanción de cierre.* La autoridad sanitaria deberá adoptar las medidas pertinentes para la ejecución de la sanción, tales como la imposición de sellos, bandas u otros sistemas apropiados y deberá dar publicidad a los hechos que como resultado del incumplimiento de las disposiciones sanitarias, deriven riesgo para la salud de las personas con el objeto de prevenir a los usuarios, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden en que pudiera incurrirse con la violación de la presente reglamentación y de las demás disposiciones que la modifiquen, adicione o sustituyan.

A partir de la ejecutoria de la resolución mediante la cual se imponga el cierre, no podrá desarrollarse actividad alguna, salvo la necesaria para evitar el deterioro de los equipos o la conservación del inmueble. El cierre implica que no podrán venderse los productos que en el establecimiento se procesen.

Artículo 92. *Término de las sanciones.* Cuando una sanción se imponga por un período determinado, este empezará a contarse a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que la imponga y se computará para efectos de la misma, el tiempo transcurrido bajo una medida sanitaria de seguridad o preventiva.

Artículo 93. *Publicidad de las sanciones.* Cuando del incumplimiento del presente decreto y sus reglamentaciones se deriven riesgos para la salud de las personas, podrá darse a conocer tal circunstancia con el fin de prevenir a los consumidores de dichos productos.

Artículo 94. *Incineración por enfermedad.* Cuando quiera que se presenten casos de enfermedades infecto-contagiosas, se procederá a la incineración del animal enfermo, la desinfección rigurosa de corrales y la notificación a la oficina de la autoridad sanitaria del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, sin perjuicio de la normatividad ambiental vigente.

Parágrafo. Los sistemas empleados en la incineración deberán cumplir los requisitos establecidos en la legislación ambiental vigente.

Artículo 95. *Vigilancia epidemiológica.* Todas las plantas de beneficio para consumo humano, deberán implementar un sistema de vigilancia epidemiológica acorde con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes.

Parágrafo. La vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos estará sometida a los lineamientos generales que sobre el particular reglamente el Ministerio de la Protección Social.

Artículo 96. *Evaluación de la conformidad.* Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979 y 1122 de 2007 y en el presente decreto o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.

Artículo 97. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPITULO IV

Disposiciones finales

ARTÍCULO 98. Modificado por el Decreto Nacional 4974 de 2009. El nuevo texto es el siguiente: VIGENCIA. El presente decreto rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico a través del presente decreto.

PARÁGRAFO 1.- Hasta tanto se aprueben los Planes Graduales de cumplimiento, los municipios que no cuenten con planta de beneficio, o ésta haya sido objeto de medida sanitaria de clausura total o sanción de cierre definitivo, y deben garantizar el abastecimiento de la carne en su jurisdicción, celebrarán convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II.

En aquellos eventos en que las Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II no pudiesen abastecer el respectivo municipio. los representantes de dichos entes territoriales podrán celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase III, y, excepcionalmente. con Plantas de Beneficios clasificadas como Clase IV, casos en los cuales se requerirá evaluación y autorización previa por parte del INVIMA.

En todo caso, todos los municipios del país pueden celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase I y II, con el objeto de garantizar el abastecimiento de carne de la población. En este evento, no se requerirán las autorizaciones previas por parte del INVIMA.

PARÁGRAFO 2.- Una vez se aprueben los planes graduales de cumplimiento, los municipios sólo podrán celebrar convenios con las plantas de beneficio que cuenten con la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada expedida por el INVIMA, en los términos del artículo 25 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 4° del Decreto 2380 de 2009,

PARÁGRAFO 3.- Los municipios que a la fecha de entrada en vigencia de este decreto tengan convenios suscritos deben enviar copia de los mismos al INVIMA, dentro de los treinta (30) días calendario, contados a partir de la publicación de este decreto. Igualmente, copia de los nuevos convenios que se suscriban de conformidad con el presente decreto, debe ser enviada a dicho Instituto, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a su celebración, El INVIMA debe verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente por parte de las plantas de beneficio y, si encuentra que se ha incurrido en violación a las normas sanitarias, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar e iniciará el proceso sancionatorio correspondiente de conformidad con la Ley 09 de 1979, El INVIMA debe contar con un sistema actualizado que registre la información generada de los convenios.

Texto anterior:

Modificado por el Decreto 4974 de 2009. VIGENCIA. El presente decreto rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico a través del presente decreto.

PARÁGRAFO 1.- Hasta tanto se aprueben los Planes Graduales de cumplimiento, los municipios que no cuenten con planta de beneficio, o ésta haya sido objeto de medida sanitaria de clausura total o sanción de cierre definitivo, y deben garantizar el abastecimiento de la carne en su jurisdicción, celebrarán convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II.

En aquellos eventos en que las Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II no pudiesen abastecer el respectivo municipio. los representantes de dichos entes territoriales podrán celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase III, y, excepcionalmente. con Plantas de Beneficios clasificadas como Clase IV, casos en los cuales se requerirá evaluación y autorización previa por parte del INVIMA.

En todo caso, todos los municipios del país pueden celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase I y II, con el objeto de garantizar el abastecimiento de carne de la población. En este evento, no se requerirán las autorizaciones previas por parte del INVIMA.

PARÁGRAFO 2.- Una vez se aprueben los planes graduales de cumplimiento, los municipios sólo podrán celebrar convenios con las plantas de beneficio que cuenten con la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada expedida por el INVIMA, en los términos del artículo 25 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 4° del Decreto 2380 de 2009,

PARÁGRAFO 3.- Los municipios que a la fecha de entrada en vigencia de este decreto tengan convenios suscritos deben enviar copia de los mismos al INVIMA, dentro de los treinta (30) días calendario, contados a partir de la publicación de este decreto. Igualmente, copia de los nuevos convenios que se suscriban de conformidad con el presente decreto, debe ser enviada a dicho Instituto, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a su celebración, El INVIMA debe verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente por parte de las plantas de beneficio y, si encuentra que se ha incurrido en violación a las normas sanitarias, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar e iniciará el proceso sancionatorio correspondiente de conformidad con la Ley 09 de 1979, El INVIMA debe contar con un sistema actualizado que registre la información generada de los convenios."

Texto original:

Vigencia. El presente decreto rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y el 1036 de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico que se establece a través de este decreto.

Notifíquese, publíquese y cúmplase,

Dado en Bogotá, D. C., a 4 de mayo de 2007.

CARLOS HOLGUIN SARDI

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

Andrés Felipe Arias Leiva.

El Viceministro de Relaciones Laborales encargado de las funciones el Despacho del Ministro de la Protección Social,
Jorge Leó Sánchez Mesa.

El Viceministro de Desarrollo Empresarial, encargado de las funciones del Despacho del Ministro de Comercio, Industria y Turismo,

Sergio Díazgranados Guida.
El Ministro de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial,
Juan Francisco Lozano Ramírez.
El Ministro de Transporte,
Andrés Uriel Gallego Henao.

Anexo 4. Decreto 3961 de Octubre de 2011.

REPÚBLICA DE COLOMBIA



MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

HCCB

DECRETO NÚMERO 3961 DE 2011

(25 OCT 2011)

Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, especialmente de las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de las Leyes 9 de 1979 y 170 de 1994 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, se estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y se fijaron los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que en esta materia, el Gobierno Nacional ha venido expidiendo en los últimos años, una serie de reglamentaciones, con el propósito de que el país consolide el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, mediante la adopción de normas que han incluido, entre otras medidas, la racionalización del beneficio de animales destinados para el consumo humano y plazos que conlleven a obtener por parte de las plantas de beneficio la autorización sanitaria de que trata el Decreto 1500 de 2007.

Que el Gobierno Nacional considera que mientras el país avanza hacia la consolidación de este Sistema, se hace necesario adoptar medidas transitorias encaminadas a propender por el abastecimiento de carne, productos cárnicos comestibles, destinados para el consumo humano, en todo el territorio nacional, otorgándoles a los responsables de las plantas de beneficio animal un plazo para ajustar los Planes Graduales de Cumplimiento – PGC y continuar funcionando durante el mismo, siempre y cuando, cumplan con la normatividad sanitaria vigente.

En mérito de lo expuesto,

DECRETA:

Artículo 1°.- Objeto. El presente decreto tiene por objeto adoptar medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos, encaminadas a garantizar el abastecimiento de carne y productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano, en todo el territorio nacional, otorgándoles a los responsables de las plantas un plazo para ajustar los Planes Graduales de Cumplimiento – PGC y continuar funcionando durante el mismo, siempre y cuando, cumplan con la normatividad sanitaria vigente.

Continuación "Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos"

Artículo 2°.- Medidas transitorias. Para garantizar el abastecimiento de carne y productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano, en todo el territorio nacional, se establecen las siguientes medidas:

1. Cuando los Planes Graduales de Cumplimiento – PGC presentados de acuerdo a lo previsto en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 sean aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, la Autorización Sanitaria Condicionada de que tratan los Decretos 1500 de 2007 y 2380 de 2009 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, se concederá por parte de esa entidad, pasados seis (6) meses contados a partir de la publicación del presente decreto.
2. Cuando los Planes Graduales de Cumplimiento – PGC presentados por disposición del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, no hayan sido aprobados por el INVIMA o no sean aprobados bajo la vigencia del presente artículo, o cuyas correcciones no hayan sido presentadas o las mismas hayan sido presentadas de manera extemporánea, los responsables de las plantas de beneficio animal correspondientes tendrán un plazo de seis (6) meses, contado a partir de la fecha de la publicación del presente decreto, para ser presentadas o ajustadas, según sea el caso.

Vencido el plazo de los seis (6) meses, el INVIMA tendrá un término de un (1) mes para decidir sobre la aprobación o desaprobación del Plan Gradual de Cumplimiento –PGC.

3. Las plantas de beneficio animal a las que les sean aprobados o desaprobados los Planes Graduales de Cumplimiento –PGC, podrán continuar desarrollando sus actividades. En todo caso, dichas plantas deben seguir cumpliendo lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 y los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991 y si el INVIMA, en el ejercicio de las facultades de inspección, vigilancia y control, comprueba que las plantas de beneficio, no cumplen con los requisitos sanitarios y las condiciones de funcionamiento allí dispuestas, aplicará las medidas sanitarias que correspondan.
4. Hasta tanto se aprueben los Planes Graduales de Cumplimiento, los municipios que no cuenten con planta de beneficio o ésta no se encuentre en operación por cierre voluntario, o haya sido objeto de medida sanitaria de clausura parcial o total, o suspensión total o parcial de trabajos, o servicios o sanción de cierre definitivo y deban garantizar el abastecimiento de la carne en su jurisdicción, celebrarán convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II.

En aquellos eventos en que las Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II no pudiesen abastecer el respectivo municipio, los representantes legales de dichos entes territoriales podrán celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase III. Solamente, se podrán celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categoría Clase IV, cuando no se pueda abastecer el municipio de Plantas de Beneficio Animal clasificadas como categorías Clase I, II y III.

Para celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase III y IV, se requerirá evaluación y autorización previa a su ejecución por parte del INVIMA, para lo cual deberá remitirse copia del mismo.

En todo caso, todos los municipios del país pueden celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase I y II, con el objeto de garantizar el abastecimiento de carne de la población. En este evento, no se requerirán las autorizaciones previas por parte del INVIMA.

DECRETO NÚMERO 43961 DE 2011 HOJA No 3 de 3

Continuación "Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos"

5. Los municipios podrán celebrar convenios con las plantas de beneficio que se le hayan aprobado el Plan Gradual de Cumplimiento o que cuenten con la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada expedida por el INVIMA.

ARTÍCULO 3°.- Vigencia y Derogatorias. El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

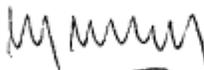
Dado en Bogotá, D. C., a los

25 OCT 2011



RICARDO SANCHEZ LOPEZ

El Viceministro de Agricultura, encargado de las funciones del
Despacho del Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural



MAURICIO SANTA MARÍA SALAMANCA
Ministro de la Protección Social

Anexo 5. Resolución 2905 de 2007. Ministerio de Protección Social.

RESOLUCION 2905 DE 2007

(agosto 22)

Diario Oficial No. 46.733 de 27 de agosto de 2007

Ministerio de la Protección Social

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 9ª de 1979, 170 de 1994, el artículo 2º del Decreto 205 de 2003 y en desarrollo del Decreto 1500 de 2007, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto 1500 de 2007, el Gobierno Nacional estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación;

Que el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio, OMC, mediante documento identificado con las firmas G/SPS/N/COL/127 y G/TBT/N/COL/84 del 8 y 9 de enero de 2007 respectivamente;

Que el artículo 47 del Decreto 205 de 2003 establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social;

En virtud de lo anterior este Despacho,

RESUELVE:

TITULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1º. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina, que hayan sido destinados para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Artículo 2º. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en el territorio nacional a:

1. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización y expendio de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano.
2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano.
3. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación o exportación y que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.
4. La carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano que se comercialicen en todo el territorio nacional.

TITULO II

CONTENIDO TECNICO

CAPITULO I

Definiciones

Artículo 3º. *Definiciones.* Para efectos del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto 1500 de 2007 y las que se enuncian a continuación:

Area: Espacio delimitado en el que se realizan actividades definidas para los procesos ejecutados.

Carne Separada Mecánicamente (CSM): Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado, utilizando medios mecánicos que causan la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.

Deshuese: Es la separación de los músculos de la estructura ósea. Esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior.

Búfalos: Búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional y que han sido destinados para el consumo humano.

Sacrificio de emergencia: Es el beneficio necesario de cualquier bovino o bufalino que haya sufrido un accidente, lesión o tenga una condición físico-clínica que aunque no exija el decomiso total de su carne, exista la posibilidad de su deterioro, a menos que se proceda a su sacrificio en forma inmediata.

Sección: Espacio habilitado dentro de un área que no requiere una delimitación física pero que debe estar claramente identificado y señalado.

CAPITULO II

Plantas de beneficio y desposte

Artículo 4°. *Estándares de ejecución sanitaria.* Toda planta de beneficio debe cumplir con los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

1. Localización y accesos.
2. Diseño y construcción.
3. Sistemas de drenajes.
4. Ventilación.
5. Iluminación.
6. Instalaciones sanitarias.
7. Control integrado de plagas.
8. Manejo de residuos líquidos y sólidos .
9. Calidad del agua.
10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

Artículo 5°. *Localización y accesos.* Toda planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estar ubicada en área compatible con la actividad, de acuerdo con el uso del suelo determinado en el Plan de Ordenamiento Territorial o el Plan Básico de Ordenamiento Territorial o el Esquema de Ordenamiento Territorial, según corresponda.
2. Estar localizada en terreno no inundable y alejada de cualquier foco de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.
3. Contar con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio. Los patios de maniobras, cargue y descargue, deben ser de superficie tratada, dura, de manera tal que se controle el levantamiento de polvo debido a las operaciones propias del establecimiento, tener declives adecuados y disponer de drenajes suficientes.
4. En sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se deben mantener objetos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad.

Artículo 6°. *Diseño y construcción.* Toda planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
2. Funcionar y mantenerse en forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.
4. Los edificios e instalaciones deben ser cerrados y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida la irrupción de plagas.
5. El diseño debe ser unidireccional, con accesos separados para el ingreso de materias primas y salida de los productos. El flujo de las operaciones mantendrá la secuencia del proceso, desde la recepción hasta el despacho, evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.
6. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.
7. Contar con los servicios generales para su adecuado funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
8. Garantizar el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica o contar con planes de contingencia aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, a fin de mantener la inocuidad del producto.
9. La edificación y sus instalaciones deben contar con acabados en material sanitario y zonas lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio y la adecuada manipulación del producto, y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
10. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.
11. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
12. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
13. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.
14. Las puertas deben estar contruidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que estas permanezcan cerradas y eviten contraflujos de aire que generen contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
15. Las ventanas y demás aberturas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.
16. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan carne y productos cárnicos comestibles, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
17. Las áreas en donde se procesan, manipulan, almacenan o inspecciona la carne y los productos cárnicos comestibles, deben tener la iluminación necesaria en cuanto a intensidad y protección.
18. Las áreas de mantenimiento y de instalaciones sanitarias, deben cumplir los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.

19. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

20. Contar con áreas independientes que aseguren el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.

21. Estar cerrada en todo su perímetro por un cerco, que puede ser malla, reja, muro u otro material resistente, suficientemente alto para impedir la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control.

Artículo 7°. *Sistemas de drenajes*. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permitir la evacuación continua de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento.
2. No se deben ubicar cajas de inspección o trampas de grasas dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.
3. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas, y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.

4. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistema de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas, así como el retorno de los gases y vapores generados.

5. Disponer de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales y la comunicación de aguas domésticas en áreas donde se procesen, manejen o almacenen productos.

6. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.

7. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos.

Artículo 8°. *Ventilación*. Los sistemas de ventilación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Ventilación suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se procese, empaque la carne, productos cárnicos comestibles y asegurar las condiciones de bienestar de los empleados.

2. El flujo de aire no debe ir de un área sucia a una limpia.

3. El establecimiento debe asegurar la salida al exterior de la planta, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.

4. Cuando se suministre aire del exterior, este debe estar libre de olores, gases, polvo y otros contaminantes transportados por el viento.

Artículo 9°. *Iluminación*. Toda planta de beneficio debe tener una iluminación natural y/o artificial que cumpla con los siguientes requisitos:

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.

2. La intensidad de la luz no debe ser menor de:

2.1. 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento o deshuese y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.

2.2. 220 lux en otras áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.

2.3. 110 lux en las demás áreas.

3. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

Artículo 10. *Instalaciones sanitarias*. Las plantas de beneficio deben contar con las siguientes instalaciones sanitarias:

1. Baños y vestieros. Deberán:

1.1 Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.

1.2 Los vestieros deben contar con las facilidades para que el personal puedan realizar el cambio de ropa.

1.3 Los vestieros y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo, cerca de los ingresos de las zonas y antes de los filtros sanitarios.

1.4 Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.

1.5 Debe existir separación física entre vestieros y sanitarios.

1.6 Los sanitarios deben estar dotados de lavamanos, inodoros, orinales y duchas.

1.7 Los lavamanos deben estar dotados con agua potable, un dispositivo adecuado para el secado de manos y jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.

1.8 Debe existir un sanitario por cada veinte (20) personas o menos y estar separado e identificado por sexo.

1.9 Las áreas de sanitarios y vestieros deben ser amplias y proporcionales al volumen del personal que labora en la planta de beneficio.

1.10 Debe contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario y de accionamiento no manual.

1.11 Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.

1.12 Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.

1.13 El área de los vestieros debe disponer de bancas suficientes para que el personal se cambie.

1.14 Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario.

1.15 Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso.

1.16 La ubicación de las instalaciones sanitarias debe garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Deben existir vestieros y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación (corrales, mantenimiento, de máquinas y zonas externas a las salas de proceso, entre otros) y las áreas en las que se procesen, almacenen o manipulen productos para el consumo humano (desposte, empaque, cuartos fríos, entre otros) de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne.

2. Filtros sanitarios. Al ingreso de las áreas donde se procesen, almacenen o manipulen productos para el consumo humano, debe existir un filtro sanitario que cumplan con los siguientes requisitos:

2.1 Estar localizado en todos los lugares de ingreso o de tránsito a las áreas de proceso de la planta, de forma que su diseño y ubicación obligue al personal a hacer uso de este.

2.2 Disponer al menos de las siguientes instalaciones:

2.2.1 Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas ubicado al ingreso de cada área de la planta.

2.2.2 Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable caliente y fría, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado.

3. Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso.

3.1 Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.

3.2 Esterilizadores para cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema que garantice la esterilización de estos implementos durante los procesos.

3.3 Sistema de higienización con agua fría y caliente, con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa del proceso.

Artículo 11. *Manejo de residuos líquidos y sólidos.* Toda planta de beneficio para el manejo de sus residuos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los residuos generados durante el proceso de beneficio serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles, equipos y áreas de proceso.

2. Los recipientes utilizados para almacenar los productos cárnicos no comestibles y decomisos serán de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección. Su diseño será tal, que su uso no provoque la creación de condiciones insalubres. Estos no se emplearán para almacenar ningún producto comestible, portarán una marca notoria y distintiva que identifique los usos permitidos.

3. Sistemas o carros exclusivamente destinados para recibir la carne y los productos cárnicos declarados no aptos para el consumo humano. Estos serán herméticos, contruidos en materiales inalterables, provistos de tapa con cierre e identificados.

4. Contar con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles y decomisos, cuyas características estructurales y sanitarias aseguren el acopio, desnaturalización cuando se requiera, proceso y despacho de los mismos, sin que se constituyan en fuente de contaminación para los productos comestibles y para las demás áreas de la planta de beneficio.

5. Contar con un sistema de incineración para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización o dar cumplimiento al Decreto 4126 de 2005 y la Resolución 1164 de 2002 o la norma que la modifique o sustituya.

Parágrafo 1°. El desarrollo de estas actividades está sujeto a la legislación sanitaria y ambiental que sobre la materia expidan los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial, respectivamente.

Parágrafo 2°. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, debe verificar que los decomisos cumplan con las condiciones de desnaturalización antes de salir de la planta.

Artículo 12. *Calidad del agua.* Para su funcionamiento, las plantas de beneficio deben garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso, a razón de 500 litros por animal.

2. Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde son necesarias y en caso de contar con sistema de vapor dispondrá de cheques u otro sistema para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.

3. El establecimiento debe identificar el sistema hidráulico de la planta.

4. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.

5. Disponer de agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.

6. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en procesos de desinfección, en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

Artículo 13. *Personal manipulador.* Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud.

2. Capacitación.

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

Artículo 14. *Estado de salud.* El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y como mínimo con las siguientes pruebas de laboratorio:

1. Coprológico.

2. Frotis de garganta o faríngeo.

El reconocimiento médico debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Los documentos de soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne y los productos cárnicos comestibles directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

Parágrafo. La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal manipulador de alimentos se someta a exámenes médicos o clínicos cuando lo considere necesario como es el caso de brucelosis, tuberculosis y otras enfermedades zoonóticas de riesgo ocupacional.

Artículo 15. *Capacitación.* Toda planta de beneficio debe tener un programa de capacitación técnico-práctico continuo y permanente, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación.

La capacitación debe ser impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad, la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en ellos.

Parágrafo. La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.

Artículo 16. *Prácticas higiénicas y medidas de protección.* La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.
2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
4. Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del respectivo establecimiento, pudiendo realizarlas dentro de las instalaciones de la planta, en cuyo caso se contará con un área de lavandería o podrá contratarse el respectivo servicio.
5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
9. El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.
13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.
19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.
20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

Artículo 17. *Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio.* Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así:

1. Área de ingreso.
2. Área de corrales.
3. Sala de sacrificio y faenado.
 - 1.1. Área de insensibilización y sangría.
 - 1.2. Área intermedia o de procesamiento.
 - 1.3. Área de terminación o salida.
4. Área de refrigeración y congelación.
5. Área de desposte.
6. Área de despacho.
7. Otras instalaciones.

Artículo 18. *Área de ingreso.* El área de ingreso a la planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Las vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio deben prevenir los riesgos de sanidad e inocuidad.
2. Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para vehículos al ingreso y salida de la planta de beneficio.
3. La zona de desembarque de animales debe comunicarse directamente con el corral de recepción.
4. La rampa de desembarque debe ser de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes.
5. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas de notificación obligatoria, se debe realizar el lavado y desinfección del vehículo que los transportó, para lo cual se debe disponer de un área independiente, destinada exclusivamente para esta operación. La planta desarrollará e implementará los procedimientos específicos en sus operaciones sanitarias.

Artículo 19. *Area de corrales*. Debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos Generales:
 - 1.1. Disponer de corrales independientes de recepción, sacrificio y observación, los cuales deben estar identificados, numerados y contar con plataformas elevadas de observación.
 - 1.2. Para la ubicación de los corrales se deben contemplar las corrientes de aire predominantes y garantizar una adecuada separación entre estos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación alguna para el producto.
 - 1.3. El diseño y construcción deberá evitar la excesiva suciedad de los animales y el estrés innecesario.
 - 1.4. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser pavimentados y tener un ancho que permita un flujo adecuado de los semovientes y operarios.
 - 1.5. Las divisiones de los corrales, deben ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.
 - 1.6. Contar con bebederos de material sanitario, con carga automática de agua que garantice la inocuidad del producto, la cual debe cumplir con los criterios de calidad admisibles para destinación del recurso para uso pecuario, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.
 - 1.7. Contar con instalaciones de alimentación adecuadas en caso de requerirse.
 - 1.8. Los pisos deben ser de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.
 - 1.9. Los corrales de observación deben disponer de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales.
 - 1.10. La distribución de los corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.
 - 1.11. Contar con iluminación de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante- mortem y se mantengan las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.
 - 1.12. Estar contruidos de tal forma que no den lugar a lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.
 - 1.13. Cuando se requiera, los corrales deberán contar con un tipo de cubierta sólida o permeable, dependiendo del clima, para evitar el estrés y asegurar el bienestar de los animales.
 2. Requisitos específicos:
 - 2.1. Corral de Recepción. La capacidad de este corral se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m². Este corral tendrá comunicación con los corrales de sacrificio y de observación.
 - 2.2. Corral de sacrificio. Su capacidad se calculará contando con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m², estos corrales deberán tener un tipo de cubierta sólida o permeable, dependiendo del clima para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.
 - 2.3. Corral de Observación. Su diseño debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - 2.3.1 Estar construido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios.
 - 2.3.2 Las paredes deben tener una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre estas y los pisos deberán diseñarse de modo que faciliten la limpieza y desinfección.
 - 2.3.3 Deberá contar con un brete y techo.
 - 2.3.4 Los líquidos procedentes de este corral y los de la sala de sacrificio de emergencia deberán desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.
 - 2.4 Baño para ganado. Debe estar ubicado en la manga antes de la zona que conduce al aturdimiento, se llevará a cabo mediante un sistema de aspersión que lave uniformemente todo el animal.
El lavado del semoviente debe ser suspendido a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento.
 - 2.5 Mangas de acceso. La manga de acceso al área de sacrificio debe estar construida con materiales lavables, desinfectables y su diseño no presentará aristas salientes o punzantes.
 3. Requisitos para las operaciones:
 - 3.1. Los animales deberán ingresar al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al beneficio para permitir la inspección ante-mortem, la evacuación de materia fecal y el descanso.
 - 3.2. Al ganado que por alguna circunstancia permanezca en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le debe proveer de alimento. No podrán permanecer sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 61 de la presente resolución.
 - 3.3. El corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia, permanecerán cerrados con llave, bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en estas instalaciones.
- Artículo 20. *Sala de sacrificio y faenamiento*. La sala de sacrificio y faenamiento corresponde al área principal del proceso y debe contar con tres (3) áreas denominadas: área de insensibilización y sangría, intermedia o de procesamiento, de terminación y salida.

Artículo 21. *Area de insensibilización y sangría.* Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de Inspección.
1.2. El diseño y dimensión de esta área debe estar acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio debe garantizar que el sangrado se lleve a cabo rápida y eficazmente.

1.3. El área de insensibilización debe estar separada de las áreas de faena de manera que se reduzca al mínimo la contaminación cruzada.

1.4. Para la insensibilización, se debe contar con un cajón de insensibilización construido en materiales sólidos y sanitarios, con piso antideslizante y con la inclinación adecuada para garantizar las condiciones de bienestar del animal. Equipado con un sistema que asegure su sujeción y que permita su salida expedita, no violenta una vez este sea insensibilizado.

1.5. Disponer de un sistema de recolección higiénico de sangre independiente, en aquellos casos en los que la sangre se encuentre destinada para el consumo humano. La sangre destinada para consumo humano será inspeccionada.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.

2.2. Los métodos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales. Podrán utilizarse:

2.2.1. Electronarcosis.

2.2.2. Narcosis con gas.

2.2.3. Conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, accionado en forma neumática.

2.2.4. Cualquier otro método que sea aprobado por el Ministerio de la Protección Social.

2.3. Contar con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren un rápido izamiento del animal al riel de sangría y su posterior traslado hacia la zona de desarticulación y retiro de patas.

2.4. El sistema de riel aéreo de los animales, debe estar distanciado de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria de forma que una vez izado el animal se puedan llevar a cabo las actividades de inspección y estarán a una altura tal, que el extremo inferior del animal guarde la distancia con el piso y evite la contaminación por contacto.

2.5. El sistema de rieles debe estar construido en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad.

2.6. El sistema de riel de la línea de sacrificio debe diseñarse de manera que haya un constante avance de los animales y se evite la contaminación cruzada.

2.7. Se contará con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de ganchos y poleas.

2.8. Las plataformas de trabajo se ubicarán a una distancia que facilite la operación de sacrificio.

2.9. El sistema. Los cuchillos deben ser contruidos en material sanitario y serán exclusivos para cada una de las actividades, por lo que no se podrá utilizar un mismo cuchillo para dos o más actividades.

2.10. Se debe disponer de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.

2.11. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material sanitario.

Artículo 22. *Area intermedia o de procesamiento.* En esta área se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores a la sangría hasta el eviscerado y debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Contar con áreas cuya ubicación, diseño y dimensiones estén acorde con el volumen de animales a ser beneficiados y eviten la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2. Contar con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes operaciones:

1.2.1. Lavado y preparación de cabezas.

1.2.2. Deshuesado de cabezas. Cuando esta operación se realiza en el establecimiento.

1.2.3. Limpieza del aparato digestivo y la ulterior preparación de los mismos.

1.2.4. Limpieza y preparación de las vísceras rojas.

1.2.5. Escaldado y descascado de patas y manos.

1.2.6. Preparación y almacenamiento de grasas comestibles.

1.3. El diseño y construcción de las instalaciones deberá permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.4. El ingreso del personal a esta área, será a través de puertas que no se abran en forma directa a ella.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. Los equipos y utensilios deben ser elaborados en material sanitario y su diseño evitará la contaminación.

2.2. Los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos en esta área son:

2.2.1. Rieles aéreos, plataforma, polipasto de transferencia, espernancador de piernas.

2.2.2. Equipos o utensilios para corte de patas.

2.2.3. Plataformas para el descuerado en suspensión.

2.2.4. Mesones y colgadores para la inspección y la clasificación.

2.2.5. Sierra partidora de pecho.

2.2.6. Plataforma de evisceración.

2.2.7. Conductos o medios de traslados adecuados de los órganos a las salas de productos comestibles.

2.2.8. Conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles.

2.2.9. Conductos o medios de traslado adecuado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos.

2.2.10. Equipo para descornar cabezas. Este equipo debe estar ubicado en cualquier etapa del proceso previa presentación de la cabeza para la inspección, evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles.

2.3. El equipo mínimo en las salas de productos cárnicos comestibles será el siguiente:

- 2.3.1 Mesones de material sanitarios con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deben ser acordes con el volumen de beneficio.
- 2.3.2 Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable fría y caliente con desagües directos a la red general.
- 2.3.3 Tanques o escaldadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente con desagües directos a la red general.
- 2.3.4 Lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento.
- 2.3.5 Sistema de extracción de pezuñas, escaldado y pelado de patas.
- 2.3.6 Carros y bandejas para los productos cárnicos comestibles, hechos en material sanitario que permitan un fácil lavado y desinfección.
- 2.3.7 Sistema de manejo de los decomisos según lo establecido en la presente resolución y demás disposiciones vigentes.
- 2.3.8 Dispositivo para el lavado e inspección de cabezas.
3. Requisitos para las operaciones:
- 3.1. El corte de cabeza se realizará tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizando que se evite la contaminación cruzada en la canal. En todos los casos se retirará la piel.
- 3.2. La cabeza deberá lavarse a presión por tráquea y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.
- 3.3. Las canales y cabezas se enumerarán correlativamente de tal forma que no se confunda ni se pierda su identificación.
- 3.4. Las partes comestibles de la cabeza deben ser obtenidas en la planta de beneficio en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne.
- 3.5. Las distintas partes del animal tales como cabeza, extremidades, vísceras rojas y blancas, deberán contar con un adecuado sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas.
- 3.6. El corte de manos y patas se realizará desarticulándose a nivel de las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsianas y se efectuará en el riel de faenamiento. Estas deben identificarse correlativamente de tal forma que no se confunda ni pierda su identificación.
- 3.7. Contar con sitio para inspección de manos y patas.
- 3.8. Embolsado y anudado de recto o sistema que evite la contaminación de la canal.
- 3.9. Una vez descuerada la res se procederá al corte del pecho (esternón) y se continuará con la abertura del animal con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca), longitudinalmente.
- 3.10. Durante la evisceración de los órganos abdominales, se debe prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, vejiga urinaria, útero y ubre. La evisceración se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.
- 3.11. La evisceración de las vísceras torácicas, corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, traquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.
- 3.12. El retiro de los subproductos comestibles de la canal debe hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas.
- 3.13. Se debe retirar el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.
- 3.14. El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de faenamiento se desarrollará de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.
- 3.15. El manejo de los productos cárnicos no comestibles, debe asegurar que el acopio, proceso y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.
- Artículo 23. Área de terminación y salida.** En esta área se realizan todas las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal, la cual puede enviarse al área de desposte cuando esta se encuentra dentro de la planta o autorizar su salida de la misma. Estará conformada por:
1. Área de acondicionamiento de la canal.
 2. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.
 3. Sala de desposte.
 4. Área de despacho.
- Artículo 24. Área de acondicionamiento de la canal.** Esta área deberá cumplir con los siguientes requisitos:
1. Requisitos de las instalaciones:
 - 1.1. La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acorde con el volumen de animales beneficiados y evitar la contaminación cruzada durante las operaciones.
 - 1.2. El diseño y construcción de las instalaciones y equipos debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
 - 1.3. El acceso a esta zona será a través de puertas que no se abran en forma directa al área.
 2. Requisitos de los equipos y utensilios:
 - 2.1. Los equipos y utensilios deben ser de material sanitario con diseño que evite la contaminación.
 - 2.2. Los equipos mínimos son:
 - 2.2.1. Riel para el transporte de canales.
 - 2.2.2. Sierra para partir las canales.
 - 2.2.3. Plataforma de inspección de canales, riñones y verificación de tolerancia cero.
 - 2.2.4. Riel de desvío de canales para inspección médico-veterinaria.
 - 2.2.5. Báscula aérea para pesaje de canales.
 - 2.2.6. Riel de destino a cámaras de frío.
 - 2.2.7. Sistema para el lavado y desinfección de las canales.
 - 2.2.8. Carros o sistemas herméticos, contruidos en materiales inalterables, debidamente identificados provistos de tapa con cierre, destinados exclusivamente para recibir los decomisos.
 3. Requisitos para las operaciones:
 - 3.1. En esta área se realizarán las siguientes operaciones:

- 3.1.1. Corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral.
- 3.1.2. Eliminación de la médula espinal.
- 3.1.3. Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médico-veterinaria.
- 3.1.4. Pesado y lavado de canales.
- 3.1.5. Tipificación de canales cuando corresponda.
- 3.1.6. La inspección para el PCC de cero tolerancia.

3.2. Las operaciones desarrolladas en esta área deberán garantizar la inocuidad de la carne.

Artículo 25. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento. Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.

1.2. La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requisitos de temperatura y demás variables.

1.3. Debe contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.

1.4. Contar con cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.

1.5. Las puertas deben ser isotermas, de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.

2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.3. Los rieles para canales deben estar a una distancia suficiente que evite el contacto entre canales.

2.4. Los rieles deben estar separados de las paredes y muros, a fin de que la canal no entre en contacto con ellos.

2.5. La altura del riel debe ser tal que cualquier canal, al estar suspendida quede a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. Refrigerar, congelar o almacenar las canales y los productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir y mantener los requisitos de inocuidad y conservación.

3.2. Permitir el monitoreo y control de la temperatura, para ello deben estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.

3.3. Identificar los cuartos fríos y llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos, los cuales deben encontrarse claramente identificados.

3.4. El almacenamiento del producto debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo.

3.5. Contar con instalaciones de frío independientes para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, estas deben cumplir con los requisitos establecidos para los cuartos de refrigeración y/o congelación.

3.6. Mantener los registros de temperatura para cada cuarto, los cuales deben ser tomados con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.

3.7. La temperatura que deben alcanzar la carne y los productos cárnicos comestibles es:

3.7.1. En Refrigeración

3.7.1.1. Canal: 7°C medida en el centro de la masa muscular.

3.7.1.2. Productos cárnicos comestibles: 5°C .

3.7.2. Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.

3.8. Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.

3.9. Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y ser de primer uso.

3.10. Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación deben mantenerse limpios y no contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.

3.11. La planta de beneficio debe contar con cuartos de refrigeración y/o congelación, para los siguientes productos comestibles:

3.11.1. Vísceras blancas.

3.11.2. Vísceras rojas.

3.11.3. Patas y cabezas.

Parágrafo 1º. Para el almacenamiento de los productos de que trata el numeral 3.11 del presente artículo, se permitirá el uso de un mismo cuarto de refrigeración y/o congelación según el caso, siempre y cuando los productos se encuentren debidamente protegidos durante el almacenamiento.

Parágrafo 2º. Los cuartos de congelación se requieren cuando la planta de beneficio realice este proceso.

Artículo 26. Area de desposte. Las plantas de desposte y las de beneficio que realicen desposte de la canal deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acorde con el volumen del producto a ser despostado y se evitará la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2. Cuando el desposte se encuentre ubicado en las instalaciones de la planta de beneficio, este debe estar separado físicamente de las demás áreas.

1.3. Las plantas de desposte deben contar con una separación física entre las actividades de deshuese, corte, empaque primario y la actividad de empaque secundario o embalaje.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal debe efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para los cuartos de refrigeración. En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material sanitario.

2.2. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.

2.3. Contar con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantice las condiciones de higiene de la carne y evite la acumulación de los mismos.

2.4. Contar con cuartos de almacenamiento, refrigeración y/o congelación los cuales deben cumplir con los requisitos señalados para estos, en el artículo 25 de la presente resolución.

2.5. Disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. La temperatura del ambiente debe mantenerse como máximo a 10°C.

3.2. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no pueden tener contacto directo con el piso, para lo cual se emplearán utensilios en material sanitario.

3.3. Exposición, disección y eliminación de ganglios.

Parágrafo. Cuando el desposte se realice en una planta independiente además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, debe cumplir con los requisitos establecidos para el despacho, previstos en la presente resolución.

Artículo 27. *Area de despacho.* Todas las plantas de beneficio, desposte o almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Debe ser cerrada y protegida de la contaminación externa y prevenir variaciones adversas de temperaturas para el producto.

1.2. Las puertas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.

1.3. Los muelles de despacho deben ser usados solo para el tránsito de las canales y los productos cárnicos comestibles.

2. Requisitos para las operaciones:

2.1. El despacho de las canales, carne empacada y vísceras debe realizarse evitando la contaminación de estos productos.

2.2. La temperatura máxima a la que puede ser despachada la canal es de 7oC medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 5oC. Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura será de -18°C o menor.

2.3. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin haber sido sometidos al proceso requerido.

2.4. De las plantas de beneficio las canales saldrán únicamente en forma de medias canales y cuartos de canal. Cuando se requiera el despacho de otros cortes estos tendrán que realizarse en el área de desposte.

2.5. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente resolución para estos productos.

Artículo 28. *Otras instalaciones.* Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

1. Sala de sacrificio de emergencia. El establecimiento debe contar con instalaciones especiales para sacrificar y faenar los animales sospechosos, cumpliendo los siguientes requisitos:

1.1. Estar ubicada de forma tal que se facilite el acceso desde los corrales que contengan animales sospechosos.

1.2. Estar diseñada, construida y equipada de manera que se facilite la limpieza y desinfección y se evite la contaminación.

1.3. Contar para su funcionamiento mínimo con riel aéreo, sistema de izado, mesas de trabajo, sistema para el manejo de decomisos, lavamanos de accionamiento no manual con agua fría y caliente.

1.4. Las instalaciones deben estar construidas de manera tal que las partes, el contenido intestinal y las heces de los animales puedan ser mantenidos y evacuados en forma segura.

1.5. Las plantas de beneficio deben contar con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, para el sacrificio de emergencia.

2. Area de lavado y desinfección de canastillas, dotada con agua fría y caliente, a presión suficiente con capacidad para atender las necesidades de la planta.

3. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este almacenamiento se realizará de forma independiente. Se debe mantener una lista de los productos, acompañada de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en esta materia.

4. Almacén de materiales de empaque: El almacenamiento de los empaques se debe disponer en forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y estar protegido para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

5. Area o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deben generar contaminación a las áreas de proceso.

6. Area de cafetería y/o social.

7. Area de máquinas.

8. Area de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos.

9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.

10. Oficina de inspección oficial. Será de uso exclusivo de los inspectores oficiales y contará con equipo de cómputo necesario que permita ingresar la información al Sistema de Inspección Oficial. El inspector debe tener acceso a los servicios higiénicos completos, incluido guardarropa y ducha dotada de agua caliente y fría.

11. Área de elaboración de grasa. Aplica a aquellas plantas de beneficio que elaboren grasa comestible, la cual cumplirá los requisitos sanitarios para la planta de proceso y debe contar mínimo con los equipos que se requieran según la naturaleza del procedimiento empleado y que garanticen la inocuidad del producto a elaborar.

12. Área de procesamiento de sangre. Para el procesamiento de la sangre se debe cumplir con la normatividad sanitaria y ambiental vigente si la planta realiza este proceso; en caso contrario, sólo podrá ser despachada a un establecimiento aprobado por las autoridades competentes, para su procesamiento.

13. Local para almacenamiento de cueros y manejo adecuado de la piel que evite la contaminación cruzada.

Parágrafo. Se permitirá que la planta de beneficio no cuente con sala de sacrificio de emergencia siempre y cuando cumpla con lo establecido en el numeral 1.5 y el sacrificio se efectúe al final de la jornada o en días en que no haya operación.

Si las condiciones del animal no dan espera al final de la jornada porque se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano, se procederá al sacrificio en los corrales y al decomiso total del animal.

Artículo 29. *Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y los productos cárnicos comestibles, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.

Artículo 30. *Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta:

1. La descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos. Cada procedimiento estará identificado como operativo o preoperativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.

2. Que los POES, tendrán fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES, los cuales deben contar con la fecha y firma de inicio de su implementación y el momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.

3. La especificación de la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

Artículo 31. *Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos preoperativos indicados en los POES se realizarán antes de comenzar las operaciones en el establecimiento.

2. Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevarán a cabo con las frecuencias especificadas.

3. Todo establecimiento monitoreará diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.

4. Cada establecimiento deberá recurrir a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 32. *Mantenimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Todo establecimiento debe evaluar permanentemente la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos y revisarlos cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 33. *Acciones correctivas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando el mismo o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos.

Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir la recurrencia de los factores que generan la contaminación directa o adulteración de los productos, incluyendo las reevaluaciones apropiadas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se especifican o las mejoras en su implementación.

Artículo 34. *Registros*. Todo establecimiento mantendrá registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

Los registros requeridos pueden mantenerse en medios electrónicos, siempre y cuando el establecimiento implemente controles adecuados para garantizar la integridad de la información.

Los registros se deben conservar por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor al mencionado término, se mantendrán por un tiempo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y estarán disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 35. *Verificación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

1. Revisión documental de los POES.

2. Revisión de los registros diarios de la implementación, al igual que la aplicación de las acciones correctivas que se tomaron o que debieron tomarse.

3. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

4. Verificación microbiológica de los POES.

Artículo 36. *Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control-HACCP*. Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de beneficio y desposte se requiere, el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

Artículo 37. *Análisis de peligros y Plan HACCP*.

1. Análisis de Peligros:

1.1. Toda planta de beneficio y desposte, debe realizar un análisis de peligros para determinar aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que se pueden adoptar para controlarlos. El análisis debe evaluar todos los peligros que pueden afectar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles antes, durante o después de que el producto ingrese al establecimiento. Un peligro que podría afectar la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles, sería aquel, para el cual la planta de beneficio o desposte establecería controles porque dicho peligro ha existido históricamente o porque existe una posibilidad razonable de que aparezca en los productos que se procesan en la planta, si no se realizan dichos controles.

1.2. Los establecimientos deben preparar un diagrama de flujo indicando cada uno de los pasos que se realizan en el proceso y el flujo del producto dentro del establecimiento. También, identificar el uso final o los consumidores del producto terminado.

1.3. El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia debe contemplar en su evaluación:

1.3.1. Peligros biológicos: Contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, parásitos, enfermedades zoonóticas y descomposición.

1.3.2. Peligros químicos: Toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.

1.3.3. Peligros físicos.

2. Plan HACCP:

2.1. Toda planta de beneficio o desposte debe desarrollar e implementar un Plan HACCP, que incluya todos los productos que procesa, si el análisis de peligros revela la existencia de uno o más peligros que razonablemente podrían afectar la inocuidad del producto, incluyendo los productos de las siguientes categorías: beneficio, desposte y productos cárnicos comestibles dentro de los cuales se debe especificar para vísceras blancas, vísceras rojas, patas y cabeza.

2.2. El Plan HACCP puede incluir diferentes productos dentro de la misma categoría, si los peligros de inocuidad, puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos requeridos son básicamente los mismos.

3. Contenido. El Plan HACCP debe contener:

3.1. Listado de los peligros a ser controlados en cada proceso.

3.2. Listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados, que pueden afectar la inocuidad del producto, incluyendo según corresponda:

3.2.1. Los puntos críticos de control identificados que permiten controlar los peligros que podrían ser introducidos en el establecimiento.

3.2.2. Los puntos críticos de control que permiten controlar los peligros que podrían afectar la inocuidad de los productos introducidos fuera de la planta, incluyendo los peligros que puedan afectar el producto antes, durante y después de la entrada a la planta de beneficio o desposte.

3.2.3. Listado de los límites críticos que deben ser logrados para cada uno de los Puntos Críticos de Control - PCC. Como mínimo, los límites estarán diseñados para asegurar que se cumplan los objetivos y los estándares de desempeño establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y cualquier otro requisito indicado para el proceso o producto específico.

3.2.4. Listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.

3.2.5. Incluir las acciones correctivas que hayan sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite crítico para un punto crítico de control.

3.2.6. Proveer un sistema de registros que documente el monitoreo de los puntos críticos de control. Los registros deben incluir los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.

3.2.7. Listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que se deben realizar por el establecimiento.

4. Firma y Fecha. El Plan HACCP debe estar firmado y fechado por la persona que es responsable del establecimiento. La firma indicará que lo acepta y aplicará. El Plan HACCP también debe estar fechado y firmado cuando :

4.1. Se aprueba inicialmente.

4.2. Después de cualquier modificación.

4.3. Por lo menos anualmente cuando se realiza la reevaluación del Plan HACCP.

Parágrafo. El producto producido en cualquier planta de beneficio o desposte que no desarrolle e implemente un Plan HACCP según lo señalado en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, o en establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

Artículo 38. Acciones correctivas.

1. El Plan HACCP escrito, debe identificar las acciones correctivas que se toman si se produce una desviación en un límite crítico, identificando a la persona responsable de seguir dichas acciones de manera que se asegure que:

1.1. La causa de la desviación se identifique y se elimine.

1.2. El PCC está bajo control después de que se aplique la acción correctiva.

1.3. Se toman y establecen medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.

1.4. Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercialice.

2. Si una acción correctiva no contempla una determinada desviación o si surge un peligro imprevisto, el establecimiento debe:

2.1. Segregar y retener el producto afectado.

2.2. Realizar una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.

2.3. Tomar las medidas necesarias para garantizar que ningún producto que sea nocivo para la salud o que esté adulterado como consecuencia de la desviación, llegue a comercializarse.

2.4. Reevaluar el plan por parte del Equipo HACCP del establecimiento, para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.

2.5. Todas las acciones correctivas tomadas deben ser registradas conforme a lo establecido en el presente artículo, siendo documentadas en los registros sujetos de verificación.

Artículo 39. *Validación, verificación y reevaluación.*

1. Todo establecimiento debe validar el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los peligros identificados en el análisis de peligros y si es implementado efectivamente:

1.1. Validación inicial: una vez terminado el análisis de peligros y después de desarrollado el Plan HACCP, el establecimiento debe evaluar si el plan funciona de la forma esperada. Durante el período de validación del Plan HACCP el establecimiento confirmará repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el Plan HACCP. La validación también debe revisar los registros que habitualmente se generan en el Sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.

1.2. Las actividades de verificación continua incluyen:

1.2.1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso.

1.2.2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas.

1.2.3. Revisión del sistema de registro, entre otros.

1.3. Reevaluación del Plan HACCP. Todos los establecimientos deben reevaluarlo como mínimo una vez al año y siempre que se realicen cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el Plan. Estas modificaciones pueden incluir, pero no limitarse a cambios en: Las materias primas o en el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución de los productos terminados, el uso y los consumidores del producto terminado. Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, el Plan HACCP debe ser modificado inmediatamente.

2. Reevaluación del análisis de peligros. Los establecimientos que no tengan un Plan HACCP porque dicho análisis no identificó ningún peligro que razonablemente podría afectar la inocuidad del producto, debe reevaluar lo adecuado del análisis de peligros y cada vez que se realice un cambio que podría afectar la existencia de un peligro en los productos. Dichos cambios incluyen pero no se limitan a: Las materias primas o el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto terminado.

Artículo 40. *Registros.*

1. La planta de beneficio o desposte debe mantener los siguientes registros para documentar el Plan HACCP:

1.1 Análisis de peligros escrito, junto con toda la documentación de respaldo.

1.2 Plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, límites críticos, procedimientos de monitoreo y verificación y frecuencia con que se deben realizar dichos procedimientos.

1.3 Registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyendo las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el Plan HACCP del establecimiento, calibración de instrumentos utilizados para monitorear el proceso, acciones correctivas incluyendo todas las tomadas por una desviación, procedimientos y resultados de la verificación, código(s) de producto, nombre o identidad de producto o lote de sacrificio. Cada uno de estos registros debe indicar la fecha en que se toman los datos.

2. Todas las anotaciones para los registros que requiere el Plan HACCP deben realizarse en el momento en que se produce el evento e incluirán la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.

3. Antes de despachar un producto, el establecimiento revisará los registros correspondientes a la fabricación del mismo, los cuales deben haber sido documentados para asegurar que estén completos, la revisión confirmará que no se excedieron los límites críticos y en caso de ser necesario se tomaron las acciones correctivas, incluyendo el destino adecuado del producto.

4. Registros electrónicos. El uso de estos, será aceptado cuando se garantice la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en dichos documentos.

5. El tiempo de conservación de los registros será el siguiente: Para productos refrigerados, un (1) año mínimo y para los congelados, preservados o de larga vida, mínimo dos (2) años.

6. Los planes y procedimientos deben estar disponibles para la revisión de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 41. *Sistema HACCP inadecuado.* Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

1. Su funcionamiento no contiene los requisitos consagrados en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución.

2. El personal no está realizando las tareas previstas en el Plan HACCP.

3. El establecimiento no toma las acciones correctivas según lo establecido en el presente Capítulo.

4. Los registros HACCP no se mantienen según la forma indicada.

5. Se procesa o se envía producto adulterado.

Artículo 42. *Entrenamiento.* El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, debe haber cumplido y aprobado la capacitación sobre el Sistema HACCP. Este entrenamiento, incluirá el desarrollo práctico del Sistema. Este debe hacer parte de los requerimientos de capacitación de personal, establecido en el presente capítulo.

Artículo 43. *Verificación oficial.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, verificará el Sistema HACCP y determinará si el Plan cumple con los requisitos establecidos, verificando como mínimo:

1. Revisión del plan de HACCP y sus prerrequisitos.

2. Revisión de los registros de los PCC.

3. Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.

4. Revisión de los límites críticos.

5. Revisión de otros registros referentes al Plan o al Sistema HACCP.

6. Observación directa o medida en un PCC.

7. Toma y análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos.

8. Observaciones in situ y revisión de registros.

Artículo 44. *Control de materia fecal, la ingesta y la leche en las operaciones de la planta de beneficio "Tolerancia Cero"*. Las plantas de beneficio deben incluir dentro de su Plan HACCP el control de materia fecal, ingesta y leche como un PCC, para lo cual establecerán el criterio de "Tolerancia Cero" que debe garantizar que no exista material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial. Estos requisitos se cumplirán teniendo en cuenta que:

1. La Tolerancia Cero también aplica a la carne de la cabeza, carne del carrillo y la carne de la tráquea, así como a los productos cárnicos comestibles.
2. La manipulación de las canales y los productos cárnicos comestibles debe ser higiénica, con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña.
3. Si durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se debe detener la línea de sacrificio para que el establecimiento reexamine la canal y la reprocese, salvo que la planta de beneficio haya decidido establecer un riel alterno con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final.

Artículo 45. *Criterios para verificar el control de procesos prueba de E. Coli*. Toda planta de beneficio, debe realizar pruebas para la detección de E. Coli, Biotipo 1, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como criterio de verificación de control de procesos. Los requisitos que se deben cumplir para el control del proceso con la prueba de E. Coli son:

1. Realizar la toma de muestras cumpliendo con los requerimientos establecidos en las técnicas de muestreo, metodología y frecuencia.
2. Obtener resultados analíticos según lo previsto para el análisis de muestras.
3. Mantener registros de los resultados analíticos de acuerdo a lo contemplado para el registro de los resultados de pruebas.

Artículo 46. *Requerimientos de muestreo*. Todo establecimiento para realizar la toma de muestras, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Desarrollar e implementar un procedimiento escrito para la toma de muestras, que estará a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, incluyendo:
 - 1.1. Ubicación y método de toma de muestras (frecuencia específica).
 - 1.2. Método de muestras aleatorias, el cual debe definir cómo se logra la aleatoriedad en el proceso.
 - 1.3. Método de manejo de las muestras de forma que se garantice su integridad.
 - 1.4. Establecer los responsables para la toma de muestras.
2. Recolección de muestras. El establecimiento debe coleccionar muestras de las canales enfriadas, excepto las que van a ser deshuesadas en caliente, las cuales serán muestreadas después del lavado final. Las muestras serán colectadas por el método de esponja o por el corte de tejido de la espalda, pecho y anca, igual procedimiento aplicará para el caso de los terneros.
3. Frecuencia de muestreo. Las plantas de beneficio, excepto las plantas de régimen especial según la definición del artículo 32 del Decreto 1500 de 2007, deben tomar las muestras con una frecuencia proporcional al volumen de beneficio a razón de 1 prueba por cada 300 canales, pero como mínimo una muestra cada semana de operación del establecimiento.
4. Alternativas a la frecuencia de muestreo. Un establecimiento que esté operando bajo un Plan HACCP validado de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, puede sustituir la frecuencia de muestreo por una frecuencia alternativa, siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- 4.1. Que la alternativa de muestreo sea parte integral de los procedimientos de verificación para su Plan HACCP.
- 4.2. Que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, no determine y notifique al establecimiento, por escrito, que la frecuencia alternativa es inadecuada para verificar la efectividad de los controles de proceso de la planta de beneficio.

Artículo 47. *Análisis de muestras*. Cada establecimiento debe garantizar que el laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplee métodos analíticos aprobados por un organismo internacional competente en este campo o aprobados y publicados por un cuerpo científico, lo cual será verificado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 48. *Registros de los resultados de las pruebas*. El establecimiento debe mantener registros exactos de todos los resultados de las pruebas en términos de UFC/cm² de superficie muestreada por esponja o cortada. Los resultados serán registrados en una gráfica de control de proceso o una tabla, mostrando por lo menos los últimos 13 resultados. Los registros deben ser almacenados en el establecimiento por un período mínimo de 1 (un) año y estar a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, cuando este lo requiera.

Artículo 49. *Criterios para la evaluación de resultados de las pruebas*. Un establecimiento que corte muestras de las canales está operando dentro de los criterios permitidos cuando los resultados más recientes de las pruebas de E. Coli no exceden el límite superior (M) y el número de muestras que resultaron positivas en niveles por encima de (m) es de tres o menos del total de las 13 muestras (n) más recientes analizadas, así:

TABLA 1.
EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE UNA SERIE DE E COLI

Tipo de ganado	Límite inferior del rango marginal (m)	Límite superior del rango marginal (M)	Número de muestras analizadas (n)	Máximo número permitido en el rango marginal (c)
Bovino	Negativo	100 UFC/cm ²	13	3

Los establecimientos que utilizan el método de esponjado en las canales, deben evaluar los resultados de las pruebas de E. Coli, usando técnicas estadísticas de control de proceso. Cuando la planta de beneficio o el Instituto Nacional de Vigilancia de

Medicamentos y Alimentos, Invima, determinen que se presentaron cambios en el proceso, se volverá a iniciar la serie de trece (13) muestras.

Artículo 50. *Incumplimiento de criterios.* Si los resultados de las pruebas no cumplen los parámetros contemplados en la tabla anterior, se tendrá como indicador de que el establecimiento podría no estar manteniendo controles de proceso que sean suficientes para evitar la contaminación por materia fecal. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adoptará las acciones que sean necesarias para garantizar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Artículo 51. *Estándar de desempeño de reducción de patógenos para Salmonella.* Toda planta de beneficio debe cumplir con los requisitos establecidos para el estándar de desempeño de Salmonella, los cuales serán objeto de toma de muestra por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Los productos objeto de toma de muestra no pueden dar positivo para Salmonella excediendo el estándar de desempeño, de que trata la siguiente tabla:

TABLA 2.
ESTÁNDARES DE CUMPLIMIENTO PARA SALMONELLA

Tipo de Producto	Número de muestras analizadas (n)	Número máximo de resultados positivos permitido para satisfacer el estándar (c)
Novillos y Novillas	82	1
Vacas y Toros	58	2
Carne Molida	53	5

Artículo 52. *Requerimientos de muestreo.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tomará las muestras sin previo aviso para determinar la prevalencia de Salmonella y el cumplimiento del estándar. Las muestras serán analizadas en laboratorios autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y el costo de dicho análisis estará a cargo de la planta.

La frecuencia del muestreo se basará en los resultados históricos obtenidos por la planta de beneficio y demás información relacionada con el desempeño de la misma en cuanto al cumplimiento de las disposiciones de la presente resolución.

El muestreo se efectuará diariamente mientras la planta de beneficio se encuentre en operación. Los estándares de desempeño de Salmonella son de cumplimiento obligatorio, las muestras se tomarán en grupos o series y los resultados de una serie se emplearán para determinar si un establecimiento cumple los estándares de desempeño.

Artículo 53. *Incumplimiento del estándar.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adelantará las siguientes acciones relativas a los estándares de desempeño:

1. Cuando el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, verifique que la planta de beneficio no ha cumplido el estándar de desempeño, tras la verificación de la primera serie, solicitará a la planta de beneficio que tome las medidas necesarias para cumplir con el estándar.

2. La planta de beneficio deberá llevar a cabo las revisiones adecuadas de su programa completo de inocuidad alimentaria y presentar al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, dentro de los treinta (30) días siguientes, un plan de cumplimiento con las medidas correctivas, sujeto a verificación.

3. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, iniciará el muestreo de la segunda serie de pruebas para el producto. Si la planta de beneficio falla nuevamente en el cumplimiento del estándar en esta serie, el Invima le solicitará reevaluar su Plan HACCP y tomar las medidas correctivas.

4. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, iniciará otra serie de pruebas para el producto, inmediatamente después de que la planta de beneficio concluya con sus medidas correctivas y preventivas o en un plazo de sesenta (60) días contados a partir de la conclusión de la toma de muestras para la primera serie.

5. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, iniciará el muestreo de la tercera serie de pruebas para el producto después de que la planta concluya con sus medidas correctivas y preventivas o dentro del plazo de noventa (90) días después de haber finalizado la toma de muestras para la segunda serie.

6. Si la planta falla nuevamente en el cumplimiento del estándar, en esta serie, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, impondrá las medidas sanitarias y demás a que hubiere lugar.

Parágrafo. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adoptará los manuales correspondientes a las actividades, procedimientos y requerimientos necesarios para determinar el cumplimiento de los requisitos establecidos para el estándar de desempeño de Salmonella.

Artículo 54. *Inspección antemortem.* La inspección antemortem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Seleccionar para el beneficio, animales sanos y descansados, para garantizar que la carne destinada al consumo humano sea inocua, saludable y organolépticamente apta.

2. Identificar y rechazar para el beneficio aquellos animales en los que se detecte una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para el consumo humano.

3. Identificar y segregar aquellos animales que requieren un manejo especial durante el sacrificio y el faenamiento, así como los que requieran atención especial durante la inspección posmortem.

4. Impedir la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.

5. El dictamen antemortem de los animales destinados al consumo humano debe estar basado única y exclusivamente en consideraciones relativas a la inocuidad de la carne y de los productos cárnicos comestibles.

6. En el marco de la vigilancia sobre las enfermedades de control oficial, el ICA podrá llevar a cabo inspecciones a los animales antes del sacrificio. Los hallazgos de esta inspección serán comunicados al médico veterinario oficial de la planta de beneficio, con el fin de que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tome las medidas pertinentes.

Artículo 55. *Inspección oficial de establecimientos que se dediquen al beneficio de animales de la especie bovina y bufalina.* En desarrollo de las acciones de inspección, vigilancia y control, en este tipo de establecimientos:

1. La inspección será permanente y una vez autorizada sanitariamente la planta de beneficio se procederá a asignar la inspección oficial conforme al número máximo de animales sacrificados por hora, de acuerdo con la tabla de asignación de inspectores, que se presenta a continuación:

TABLA 3.

ASIGNACIÓN DE INSPECTORES

Número máximo de animales sacrificados por hora	Número de Inspectores asignados			
	Cabeza	Viscera	Canal	Total
1 a 10	*	*	*	1
11 a 29	*	1	1	2
30 a 77	1	1	1	3
78 a 81	1	2	1	4
82 a 134	2	2	1	5
135 a 159	2	3	1	6
160 a 187	3	3	1	7
188 y más	3	4	1	8

*Toda la operación será atendida por un (1) inspector.

2. Se contará mínimo con un inspector oficial, responsable de la operación del establecimiento. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará la asignación del inspector oficial, de los inspectores auxiliares oficiales y señalará el valor de los servicios de Inspección a que hubiere lugar.

3. Durante la práctica de la inspección oficial de que trata el parágrafo 3° del artículo 23 del Decreto 1500 de 2007, se aplicarán los procedimientos de inspección previstos en el presente reglamento técnico.

Artículo 56. *Ingreso de animales bajo control especial a la planta de beneficio.* La admisión de los animales a la planta de beneficio estará bajo control especial, en los siguientes términos:

1. Cuando en el embarque haya animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.

2. Todo bovino mayor de 30 meses de edad, que muera durante el transporte hacia la planta de sacrificio será objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina, para lo cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará coordinación con el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

3. Cuando exista sospecha en el sentido de que los haber sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos o tiempos de retiro de carencia, o sometidos a influencias de factores ambientales que puedan hacer riesgoso el consumo de sus carnes.

4. Los animales admitidos bajo control especial serán mantenidos en corrales de aislamiento hasta que desaparezca la causa de restricción o los resultados de los exámenes practicados así lo determinen.

5. Si dentro de las 24 horas posteriores a la inspección antemortem no han sido sacrificados, los animales deben ser reexaminados.

6. Todo animal que muera en los corrales de la planta de beneficio, cualquiera que sea la apariencia del mismo, será causa de decomiso total y objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina.

7. El dictamen final sobre si un animal debe ser beneficiado, así como las condiciones que se requieren para un beneficio especial, las determina la inspección oficial.

Artículo 57. *Requisitos de inspección.* El Inspector debe prestar especial atención al comportamiento de los animales y para ello se verificará:

1. La forma de permanecer en pie y en movimiento.

2. El estado de nutrición.

3. La reacción al medio ambiente.

4. El estado de la piel y mucosas.

5. El aparato digestivo: salivación, rumia, consistencia y color de las heces.

6. El aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto.

7. El aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreciones por los ollares, frecuencia y tipo de respiración.

8. Las lesiones, tumefacciones o edemas.

9. La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos.

Parágrafo 1°. En caso de sospecha de una enfermedad que se pueda diagnosticar por examen de sangre se realizará la toma de muestra respectiva.

Parágrafo 2°. Los animales respecto de los cuales exista sospecha acerca del empleo de sustancias prohibidas o del uso inadecuado de medicamentos veterinarios o plaguicidas, serán manejados conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.

Artículo 58. *Autorización sin restricción.* Se autorizará sin ninguna restricción el beneficio de un animal cuando la inspección antemortem determine que no existe ningún signo de afección o enfermedad y que se ha cumplido con el tiempo de descanso.

Artículo 59. *Beneficio bajo condiciones especiales.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a beneficio bajo condiciones especiales, en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección antemortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, de ser confirmada en la inspección posmortem, justifique el decomiso total o parcial.

2. Cuando el animal o lote de animales hayan sido admitidos en la planta de beneficio bajo la condición de que se sometan a precauciones especiales, tal como: Tuberculosis o Reactores a la Prueba de Tuberculina, brucelosis, fiebre aftosa, leptospirosis, lesiones múltiples severas, anasarca, lesiones nerviosas, anaplasmosis, epiteloma del ojo, exantema vesicular o estomatitis vesicular, listeriosis y otras enfermedades.

Parágrafo. Cuando durante el examen del ganado en pie, la autoridad sanitaria sospeche la existencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

Artículo 60. *Animales sospechosos.* Si durante la inspección antemortem, la autoridad sanitaria establece la presencia de animales sospechosos debe:

1. Emplear un dispositivo para identificar los animales sospechosos hasta que concluya la inspección posmortem.

2. Conducirlos y mantenerlos al corral de observación por un tiempo no mayor de 48 horas, antes de dictaminar sobre su destino final.

3. Recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

4. Cuando se trate de enfermedades de control oficial se deberá dar aviso al Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, para que tome las acciones necesarias de control y erradicación de las mismas.

5. Los hallazgos compatibles con enfermedades de control oficial, en particular enfermedades vesiculares y lesiones granulomatosas compatibles con tuberculosis, deben comunicarse al ICA, para que se tomen las acciones de control correspondientes.

Parágrafo 1°. Cuando se sospeche o confirme que los animales presentan enfermedades contagiosas y en general cuando el beneficio deba efectuarse bajo precauciones especiales, se realizará en la sala de sacrificio sanitario.

Parágrafo 2°. Cuando se trate de plantas de beneficio de régimen especial, el sacrificio de emergencia debe realizarse al final de la jornada de trabajo o en un día especial, observando las medidas sanitarias adecuadas sobre el aislamiento, desinfección y protección de las personas que intervengan en la faena, así como desinfección de instalaciones, equipo y utensilios.

Artículo 61. *Manejo de las hembras paridas y los abortos.* Cuando se presenten estas situaciones:

1. Las hembras paridas, únicamente podrán ser sacrificadas con posterioridad a los diez (10) días del parto, sin perjuicio de lo establecido en el numeral 3.2 del artículo 19 del presente reglamento técnico.

2. En caso de aborto en los corrales, el animal debe mantenerse aislado y la autoridad sanitaria dictaminará la conducta a seguir, de conformidad con lo previsto en la legislación sanitaria.

3. En caso de presentarse abortos debe registrarse y notificarse al Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Parágrafo. Para el sacrificio de las hembras se acogerán las disposiciones establecidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en esta materia.

Artículo 62. *Dictamen final de la inspección antemortem.* Como resultado de la inspección antemortem, podrá formularse la siguiente categoría de dictámenes:

1. El beneficio será sin restricción, cuando el animal se presente sano sin defectos importantes y se encuentre descansado.

2. Los animales que después de la inspección antemortem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción, deben clasificarse en las siguientes categorías de dictamen:

2.1. No apto para el consumo humano: Si durante la inspección antemortem se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano. El sacrificio debe realizarse en la sala de sacrificio sanitario y su disposición se sujetará a lo establecido en el presente reglamento.

2.2. Beneficio con precauciones especiales: Si en la inspección antemortem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección posmortem justifique el decomiso total o parcial, el faenamiento se realizará en la sala de sacrificio sanitario. En el caso de lotes que requieran un sacrificio especial se realizará al final de la jornada o un día especial en la sala de faenamiento.

2.3. Beneficio de emergencia: Este procedimiento se autorizará, si debido a lesiones traumáticas recientes se puede evitar un sufrimiento innecesario o si el animal padece una afección que no impida que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo y el retraso del faenamiento puede empeorar su estado. La inspección posmortem se llevará a cabo inmediatamente después del sacrificio; la canal y las vísceras serán mantenidas separadas, aisladas e identificadas a la espera de la inspección posmortem en el cuarto de retenidas. El traslado hacia los cuartos fríos o área de retenidos según dictamen del inspector oficial, debe garantizar las condiciones de seguridad para el producto y evitar la contaminación de los demás productos que puedan estar almacenados.

Artículo 63. *Decomisos.* El decomiso durante la inspección antemortem es procedente en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección antemortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles, al comprobarse durante la inspección posmortem.

2. Cuando el animal constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la planta de beneficio, así como otras canales.

3. La autoridad sanitaria debe señalar los casos, en los que por las condiciones sanitarias del animal, proceda el decomiso parcial de la zona afectada.

4. En el caso del carbunco bacteriano, la autoridad sanitaria dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su destrucción se efectúe sin sangría y bajo su supervisión. En tal caso, se procederá inmediatamente a la desinfección del personal, corrales, salas, equipos y utensilios.

5. Todo animal que en la inspección antemortem presente síntomas de Rabia, Tétano, Paresia Puerperal, Encefalopatía Espongiforme Bovina o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e incinerado, siendo objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB.

6. Todo animal que en la inspección antemortem se encuentre afectado por epiteloma del ojo o que presente en la región orbital destrucción parcial o total del ojo por tejido neoplásico o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que sea caquético, se identificará marcándolo claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

7. Todo animal que en la inspección antemortem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, como viruela, se identificará, marcará claramente como decomisado y se incinerará.

Parágrafo 1°. Los animales decomisados como consecuencia de la inspección antemortem conservarán la marca que los identifique y aisle como tales hasta el momento de su inutilización. La marca solo podrá ser removida por la autoridad sanitaria, la cual controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Parágrafo 2°. Cuando la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impidan a la autoridad sanitaria realizar una evaluación razonable sobre el estado de salud o se requiera información adicional o pruebas de laboratorio, el animal será mantenido como sospechoso mientras se produce el dictamen definitivo.

Artículo 64. *Beneficio de emergencia.* La autoridad sanitaria dispondrá que se lleve a cabo el beneficio de emergencia, cuando se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal o cuando con el transcurrir del tiempo, puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

Artículo 65. *Inspección posmortem.* La inspección posmortem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Desarrollar las acciones de inspección de modo sistemático con el objeto de asegurar que la carne, productos cármicos comestibles y sangre destinados para el consumo humano sean inocuos y saludables.
2. Asegurar la ausencia de enfermedades o defectos visibles en las carnes, así como reducir al mínimo posible la contaminación biológica, química y física.
3. Desarrollar las actividades de inspección que se realizarán tan pronto como el sistema de faenamiento lo permita.
4. Incluir el examen visual, la palpación, incisión de órganos, vísceras y tejidos, lo que no excluye la posibilidad de realizar otras técnicas complementarias para el diagnóstico.
5. No contaminar la carne con las actividades propias de la inspección, como la palpación, incisión y manipulación.
6. Contar con un sistema que permita la correcta identificación de la cabeza, canal, vísceras, piel y extremidades de cada animal, durante todo el proceso de faenamiento hasta el dictamen final.
7. No se podrá retirar del establecimiento ningún órgano, víscera, canal o parte de la misma, mientras el inspector oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.
8. Los tejidos y órganos que por definición no estén destinados al consumo humano serán inspeccionados con el objeto de detectar patologías o alteraciones que incidan en el dictamen final.
9. Cuando sea necesario realizar exámenes complementarios para el dictamen final de las canales, estas permanecerán en cámaras refrigeradas, aisladas e identificadas hasta que se disponga de los resultados.
10. Las canales que durante el faenamiento presenten lesiones o alteraciones que pongan en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento, serán identificadas junto con sus vísceras y retiradas de la línea de faenamiento manteniéndose aisladas y separadas del resto de las canales hasta que se realice el dictamen final.
11. Las canales, medias canales, cuartos, partes de ellas, vísceras y órganos que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano se marcarán en toda su extensión en forma notoria e indeleble (incisiones, tinta especial), serán retiradas en el menor tiempo posible de la sala de beneficio y transportadas a los lugares destinados para su acopio, procesamiento o destrucción, en contenedores cerrados destinados a este uso exclusivo.

Parágrafo 1°. La inspección sanitaria debe ser efectuada por los inspectores oficiales a quienes les compete vigilar que el manejo de los animales, el beneficio y cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección posmortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.

Parágrafo 2°. Si los inspectores oficiales lo consideran necesario, se podrán tomar muestras para realizar análisis bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Artículo 66. *Examen posmortem.* El examen posmortem de los animales comprenderá la evaluación de:

1. Sangre.
 2. Extremidades: Pezuñas, piel.
 3. Cabeza (lengua, paladar, labios, encías, maseteros internos y externos y faringe, ganglios linfáticos, ojos, ollares y senos paranasales).
 4. Vísceras blancas (estómago e intestinos, omentos y ganglios linfáticos de la región).
 5. Organos urogenitales, riñones, vejiga y ganglios linfáticos de la región.
 6. Vísceras rojas (tráquea, esófago, pulmones, corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos respectivos).
 7. Canal, incluyendo diafragma y los ganglios linfáticos de las diferentes regiones.
- La inspección posmortem podrá apoyarse en procedimientos de evaluación tales como la observación macroscópica, la palpación, la incisión y pruebas de laboratorio.

Parágrafo 1°. Durante la inspección debe existir directa relación e identificación entre los diferentes órganos y la canal correspondiente hasta que se produzca el dictamen final del inspector oficial.

Parágrafo 2°. Cuando en la inspección se observe alguna lesión patológica que pueda poner en peligro la salud del personal y la higiene de los equipos, se le identificará, retirará de la línea de trabajo y decomisará con sus partes.

Parágrafo 3°. Es responsabilidad de la autoridad sanitaria decidir sobre la inocuidad de las canales y productos cárnicos comestibles, así como sobre su destino final ya sea para consumo humano, uso en derivados cárnicos, uso industrial o incineración.

Artículo 67. *Exámenes y procedimientos de inspección posmortem.* Los animales deben inspeccionarse cumpliendo con los procedimientos para el examen de cabeza, vísceras y canal de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 4. **Exámenes y procedimientos de la inspección posmortem.**

CABEZA	VISCERAS	CANAL
Examen visual de las superficies externas.	Examen visual general de las vísceras torácicas y abdominales.	Examen de las canales (incluye musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.)
Examen visual de las cavidades oral, nasal, ojos, orejas, de las mucosas, de los cuernos y de los músculos.		
Ganglios linfáticos	Sistemas linfáticos:	Ganglios linfáticos:
Submaxilares	Mesentéricos	Inguinales superficiales
Parotídeos	Retrohepáticos	Iliacos externos e internos
Retrofaríngeos	Bronquiales y	Prepectoriales Preescapular
Atlantales	Mediastínicos.	Axilares
	Aparato Gastrointestinal:	Supraesternales
	a) Estómago, preestómagos, proventrículos, (mucosas de revestimiento, vellosidades).	Cadena lumbar
	b) Intestinos (intestino medio e intestino terminal)	Sacro
	Bazo	Supramamario
	Hígado	Prefemoral y
	Pulmones	Poplíteos
	Corazón	
	Utero	
	Riñones	
	Glándulas mamarias	
	Testículos	
	Timo	

Artículo 68. *Procedimientos de la inspección de cabeza.* Los exámenes de la inspección posmortem se realizarán teniendo en cuenta los siguientes procedimientos:

1. Los músculos maseteros internos y externos serán incididos sagitalmente por uno o dos cortes, de manera extensa y profunda.
2. Los ganglios linfáticos serán examinados visualmente y por incisión múltiple.
3. Los labios, orificios nasales, encías, paladar y la esclerótica del ojo serán examinados visualmente y por palpación.
4. Las amígdalas deben examinarse, extirparse y decomisarse sin excepción para el control de Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB.
5. La lengua debe examinarse visualmente y palpase, además de hacer un corte longitudinal profundo en la superficie ventral sin mutilar el borde.
6. En caso que se requiera examinar los senos paranasales, esta se realizará en el área de inspección de cabezas con los equipos necesarios para este procedimiento.

Parágrafo. La inspección del conjunto cabeza y lengua, se desarrollará una vez que aquella haya sido desollada, descornada y lavada, con el fin de realizar la inspección. A todos los bovinos se les debe determinar la edad, por medio de la comprobación del grado de desarrollo, desgaste de los dientes y el punto de crecimiento en el que se halla el esqueleto.

Artículo 69. *Procedimientos de inspección de productos cárnicos comestibles.* Los productos cárnicos comestibles se evaluarán conforme a los siguientes procedimientos:

1. **Pulmones:** Examen visual y palpación de todo el órgano. Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos traqueo bronquiales, mediastínicos y apicales e incidir en los pulmones a la altura de la base de los bronquios y a lo largo de la tráquea.
2. **Corazón:** Examen visual y palpación de todo el órgano. Se incide sobre el pericardio. Se debe hacer una o más incisiones desde la base hasta el vértice, a través del tabique interventricular y proceder a su inspección interna.
3. **Esófago:** Debe desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación.
4. **Hígado:** Examen visual y palpación de todo el órgano, se incide la superficie ventral y el ganglio hepático. El conducto biliar principal debe ser abierto, para observar su contenido y paredes.
5. **Bazo:** Examen visual y palpación de toda su extensión. Examinar e incidir el ganglio esplénico, además debe hacerse un pequeño corte para observar el parénquima.
6. **Riñones:** Se debe retirar la grasa perirenal y la cápsula. Para su inspección interna, hacer un corte longitudinal por la curvatura mayor.

7. Aparato gastrointestinal: Examen visual y palpación de los estómagos y los intestinos e igualmente de los ganglios linfáticos mesentéricos, efectuando no menos de diez (10) incisiones. En la fase preparatoria debe hacerse una atadura del recto en su parte caudal y de la misma manera de la uretra. Se amarrará el duodeno próximo al píloro con dos (2) ataduras separadas y se harán los cortes para separar estómago de intestinos. Para el control de Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB, se debe retirar la porción final del intestino delgado (ileon).

8. Utero: Cuando se destine para consumo humano debe someterse a examen visual, palpación e incisión.

9. Glándula mamaria: Se practicará su examen visual y palpación y cuando fuera necesario, incisión; las glándulas mamarias lactantes se deben decomisar en su totalidad.

10. Testículos: Cuando se destinen para consumo humano, deben someterse a examen visual, palpación e incisión.

11. Timo: Cuando se destine para consumo humano, debe someterse a examen visual, palpación e incisión.

Parágrafo. No se permitirá la comercialización para consumo humano de los Materiales Específicos de Riesgo, MER, definidos en el Decreto 2350 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 70. Procedimientos de inspección de canales. Para detectar cualquier enfermedad o defecto, se debe prestar atención al estado físico, eficacia del desangrado, color, estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo, limpieza y presencia de cualquier olor extraño).

El examen de cada canal debe hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Los canales deben examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de verificar:

1. Estado general mediante la comparación de las dos medias canales.
2. Eficacia de la sangría.
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos.
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo).
5. Presencia de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos.
6. Presencia de olores anormales.

Artículo 71. Dictámenes de la inspección posmortem. La autoridad sanitaria podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección:

1. APROBADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado APTO PARA CONSUMO HUMANO.
2. APROBADO CONDICIONADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado apto para consumo humano, posterior a tratamiento físico, químico o microbiológico y destinado para DERIVADOS CARNICOS.
3. DECOMISADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado no apto para el consumo humano y por tanto es destinado para INCINERACION o PARA USO INDUSTRIAL.
4. Cuando en un órgano o canal de cualquier animal se encuentre alguna anomalía, se retendrá en el lugar correspondiente, se identificará con la leyenda RETENIDO y hasta después del dictamen final podrá ser sometida a decomiso, para lo cual debe ubicarse en el lugar correspondiente e identificarse con la leyenda DECOMISADO.

Parágrafo. La autoridad sanitaria consolidará, mensualmente, la relación de los decomisos y sus causas, indicando si son parciales o totales.

Artículo 72. Bovinos de lidia. Para el procesamiento de los bovinos lidiados en las plazas de toros, se debe disponer de un área apropiada, construida en material higiénico-sanitario y dotada de los elementos mínimos indispensables para efectuar el proceso de faenamiento.

En la sala de faenamiento, inmediatamente después de la muerte del animal, se procederá a sangrarlo, desollarlo, eviscerarlo y cuartearlo.

La empresa responsable del espectáculo procederá a la desnaturalización de las vísceras y demás partes del animal que sean decomisadas. La carne debe llevar un emblema de animal faenado en plaza de toros y será utilizada solamente para derivados cárnicos.

Artículo 73. Procedimientos y dictamen para la inspección ante-mortem. Los procedimientos de inspección antemortem, se presentan a continuación en tablas que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final

TABLA 5.

PROCEDIMIENTOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCIÓN ANTEMORTEM

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN	CONSTATAACIONES GENERALES	
	CANAL	VISCERAS	
1.1 Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	DECOMISO	DECOMISO	Cuando se detecta en la inspección antemortem, el faenamiento y la inspección posmortem debe llevarse a cabo con precauciones especiales, referidas en la presente resolución. Síndrome Febril o Emaciación, cuando esté presente se hará decomiso total del animal y la autoridad

1.2 Excitación, temperatura elevada o agotamiento causado por estrés, sin signos de enfermedad aguda.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO	<p>sanitaria determinará el destino para uso industrial o incineración. Se consideran normales las siguientes temperaturas en: Bovinos Terneros 38,5-39,5 grados centígrados Bovinos jóvenes 38 - 39,5 grados centígrados Bovinos mayores 38 – 39 grados centígrados.</p> <p>En climas cálidos debe contarse con un aumento térmico hasta de 1 grado centígrado.</p> <p>Para considerarse estado febril, se tomarán las temperaturas en los animales luego de permanecer 8 horas después de su llegada a los corrales de la planta de beneficio, acompañado de síntomas y signos febriles.</p> <p>Se aplaza el faenamiento y se repite la inspección antemortem después de un reposo adecuado en el corral de aislamiento. Si después de este hay recuperación, se aprueba la canal y si no fuera posible el aplazamiento se realiza el sacrificio de emergencia, el inspector decomisa las partes afectadas y determina si aprueba la canal o la autoriza para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos.</p>
1.3 Estado agónico indicado por temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.	DECOMISO	DECOMISO	<p>Deberá destruirse en lugar y forma apropiados. La HIPOTERMIA, EL PULSO RÁPIDO Y DEBIL, LAS FUNCIONES SENSORIALES PERTURBADAS, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el DECOMISO TOTAL DEL ANIMAL para incineración.</p>
1.4 Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante y edema.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	<p>Los ESTADOS GENERALES CRONICOS, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas, degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.</p>
1.5 Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	<p>La HEMOGLOBINURIA, LA ANEMIA, LA DEBILIDAD y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.</p>
1.6 Septicemia, piémia o toxémia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	<p>La SEPTICEMIA Y LA PIEMIA, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.</p>
1.7 Color y olor anormales, etc. 1.7.1 Causados por enfermedad crónica o grave. 1.7.2 Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	<p>COLOR, OLOR ANORMAL o ALTERACIONES SEMEJANTES producidos por anemia, hipoprotéinemia, degeneración grasa, consumo de tóxicos y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.</p> <p>La canal y productos cárnicos comestibles con olor a harina de pescado y semejantes</p>

			obliga al destino del animal, para uso industrial.
1.7.3 Causados por tratamiento con medicamentos:	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Tratamiento con medicamentos y otros impone el DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
1.8 Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Todo animal que ABORTE EN CORRAL, será llevado a la sala de beneficio sanitario donde la autoridad sanitaria dependiendo de la lesión o causa, determinará el destino final (incinerador, derivados cárnicos procesados o productos para uso industrial) y el aparato reproductor con el feto serán decomisados e incinerados.
1.9 PROCEDIMIENTOS CON PRECAUCIONES ESPECIALES EN CASO DE BENEFICIO DE EMERGENCIA			
1.9.1 Con desangrado no satisfactorio, decoloraciones, estados edematosos	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará de acuerdo con el concepto de la autoridad sanitaria; si el animal presenta sangría anormal, coloración anormal, estados edematosos, tóxicos u otras patologías, se realizará DECOMISO TOTAL y determinará el destino para uso industrial o incineración.
1.9.2 Colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen posmortem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ejemplo, crisis cardiovascular).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
1.9.3 Cadáver desangrado después de la muerte natural o animal sacrificado en agonía.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
1.9.4 Animal asfixiado.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
1.9.5 Animales sacrificados de urgencia sin ser sometidos a inspección antemortem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
1.10 Sacrificio de urgencia que se hace necesario debido a un trauma accidental durante el transporte a la planta de beneficio o en sus proximidades.	APROBADO O APROBADO CONDICIONADO DECOMISO TOTAL	APROBADO O APROBADO CONDICIONADO DECOMISO TOTAL	Después de la inspección post- mortem en caso del sacrificio de emergencia, el inspector decomisa las partes afectadas y determina si aprueba la canal o la autoriza para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos. Si el desangrado no es satisfactorio o si se ha efectuado después de la muerte natural se impone el decomiso del animal y se destina para uso industrial.
1.11 Parto Reciente	APROBADO	APROBADO	La vaca deberá ser mantenida en reposo cumpliendo lo dispuesto en el artículo 61 del presente reglamento. Los órganos genitales y glándulas mamarias serán decomisados. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos ocupacionales como prevención de posible

1.12 Muerte en corrales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Brucelosis. Si un animal muere en el corral o durante el transporte, se impone su DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determinará el destino para uso industrial o incineración.
-------------------------	----------------	----------------	---

Artículo 74. *Procedimientos y dictamen para la inspección posmortem.* Los procedimientos de inspección posmortem, se presentan a continuación en la tabla que indica las lesiones, patologías y su correspondiente dictamen final:

TABLA 6.

PROCEDIMIENTOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCIÓN POSMORTEM

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VISCERAS	OBSERVACIONES
1. Infección umbilical con efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En casos de INFECCION UMBILICAL con implicaciones sistémicas, se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración o uso industrial de la canal y órganos, según dictamen del inspector oficial.
1.1 Con compromiso sistémico.			
1.2 Sin compromiso sistémico.	APROBACIÓN	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y se hará decomiso de los tejidos afectados.
2. Enfermedades del sistema nervioso. En las afecciones del sistema nervioso central y periférico por neuropatías infecciosas o degenerativas agudas y crónicas, animal caído o incapaz de levantarse o caminar, con incoordinación o Ataxia, salivación, cambio de conducta, con temperatura normal o anormal.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se realizará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal; será obligatorio realizar diagnóstico diferencial para Rabia. Además, será objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina – EEB. En las afecciones del sistema nervioso por: Encefalitis y Meningitis Agudas y Crónicas, Ataxias, se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
2.1 Animal caído o con incoordinación o Ataxia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal. Es obligatorio realizar diagnóstico diferencial de Rabia. Envío de cabeza al Instituto Nacional de Salud, INS. De conformidad con la directrices establecidas, entre el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, se tomarán las muestras de rigor y se coordinará con el ICA el examen para descartar Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB y Rabia Bovina.
2.2 Encefalitis y meningitis agudas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
2.3 Encefalitis Crónica, Meningitis y Ataxia con temperatura corporal normal, sin ningún otro signo de complicaciones.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Encefalitis y Meningitis Agudas y Crónicas, Ataxias, se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración del animal. Rechazo y decomiso de la cabeza, se procede a análisis de laboratorio para diagnóstico diferencial para Rabia, EEB u otra patología o condición que lo amerite.
2.4 Abscesos	DECOMISO	DECOMISO	Rechazo y decomiso del cerebro.

cerebrales.	TOTAL	TOTAL	
2.4.1 Derivados de Piemia.			
2.4.2 Solamente lesiones localizadas, sin ningún otro signo de complicaciones.	APROBADO	APROBADO	Se decomisa el cerebro y se reserva la aprobación a los resultados del examen de laboratorio.
2.5. Comportamiento anormal (funciones sensorias perturbadas, etc.)	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	A reserva del examen de laboratorio, para excluir el estado tóxico, EEB, Rabia u otro cuadro infeccioso que podría exigir la aplicación de DECOMISO TOTAL e incineración.
2.5.1 Con desangrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos.			
2.5.2 Acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.			
3. Enfermedades del pericardio corazón y vasos sanguíneos.			
3.2. Pericarditis:	DECOMISO	DECOMISO	
3.1.1 Casos agudos de Pericarditis Infecciosa Exudativa, Septicemia y Pericarditis Bovina Traumática con estado febril, acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal.	TOTAL APROBADO Sujeto a resultados de laboratorio.	TOTAL APROBADO Sujeto a resultados de laboratorio.	Pericarditis: con trastornos circulatorios, cambios degenerativos de los órganos u olores anormales, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal. Decomiso del corazón. La aprobación de la canal se reserva a los resultados de los exámenes de laboratorio, la canal se envía a cuarto de retenidos mientras se establece su dictamen final. Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.
3.1.2 Pericarditis Subaguda Infecciosa y Exudativa.	APROBADO	APROBADO	Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.
3.1.3 Pericarditis Infecciosa Crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido.	APROBADO	APROBADO	
3.1.4 Pericarditis Traumática Bovina Crónica.			
3.2 Endocarditis.	DECOMISO	DECOMISO	
3.2.1 Endocarditis Ulcerosa y Endocarditis Verrugosa con compromisos sistémicos (estados febriles).	TOTAL APROBADO	TOTAL APROBADO	Endocarditis Verrugosa con trastornos circulatorios en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general u otras complicaciones, se impone el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y las vísceras. Rechazo del corazón. Endocarditis Ulcerosa y Verrugosa. Si está completamente cicatrizada se permite la aprobación de la canal y los órganos no afectados; se decomisarán los órganos afectados.
3.2.2 Sin complicaciones.			
3.3 Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso	APROBADO	APROBADO	Rechazo del corazón. Malformación cardíaca: Cuando no es de carácter infeccioso se permite la

(malformación, etc.)			aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de los órganos afectados. Cuando es de carácter infeccioso se hará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos.
4. Enfermedades del sistema respiratorio.			
4.1 Sinusitis.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la cabeza
4.2 Toda forma de Neumonía Aguda, tales como Bronconeumonía Purulenta, grave y extensa, Gangrena de los pulmones o Neumonía Necrótica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Bronconeumonía Purulenta, Necrótica o Gangrenosa, se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos.
4.3 Neumonía Catarla.	APROBADO	APROBADO	La aprobación está sujeta a los resultados de los exámenes de laboratorio, si se sospecha la existencia de Bacteremia. Neumonía Catarral, se permite la aprobación de la canal y los órganos y se decomisarán los órganos afectados.
4.4 Neumonía Subaguda en cualquier animal de beneficio (por ejemplo, Neumonía Granulomatosa, Bronconeumonía, Neumonía Aspiratoria).	APROBADO	APROBADO	Bronconeumonía Subaguda de los terneros y vacunos jóvenes con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal y el decomiso de los órganos afectados.
4.5 Abscesos pulmonares múltiples, con metástasis en la canal y/o en otros órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Abscesos pulmonares múltiples, se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
4.6 Bronquitis.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos; se decomisarán los órganos afectados.
4.7 Bronconeumonía Verminosa.	APROBADO	APROBADO	Cuando solo se encuentren afectados los pulmones, se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se decomisarán los órganos afectados. Cuando se presenten estados crónicos con compromiso de la canal, se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos.
4.8 Atelectasia, Enfisema, pigmentación, hemorragias.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se decomisarán los órganos afectados para uso industrial.
5. Enfermedades de la pleura.			
5.1 Pleuresía Fibrinosa Difusa o Serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales y/o febril.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
5.2 Adherencias y manchas de tejido fibroso.	APROBADO	APROBADO	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se produce el decomiso total y se destina para uso industrial. Se permite la aprobación de la canal y los

5.3 Pleuresía Supurativa o Gangrenosa.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	órganos y se decomisan los órganos y partes de la canal afectados para uso industrial o incineración según dictamen del inspector. Habrá DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
6. Enfermedades del estómago e intestinos.			
6.1 Catarro Gastrointestinal Agudo.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se decomisarán los intestinos para uso industrial. Se decomisará la canal y sus órganos para uso industrial.
6.1.1 Con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio.			
6.1.2 Con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, Esplenomegalia o degeneración de los órganos.			
6.2 Catarro Gastrointestinal Crónico.	APROBADO	APROBADO	Se decomisarán los intestinos para uso industrial.
6.3 Enteritis, séptica, con compromiso general y/o fiebre, diftérica o hemorrágica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se decomisarán los intestinos para uso industrial.
6.4 Estreñimiento y cambios de posición.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Estreñimiento, Intususcepción y cambios de posición de los órganos digestivos, se efectuará el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
6.4.1 Casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.			
6.4.2 Casos leves sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de intestinos, se decomisarán los órganos afectados para uso industrial.
6.5 Meteorismo: impactación del estómago o rumen.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Rechazo parte afectada, se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se decomisarán la canal y los órganos.
6.5.1 Casos agudos por efectos de nutrición.			
6.5.2 En casos de intoxicación o casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.			
7. Afecciones del peritoneo.			
7.1 Peritonitis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se produce el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
7.1.1 Aguda, difusa o exudativa extensiva.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de los órganos afectados, se decomisarán las partes de la canal y los órganos afectados para uso industrial.
7.1.2 Peritonitis fibrinosa local.			
7.2 Adherencias y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados.	APROBADO	APROBADO	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hará el decomiso total e incineración. Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se decomisarán los órganos y partes de la canal afectados para

			incineración.
8. Afecciones del hígado.			
8.1 Telangiectasia, formación de quistes, cálculos biliares.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.2 Infiltración adiposa.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.3 Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.4 Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial. Si se detecta compromiso de la canal se decomisa y se envía a incineración.
8.5 Nódulos parasitarios en el hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.6 Necrosis bacteriana reciente del hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado para incineración Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA y se envía a incineración.
8.7 Abscesos del Hígado.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
8.7.1 Abscesos embólicos asociados a infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo, etc.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.7.2 Abscesos antiguos encapsulados.			
8.8 Necrosis miliar del hígado en los terneros.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
9. Enfermedades del tracto urinario.			
9.1 Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial y se permite la aprobación de la canal y sus órganos.
9.2 Nefritis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se produce el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
9.2.1 Canal acompañada de olor a orina, uremia o edema.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial. Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se decomisarán los órganos afectados, salvo en los casos de Ocratoxicosis en los cuales se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración.
9.2.2 Nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.			
9.3 Nefritis Leucocítica diseminada (Colinefritis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial.
9.4 Nefritis supurativa y embólica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.5 Pielonefritis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.5.1 Con Insuficiencia Renal (Uremia).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial.
9.5.2 Ningún signo de efectos sistémicos.			
9.6 Cistitis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.6.1 Forma exudativa acompañada de fiebre, olor a orina o	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.

12.1.1 Ningún signo de efectos sistémicos.			uso industrial de la canal y los órganos.
12.1.2 Séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos.			
12.2 Edema de la glándula mamaria.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de las glándulas mamaria para uso industrial.
13. Afecciones de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones.			
13.1. Fracturas.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la parte afectada para uso industrial.
13.1.1 Localizadas, sin complicaciones (recientes o en fase de curación).	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
13.1.2 Infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.	TOTAL	TOTAL	
13.2 Osteomielitis.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la parte afectada para uso industrial.
13.2.1 Localizada.	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración.
13.2.2 Gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.	TOTAL	TOTAL	
13.3 Depósitos de pigmentos en huesos o en periostio.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal y los huesos afectados para uso industrial.
13.4 Artritis incluida la Tendinitis.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y sus órganos y se hará el decomiso de las partes de la canal y los huesos afectados para uso industrial.
13.4.1 No infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico.	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
13.4.2 Poliartitis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta).	TOTAL	TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial.
13.4.3 Calcificación preesternal de los vacunos.	APR	DECOMISO	Se permite la aprobación de los órganos y los huesos para uso industrial. En este caso la carne será deshuesada y aprobada para uso en derivados cárnicos.
13.4.4 Osteofluorosis.	OBADO	TOTAL	
	CONDICIONADO		
14. Afecciones de la musculatura.			
14.1 Ausencia de rigor mortis.	APROBADO	DECOMISO	Las canales que se han retenido para una inspección ulterior por ausencia de rigor mortis, se destinarán para la elaboración de derivados cárnicos y se hará el decomiso total de las vísceras afectadas.
	CONDICIONADO	TOTAL	
14.2 Depósitos calcáreos.	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
14.2.1 Generalizados.	TOTAL	TOTAL	Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
14.2.2 Localizados	APROBADO	APROBADO	
14.3 Necrosis aséptica de la musculatura (localizada).	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
14.4 Otras anomalías de los músculos.			
14.4.1 Quistes parasitarios.	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Se sujetará a los procedimientos señalados en la presente resolución para las afecciones
	TOTAL	TOTAL	

15. Afecciones de la piel, pezuñas y tejido subcutáneo.

15.1 Heridas y celulitis.	APROBADO APROBADO	APROBADO APROBADO	
15.1.1 De granulación reciente.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas.
15.1.2 Heridas infectadas, accesos y flemones.			Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para incineración. Expurgo de las zonas afectadas.
15.1.2.1 Localizada, sin signos generales.			Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
15.2.1.2. Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis.			
15.2 Contusiones (magullamiento).	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.2.1 Localizadas.			
15.2.2 Efectos generalizados politraumatismo o alteraciones secundarias en la canal.			
15.3 Quemaduras.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.3.1 Localizadas, sin ningún efecto sistémico.			
15.3.2 Acompañadas de Anasarca (edema extensivo), como fiebre u otros síntomas.			
15.4 Eritema y Dermatitis Aguda (por ejemplo, congelación, insolación, corrosiones, fotosensibilización).	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.4.1 Sin ningún signo de efectos sistémicos.			
15.4.2 Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre u otros síntomas generales.			
15.5 Enfisema y edema subcutáneo.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para incineración.
15.5.1 Sin ningún signo de efectos sistémicos.			
15.5.2 Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre, síntomas generales u otros estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines.			
15.6 Panadizo.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y sus órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal y partes afectadas para uso
15.6.1 Estrictamente localizado.			

parasitarias.

15.6.2 En estados generales crónicos y síndrome febril.

industrial.
Se realizará el diagnóstico diferencial por fiebre aftosa.
Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

16. Condiciones parasitarias.

16.1 Triquinosis (Trichinella spiralis).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación, después de lo cual se podrá dictaminar como APROBADO CONDICIONADO.
16.1.1 Leve, menos de cuatro larvas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
16.1.2 Grave, más de 4 larvas en total de 7 cortes.			Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
16.2 Cisticercosis (Cysticercus bovis).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
16.2.1 Infestación grave más de cuatro cisticercos en total, registrados en los puntos de inspección aprobados o en otros.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación a 20° C por 10 días.
16.2.2 Infestación leve, moderada o con quistes muertos o degenerados.			
16.3 Cenurosis (Coenurus cerebralis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la cabeza para uso industrial.
16.4 Distomatosis hepática.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de los órganos afectados (rechazo del hígado), en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial.
16.5 Equinococosis (hidatidosis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de órganos afectados.
16.5.1 Visceral.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y los órganos para uso industrial.
16.5.2 Ósea o muscular.			
16.6 Parásitos pulmonares, gastrointestinales y hepáticos.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de los órganos afectados, en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial.
16.7 Miasis (hipodermosis).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de los órganos y la canal, previo decomiso de las partes afectadas, en estados crónicos se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
17. ENFERMEDADES PROTOZOARIAS.			
17.1 Tricomoniasishomonas (Tric foetus).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso de los órganos afectados.
17.2 Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el decomiso total de la canal y sus partes para uso industrial.
17.2.1 Infestación grave.	APROBADO	APROBADO	Se impone el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados. Expurgo.
17.2.2 Infestación leve o localizada.			
17.3 Toxoplasmosis con signos clínicos o efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el decomiso total de la canal y sus partes para uso industrial.

17.4 Coccidiosis.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y sus partes e impone el decomiso de los órganos e intestinos para uso industrial.
17.5 Babesiosis.	APROBADO	DECOMISO	Cuando se presenten lesiones generalizadas se procede al DECOMISO TOTAL para uso industrial, en caso contrario, se efectúa decomiso de los órganos afectados para uso industrial.
17.5.1 Sin signos clínicos o efectos sistémicos.	DECOMISO	TOTAL	
17.5.2 Con lesiones generalizadas.	TOTAL	DECOMISO TOTAL	
Cuando cualquiera de las enfermedades protozoarias esté asociada a hemoglobinuria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos y cuando el estado general del animal demuestre condiciones crónicas tales como caquexia, emaciación, anemia entre otras se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para uso industrial.			
18. Enfermedades y estados bacterianos (incluso los agentes afines).			
18.1 Carbunco bacteriano (Bac. anthracis), afección, incluida la contaminación de animales o carnes no infectados pero contaminados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de las áreas por las cuales transitó el animal y la canal. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración aun los productos no comestibles incluyendo la piel.
18.2 Carbunco sintomático (Clostridium chauvoei).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de las áreas por las cuales transitó el animal y la canal. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración aun los productos no comestibles incluyendo la piel.
18.3 Enterotoxemia (C. haemolyticum, C. perfringens).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.4 Edema maligno (C. septicum, etc.).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.5 Tétano.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.6 Botulismo.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.7 Tuberculosis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos, se destinarán para uso industrial.
18.7.1 Positivo a la prueba de tuberculina y con lesiones macroscópicas.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permitirá la utilización de la carne deshuesada para el uso de derivados cárnicos procesados, bajo las condiciones especiales requeridas para el deshuesado y la elaboración de derivados cárnicos. Los huesos y vísceras se destinan para uso industrial.
18.7.2 Positivo a la prueba de tuberculina y sin lesiones macroscópicas.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se retendrá la canal hasta tanto no se obtengan los resultados de laboratorio.
18.7.3 Hallazgos de lesiones similares a las de tuberculosis.			
18.8 Enfermedad de Johne o (paratuberculosis).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos con excepción del sistema digestivo al cual se le impondrán DECOMISO TOTAL. El sistema digestivo se destinará para uso industrial.
18.9 Actinomicosis y actinobacilosis.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará decomiso de la cabeza y de los órganos afectados para uso industrial.
18.9.1 Si es local, limitada a la cabeza o	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	

a leves lesiones en los pulmones. 18.9.2 Lesiones extensas en los pulmones.			Se producirá el decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
18.10 Salmonelosis.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	En caso de sospecha de salmonelosis se hará la retención de la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio. El inspector autoriza para ser empleada en la elaboración derivados cárnicos.
18.11 Colibacilosis, onfaloflebitis poliartrosis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
18.12 Listeriosis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial, así como la adopción de precauciones especiales para impedir que se infecten los manipuladores de la carne. En casos de sospechar listeriosis, se hará la retención de la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.
18.13 Brucelosis.	APROBADO	APROBADO	En zonas donde haya brucelosis de cualquier especie, se deben tomar precauciones especiales para el beneficio con el fin de evitar los riesgos ocupacionales. Se impone el decomiso de las glándulas mamarias, órganos genitales y ganglios seleccionados. En caso de lesiones generalizadas se impondrá el DECOMISO TOTAL de la canal para uso industrial.
18.14 Pasteurelisis.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación parcial de la canal y se hará el decomiso de los órganos y vísceras afectados, salvo que se presente síndrome febril y los estados crónicos, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
18.15 Septicemia hemorrágica, serotipos 6:B y 6:E.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos, se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria competente.
18.16 Difteria de los terneros (necrobacilosis). 18.16.1 Generalizada, aguda o severa. 18.16.2 Localizada, subaguda.	DECOMISO TOTAL APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Se permite la aprobación de la canal para elaboración de derivados cárnicos. Se hace el decomiso de los órganos y cabeza para uso industrial.
18.17 Estreptotricosis (Dermatofilus congolensis).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Cuando se presenten los estados crónicos se impone el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
18.18 Leptospirosis. 18.18.1 Aguda. 18.18.2 Localizada y	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. El beneficio se realizará bajo condiciones

crónica.			especiales con el fin de evitar riesgos ocupacionales. Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Rechazo y decomiso del riñón.
18.19 Pleuroneumonía contagiosa bovina (Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC (biotipo bovino)).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

En caso de sospecha de presencia de una enfermedad que no sea claramente diagnosticada por inspección macroscópica, se retiene el animal o la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

19. AFECIONES VIRALES.

Para todas las condiciones virales puede ser necesario el examen de laboratorio para excluir la posibilidad de infección bacteriana o la presencia de sustancias antimicrobianas. Aplicación rigurosa de la legislación zoonosanitaria nacional, especialmente con respecto a las enfermedades de la lista A de la OIE.

19.1 Afeciones Vesiculares y Viruelas. 19.1.1 Fiebre aftosa	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. En la etapa aguda de la enfermedad, a juicio del inspector oficial y teniendo en cuenta las circunstancias relacionadas con la procedencia de los animales, su movilización, traslado, recepción, inspección y sacrificio bajo precauciones especiales, podrán aprobarse la canal y las vísceras, se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando sea del caso podrá dictaminarse APROBADO CONDICIONADO a la canal y los órganos con distribución restringida de la carne.
19.1.2 Estomatitis Vesicular.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
19.1.3 Viruela bovina.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas.
19.1.4 Fiebre catarral maligna de los bovinos.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la APROBACIÓN CONDICIONADA de la canal y los órganos. Se impone el decomiso de los órganos afectados y de la cabeza, salvo que exista el síndrome febril a que se refiere la presente resolución, la cual impone el DECOMISO TOTAL. Se destinan para uso industrial.
19.1.5 Rinotraqueitis infecciosa bovina-IBR/IPV.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere la presente resolución, el cual impone el DECOMISO TOTAL. Se destinan para uso industrial.
19.1.6 Diarrea viral bovina/ enfermedad de las mucosas.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se hará el decomiso de los órganos afectados salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere la presente resolución, el cual impone el DECOMISO TOTAL para uso industrial. Rechazo y decomiso del aparato digestivo.
19.1.7 Para-influenza	APROBADO	APROBADO	Se realiza el decomiso de la canal y los

bovina.			órganos para uso industrial.
19.1.8 Leucosis bovina.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
19.1.8.1 Lesiones múltiples macroscópicas.	APROBADO	APROBADO	El inspector oficial autoriza la canal para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos.
19.1.8.2 Reacción positiva solamente.	CONDICIONADO	CONDICIONADO	
19.1.9 Rabia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
19.1.9.1 Con síntomas.			
19.1.9.2 Sacrificado dentro de 8 días después de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación para la elaboración de derivados cárnicos de la canal y los órganos. Expurgo de las partes alrededor de la mordedura; precauciones especiales para evitar los riesgos ocupacionales.
	CONDICIONADO	CONDICIONADO	
19.1.9.3 Sacrificado después de 8 días de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración. NOTA: En los casos 19.1.9.1, 19.1.9.2 y 19.1.9.3 se debe remitir la cabeza al Instituto Nacional de Salud, INS para hacer examen de laboratorio y confirmar diagnóstico.
20. Afecciones por síndromes de etiología no completamente identificada o no infecciosa.			
20.1 Tumores.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación para elaboración de derivados cárnicos de la canal y los órganos, sujeto al resultado de laboratorio para diagnóstico diferencial.
20.1.1 Tumores benignos circunscritos, mixofibromas y neurofibromas de los nervios intercostales, plexos de los nervios, etc.	CONDICIONADO	CONDICIONADO	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
	DECOMISO	DECOMISO	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
	TOTAL	TOTAL	
	DECOMISO	DECOMISO	
	TOTAL	TOTAL	
20.1.2 Tumores malignos, por ejemplo, carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma.			
20.1.3 Tumores múltiples, por ejemplo, metástasis o tumores múltiples benignos en distintos órganos.			
20.2 Desórdenes metabólicos, enfermedades por deficiencias e intoxicaciones.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.1 Acetonemia bovina.	APROBADO	APROBADO	Se impone al aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible se realiza el sacrificio de emergencia, el inspector oficial decomisa las partes afectadas y determina si aprueba el uso de la canal para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos o se destina para uso industrial.
20.2.2 Paresia post parto (fiebre de la leche) Hipocalcemia.	CONDICIONADO	CONDICIONADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere la presente resolución, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL para uso industrial
20.2.3 Deficiencias minerales nutricionales.	APROBADO	APROBADO	Se impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible se procede al sacrificio de emergencia y DECOMISO TOTAL. Rechazo de órganos y partes
20.2.4 Hipomagnesemia.	CONDICIONADO	CONDICIONADO	
20.2.5 Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico).	DECOMISO	DECOMISO	
20.2.6 Ictericia.	TOTAL	TOTAL	
20.2.6.1 Hemolítica.			
20.2.6.2 Tóxica.			

20.2.6.3 Obstructiva o ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas).			afectadas por congestión hipostática serán destinados para uso industrial
20.2.6.4 Obstructiva (grave).			Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
			Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
			Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
			Se permite la APROBACIÓN CONDICIONADA de la canal y los órganos, tras la retención de la canal durante 24 horas y posterior observación.
			Si existe persistencia, deberá entonces dictaminarse el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
			Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.3 Melanosis diseminada en los Terneros.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.4 Residuos que excedan los niveles máximos .	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. Cumplimiento del plan nacional de residuos.
21. Infecciones micóticas y micotoxinas.			
21.1 Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección antemortem o posmortem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

Artículo 75. *Requisitos sanitarios para el funcionamiento de plantas de beneficio de régimen especial.* Las plantas de beneficio autorizada para funcionar bajo régimen especial, de que trata el artículo 32 del Decreto 1500 de 2007, cumplirán los siguientes requisitos:

1. Estándares de ejecución sanitaria contemplados en el numeral 1.1. del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007 y lo previsto en el Capítulo II de la presente resolución.
2. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, POES, establecidos en el numeral 1.3 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007 y lo indicado en el Capítulo II de la presente resolución.
3. Programas de mantenimiento, proveedores y trazabilidad contemplados en los numerales 1.2.1, 1.2.2 y 1.2.4 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.
4. Inspección ante y posmortem para plantas de beneficio contemplado en el artículo 31 del Decreto 1500 de 2007 y lo señalado en el Capítulo II de la presente resolución.
5. Establecer el criterio de "Tolerancia Cero" que debe garantizar que no exista material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial. Estos requisitos se cumplirán teniendo en cuenta que:
 - 5.1. La Tolerancia Cero también aplica a la carne de la cabeza, carne del carrillo y la carne de la traquea, así como a los productos cárnicos comestibles.
 - 5.2. La manipulación de las canales y los productos cárnicos comestibles debe hacerse en condiciones higiénicas con el fin de prevenir la contaminación por materia fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña.
 - 5.3. Si durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se debe detener la línea de sacrificio para que el establecimiento reexamine la canal y la reprocese, salvo que la planta de beneficio haya decidido establecer un riel alterno con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final.
6. La carne procedente de estas plantas de beneficio, sólo podrá destinarse para comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad donde esté situada.
7. Contar como mínimo con las siguientes áreas, las cuales deberán cumplir con los requisitos para las instalaciones, equipos, utensilios y las operaciones que para cada caso se encuentran previstas en el Capítulo II de la presente resolución:
 1. Area de ingreso.
 2. Area de corrales.
 - Corral de recepción.
 - Corral de observación.
 - Corral de sacrificio.

3. Area de insensibilización y sangría.
4. Area intermedia o de procesamiento.
Area separada para vísceras rojas.
Area separada para preparación de vísceras blancas.
5. Area de acondicionamiento de la canal.
6. Cuartos de refrigeración.
7. Area de desposte.
8. Area de despacho.
9. Local para almacenamiento de cueros y manejo adecuado de la piel que evite la contaminación cruzada.
10. Area para procesamiento de desechos o almacenamiento de los mismos.
11. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos.
12. Oficina de inspección oficial.

Parágrafo. La planta de beneficio de régimen especial que demuestre que las condiciones de la localidad donde se encuentra ubicada no le permiten cumplir con las condiciones de refrigeración o mantenimiento de la cadena de frío, podrá ser autorizada previa verificación del establecimiento por parte del Invima y su funcionamiento debe cumplir indicaciones específicas de manipulación y expendio de la carne y productos cárnicos comestibles de forma que no se presente riesgo para la salud pública.

Artículo 76. *Funcionamiento de las plantas de beneficio de régimen especial.* Los establecimientos autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para funcionar bajo el régimen especial deben cumplir con lo dispuesto en los artículos 6, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32 y 34 del Decreto 1500 de 2007, demostrar los permisos, autorizaciones, concesiones o licencias ambientales a que hubiere lugar, expedidas por la autoridad competente y acatar los procedimientos y mecanismos que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Parágrafo. Como resultado de la autorización sanitaria de que trata el artículo 23 del Decreto 1500 de 2007, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, autorizará a la planta como establecimiento de régimen especial.

CAPITULO III

Almacenamiento, expendio y transporte

Artículo 77. *Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá los siguientes requisitos:

1. Los establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007 y lo previsto en el Capítulo II de la presente resolución.
2. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.
3. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:
Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C.
Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5°C.
Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados o menor (-18°C).
4. Para la recepción de carne, productos cárnicos comestibles el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.
5. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.
6. Disponer de rampas de recepción y despacho.
7. El agua procedente de los difusores deber ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.
8. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.
9. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 25 de la presente resolución.

Artículo 78. *Requisitos específicos de los expendios.* Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
2. La construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.
3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.
5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.
8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.
9. Las áreas en donde se manipula o almacena la carne y los productos cárnicos comestibles, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:
Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.
Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño debe prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
 12. Si cuenta con sistema de ventilación, este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.
 13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.
 14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.
 15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
 16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles.
 17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
 18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles.
 19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son:
 - 19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado manos.
 - 19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.
 20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:
 - 20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los productos cárnicos comestibles, los equipos y las áreas de proceso.
 - 2.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.
 21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:
 - 21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.
 - 21.2. Cumplir con lo establecido en los artículos 13; 14; 16, con excepción de los numerales 4 y 81 del presente reglamento técnico.
 22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
 23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.
 24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.
 25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa.
 26. La carne y los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, deben mantenerse en áreas de refrigeración y/o congelación y/o equipos que permitan mantener la cadena de frío.
 27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que deben mantenerse actualizados y puedan ser revisados por la autoridad sanitaria competente.
 28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se debe verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte empleado.
 29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima.
 30. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.
 31. Se deben almacenar de forma separada las carnes de los productos cárnicos comestibles.
 32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, protegidos de tal forma que se evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.
- Artículo 79. Transporte de carne y productos cárnicos comestibles.** Todo transporte de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual debe cumplir los siguientes requisitos :
1. Requisitos del vehículo:
 - 1.1. Estar fabricado en material sanitario y adecuado para transportar alimentos.
 - 1.2. Tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.
 - 1.3. Contar con unidad de frío para mantener el producto con la temperatura con la cual salen los productos de la planta de beneficio.
 - 1.4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que mantendrán actualizados y podrán ser revisados por la autoridad sanitaria competente.
 - 1.5. Identificarse con un aviso en cada costado del furgón que señale, en leyenda de características visibles: “TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CARNICOS”.
 2. Requisitos de los utensilios:
 - 2.1. Los utensilios utilizados para el transporte de carne, productos cárnicos, como canastillas, estibas entre otros, deberán estar construidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones sanitarias que eviten toda posibilidad de contaminación.
 - 2.2. Los utensilios empleados en el transporte se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los productos transportados de daños en el envase, evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles.
 3. Requisitos de los productos:
 - 3.1. Todo producto que se transporte debe contar con soporte de procedencia, cantidad y sello de inspección que podrá ser exigido por la autoridad sanitaria competente.

3.2. Las canales, los cortes de canal y los productos cárnicos comestibles deben ser transportados evitando el contacto directo con el piso del vehículo.

3.3. Los productos cárnicos comestibles y la carne podrán transportarse en la misma unidad de transporte, siempre y cuando cuenten con separación física que garantice independencia. No se podrán transportar productos cárnicos no comestibles en el mismo vehículo que transporte carne y productos cárnicos comestibles.

3.4. La carne de diferentes especies de animales para consumo humano no podrá transportarse en un mismo vehículo; excepto si se encuentran empacadas y embaladas.

3.5. Se prohíbe transportar carne y productos cárnicos comestibles en el mismo vehículo con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación para los mismos.

3.6. En el mismo vehículo se permitirá el transporte de canales de distintas especies, siempre y cuando se realice en momentos diferentes y se considere la unidad de transporte como superficies que entran en contacto con el alimento para efectos de los POES de los vehículos.

3.7. Para efectuar el transporte de carne y productos cárnicos comestibles que drenen líquidos los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.

4. Requisitos de los manipuladores:

4.1. Los conductores y ayudantes deberán cumplir con los requisitos para personal manipulador establecidos en el presente reglamento técnico.

4.2. Garantizar un proceso de lavado y desinfección del vehículo.

El transportador antes de cargar el producto debe realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple las condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 80. *Capacitación.* El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.

2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:

2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.

2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACPP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.

2.3. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.

2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a 25 personas.

2.6. Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.

3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.

4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

5. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y su aplicación por parte de los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles.

TITULO III

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I

Inspección, vigilancia, control

Artículo 81. *Vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las entidades territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control de que tratan los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 y de conformidad con el procedimiento establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

Parágrafo. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas en materia de alimentos.

Artículo 82. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPITULO II

Medidas de seguridad y sanciones

Artículo 83. *Régimen sancionatorio.* El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 9ª de 1979 en concordancia con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPITULO iii

Procedimientos administrativos

Artículo 84. *Notificación.* El reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 85. *Vigencia.* La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 22 de agosto de 2007

El Ministro de la Protección Social,

Diego Palacio Betancourt.

Anexo 6. Decreto 917 de 2012. Ministerio de Protección Social.

DECRETO 917 DE 2012

(mayo 3)

Diario Oficial No. 48.419 de 3 de mayo de 2012

Ministerio de Salud y Protección Social

Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones.

El Presidente de la República de Colombia,

en ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en especial, de las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de las Leyes 9 de 1979 y 170 de 1994, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011, se estableció el reglamento técnico a través del cual se creó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y se fijaron los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que en el marco de lo previsto en el artículo 97 del Decreto 1500 de 2007, el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, Destinados para el Consumo Humano, debe ser revisado y actualizado en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de su publicación, revisión que actualmente está siendo adelantada por los sectores involucrados a fin de proceder a la actualización de la norma.

Que hasta tanto culmine el proceso de revisión y actualización del precitado decreto y en aras de garantizar el abastecimiento de carne y productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, se hace necesario adoptar medidas que permitan a los responsables de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, plantas especiales de beneficio de aves de corral y plantas de desposte y desprese a que refiere el presente decreto y a los importadores y exportadores de tales productos, continuar desarrollando sus actividades productivas y comerciales, siempre y cuando, cumplan las condiciones sanitarias previstas en el Decreto 2278 de 1982, modificado por el 1036 de 1991 y en el Decreto 3075 de 1997.

En mérito de lo expuesto,

DECRETA:

Artículo 1o. Prorrógase hasta por seis (6) meses, contados a partir de la vigencia del presente decreto, la entrada en vigencia del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011. Dicha prórroga se entiende sin perjuicio de las actividades adelantadas por los responsables del cumplimiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el consumo humano.

Artículo 2o. Para garantizar el abastecimiento de carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano en el territorio nacional, las plantas de beneficio de bovinos, bufalinos, porcinos, aves de corral,

plantas especiales de beneficio de aves de corral y plantas de desposte y desprese y la importación de carnes y productos cárnicos comestibles para consumo humano, se sujetarán a lo siguiente:

1. Los responsables de las plantas de beneficio de bovinos, bufalinos, porcinos, aves de corral, plantas especiales de beneficio de aves de corral y plantas de desposte y desprese, a los cuales se les haya aprobado, desaprobado o no hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento - PGC, de que trata el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y 3961 de 2011, continuarán desarrollando sus actividades, siempre y cuando, cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 2278 de 1982, modificado por el Decreto 1036 de 1991 y el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, según sea el caso.
2. Los responsables de las plantas de beneficio de bovinos, bufalinos, porcinos, aves de corral, plantas especiales de beneficio de aves de corral y plantas de desposte y desprese, a los cuales el INVIMA les haya aprobado, desaprobado o no hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento, PGC, podrán aplazar su implementación, presentación de correcciones o de dicho Plan, según sea el caso, hasta tanto el Gobierno Nacional expida el reglamento técnico de actualización del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, Destinados para el Consumo Humano.
3. La importación de carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano, continuará cumpliendo con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
4. A las plantas de beneficio de bovinos, bufalinos, porcinos, aves de corral, plantas especiales de beneficio de aves de corral, les será asignada la inspección oficial de que trata la Ley 09 de 1979, por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA.

Parágrafo. Cuando en el ejercicio de las facultades de inspección, vigilancia y control, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA compruebe que dichas plantas no cumplen con los requisitos sanitarios y las condiciones de funcionamiento a que refieren los Decretos 2278 de 1982, modificado por el Decreto 1036 de 1991 y 3075 de 1997, aplicará las medidas sanitarias de seguridad que corresponda e iniciará los procesos sancionatorios a que haya lugar.

Artículo 3o. *Vigencia y derogatorias.* El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese y cúmplase

Dado en Bogotá, D. C., a 3 de mayo de 2012

JUAN MANUEL SANTOS CALDERÓN

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

Juan Camilo Restrepo Salazar.

La Ministra de Salud y Protección Social,

Beatriz Londoño Soto.

Anexo 7. Decreto 2278 de 1982. Ministerio de Salud.

DECRETO 2278 DE 1982

(Agosto 02)

Derogado por el art. 98, Decreto Nacional 1500 de 2007

Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En uso de las atribuciones que le confiere el ordinal tercero del Artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979

DECRETA:

TITULO PRELIMINAR

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES

ARTÍCULO 1. El sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y la carne en canal que se procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, así como la que se destine para exportación, se someterán a las reglamentaciones del presente decreto y a las disposiciones complementarias que, en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 2. La máxima Autoridad Sanitaria en los establecimientos en donde se sacrifique, procese y transporte animales de abasto público o para consumo humano, será el Médico Veterinario Oficial cuya presencia será obligatoria en los Mataderos Clases 1 y 11. En los mataderos Clase III esta autoridad será ejercida por el Promotor de Saneamiento, bajo la supervisión del Médico Veterinario Oficial. Funcionamiento, estarán sujetos a las reglamentaciones contenidas en el presente decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud.

PARÁGRAFO. Para los efectos del presente artículo, cuando sea del caso, deberán tenerse en cuenta las regulaciones que se dicten para la coordinación de programas integrados entre el Ministerio de Salud y otros organismos.

ARTÍCULO 4. Denominase MATADERO Iodo establecimiento dotado con Instalaciones necesarias para el sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración o Industrialización cuando sea del caso, que de conformidad con el presente decreto haya obtenido Licencia Sanitaria de Funcionamiento para efectuar dichas actividades.

ARTÍCULO 5. Denominase ANIMALES DE ABASTO PUBLICO o para CONSUMO HUMANO, los bovinos, porcinos ovinos, caprinos, aves conejos, animales producto de la caza y otras especies que el Ministerio de Salud declare aptas para dichos fines.

PARÁGRAFO. Para efectos de exportación, los équidos se consideran animales de consumo humano.

ARTÍCULO 6. Para los efectos del presente decreto entiéndese por CARNE PARA CONSUMO HUMANO las partes comestibles de todo animal de abasto público sacrificado en un matadero que llene los requisitos señalados en el presente decreto.

PARÁGRAFO. Por extensión, para los efectos del presente artículo, se consideran como carne las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.

ARTÍCULO 7. Entiéndase por CARNE EN CANAL el cuerpo de cualquier animal de abasto público o para consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado.

En materia de aves, se denomina CANAL el cuerpo entero de un ave después de insensibilizado, sangrado, desplumado y eviscerado.

ARTÍCULO 8. Entiéndase por MENUENCIAS de las aves el hígado, sin la vesícula biliar, el corazón la molleja sin la membrana mucosa y su contenido, el bazo, las patas sin uñas, el pescuezo sin esófago ni tráquea y la cabeza sin pico.

ARTÍCULO 9. Denominase SACRIFICIO, el beneficio de un animal mediante procedimientos higiénicos, oficialmente autorizados para fines de consumo humano.

ARTÍCULO 10. Entiéndase por CARNE APROBADA PARA CONSUMO HUMANO, aquella que ha Sido inspeccionada por la autoridad sanitaria competente, aceptada sin limitación alguna y marcada con un sello que diga INSPECCIONADA Y APROBADA.

ARTÍCULO 11. Denominase CARNE APROBADA PARA DISTRIBUCION RESTRINGIDA, aquella que ha sido inspeccionada por la Autoridad Sanitaria competente y que, por razones de vigilancia y control epidemiológico, sólo ha sido autorizada para consumo humano en zonas limitadas y específicas.

ARTÍCULO 12. Entiéndase por CARNE APROBADA CONDICIONALMENTE, aquella que ha sido inspeccionada y aprobada para consumo humano, a condición de que, con anterioridad a la autorización para su distribución sea sometida a tratamiento bajo supervisión oficial con el objeto de volverla inocua para los fines señalados y evitar así riesgos para la salud humana, en casos tales como cisticercosis y cromatosis.

ARTÍCULO 13. Denominase CARNE FRESCA aquella que mantiene inalterables las características físico-químicas y organolépticas que la hacen apta para consumo humano y que, salvo la refrigeración, no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación.

ARTÍCULO 14. Entiéndese por REFRIGERACION DE LA CARNE, su enfriamiento a una temperatura no inferior a 0 Grados °C, ni superior a 4°C.

ARTÍCULO 15. Denominase SACRIFICIO DE EMERGENCIA, el beneficio necesario de cualquier bovino, porcino, equino, ovino o caprino que haya sufrido un accidente o una lesión, que no exija necesariamente el decomiso total de su carne, pero que, sin embargo, exista la posibilidad de su deterioro, a menos que se proceda a su sacrificio en forma inmediata.

ARTÍCULO 16. Entiéndese por CARNE CONTAMINADA, aquella que confiere sustancias o elementos naturales o artificiales, u organismos vivos extraños a su composición normal, adquiridos durante su sacrificio, almacenamiento y transporte, en tal magnitud o concentración que alteren sus características propias.

ARTÍCULO 17. Denominase RETENCKN, la separación de un animal o cualesquiera de sus partes para posterior examen y decisión con respecto a las causas que motivaron el procedimiento.

ARTÍCULO 18. Entiéndese por DECOMISO, la separación definida de un animal o cualquiera de sus partes después de haber sido inspeccionado, dictaminado como inadecuado para el consumo humano y marcado con un sello que diga DECOMISADO.

PARÁGRAFO. El decomiso puede ser total o parcial según se comprometa toda la canal y los despojos, o sólo parcialmente aquella y estos.

ARTÍCULO 19. Denominase RECHAZO, la exclusión de cualquier animal de abasto público, sus productos o subproductos, envases, equipos o materiales, sin que haya lugar o decomiso, de conformidad con las disposiciones del presente decreto o las normas especiales sobre control que dicte el Ministerio de Salud. **ARTÍCULO 20.** Entiéndese por RESIDUOS, toda sustancia extraña, incluidos sus metabolitos, agentes terapéuticos o profilácticos que sean objetables o que construyan un riesgo para la salud humana, y que permanezcan en los animales beneficiados, bien como resultado de un tratamiento o por exposición, accidental, tales como antibióticos, antihelmínticos, anabólicos hormonales y no hormonales, sustancias sucedáneas de las hormonas, plaguicidas, tranquilizantes y materiales radiactivos.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud señalará las técnicas de inspección, las formas de identificación y las causas de decomiso parcial o total en los casos a que se refiere el presente artículo.

ARTÍCULO 21. Denominase ZONA SUCIA DE UN MATADERO, el área de la sala de sacrificio en donde se lleva a cabo la conmoción, volteo, suspensión y sangría de los animales.

PARÁGRAFO. La zona a que se refiere el presente artículo, en el caso de los porcinos y aves Incluye el escaldado, depilado y desplume, según el caso. **ARTÍCULO 22.** Denominase ZONA INTERMEDIA DE UN MATADERO el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores a la sangría de los animales, hasta aquellas que Incluyen su eviscerado.

ARTÍCULO 23. Denominase ZONA LIMPIA DE UN MATADERO, el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores al eviscerado de los animales, hasta la salida de las carnes de dicha sala.

ARTÍCULO 24. Para los efectos del presente decreto entiéndese por agua potable la que al ser consumida por la población humana o animal, no produce efectos nocivos para la salud y reúne los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos señalados en las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

ARTÍCULO 25. Denominase, MATERIAL HIGIENICOS SANITARIOS aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas contribuyen a evitar la contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

ARTÍCULO 26. Denominase MEDICO VETERINARIO INSPECTOR, todo Médico Veterinario titulado, debidamente autorizado por el Ministerio de Salud o las entidades delegadas para llevar a cabo las diligencias de inspección, sanitaria de los animales de consumo humano y supervisar los mataderos y sus operaciones o procesos desde el punto de vista técnico y sanitario.

ARTÍCULO 27. Denominase INSPECTOR SANITARIO AUXILIAR, al funcionario que ha recibido capacitación en inspección sanitaria de mataderos y ha sido autorizado por el, Ministerio de Salud o sus entidades delegadas, para colaborar o auxiliar al Médico Veterinario Inspector en el ejercicio de sus funciones propias.

TITULO I DE LOS MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, DISTINTOS DE LOS DE AVES, Y SU FUNCIONAMIENTO

CAPITULO I

Subrogado por el Decreto Nacional 1036 de 1991

CAPITULO II

DE LAS CARACTERISTICAS DE LAS DIFERENTES ÁREAS DEPENDENCIAS Y DEMÁS REQUISITOS BÁSICOS DE LOS MATADEROS

ARTÍCULO 44. El AREA DE PROTECCION SANITARIA tiene por objeto separar convenientemente las Instalaciones de los mataderos, del resto del ambiente; es decir de otras circunvecinas o aledañas.

Deberá estar pavimentada, asfaltada o empedrada y en el borde exterior tendrá un CERCO PERIMETRAL que reúna los requisitos señalados en el presente decreto.

ARTÍCULO 45. El CERCO PERIMETRAL, deberá ser construido en ladrillo, bloque, malla fuerte o cualquier otro material que impida el acceso de personas o animales ajenos al establecimiento. Su altura mínima será de dos (2) metros y sus puertas permanecerán cerradas con el objeto de que pueda efectuarse un adecuado control.

ARTÍCULO 46. Las VIAS DE ACCESO Y PATIOS DE MANIOBRAS, CARGUE Y DESCARGUE, deberán estar pavimentadas o asfaltadas, tendrán declives adecuados y dispondrán de drenaje suficiente.

ARTÍCULO 47. Los CORRALES DE LLEGADA, deberán estar separados según las especies animales para las cuales se destinen Tendrán sus respectivos desembarcaderos y plataformas de observación para el examen ante - mortem, así como mangas de condición.

ARTÍCULO 48. Los corrales deberán estar localizados a una distancia conveniente de la sala de proceso, desde el punto de vista sanitario, a juicio de la Autoridad Sanitaria correspondiente, en condiciones tales que los vientos predominantes no lleven olores, polvo o emanaciones hacia la misma.

ARTÍCULO 49. La CAPACIDAD DE LOS CORRALES se calculará a razón de no menos de dos con cincuenta (2.50) metros cuadrados por cabeza de bovino o de equino y uno con veinte (1.20) metros cuadrados por cabeza ovina o porcina.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá señalar la capacidad de los corrales para especies animales distintas de las señaladas en el presente artículo.

ARTÍCULO 50. El área total de los corrales de llegada tendrá por lo menos, una cuarta parte más de la capacidad autorizada para los corrales de sacrificio.

ARTÍCULO 51. Las CERCAS DE LOS CORRALES, tendrán una altura de uno con ochenta (1.80) metros, por lo menos, cuando se destinen para bovinos y équidos y uno con veinte (1.20) metros, por lo menos, cuando se destinen para porcinos, ovinos y caprinos Serán construidas en madera aserrada tratada, tubo galvanizado u otro material resistente lavable No presentarán aristas o prominencias que puedan causar contusiones o daños a los animales.

ARTÍCULO 52. Los DESEMBARCADEROS no deberán estar situados frente a las plataformas destinadas al despacho de carne o vísceras.

ARTÍCULO 53. Los CORRALES DE SACRIFICIO estarán destinados para ubicar los animales aprobados para tal fin por la Autoridad Sanitaria Deberán estar separados según la especie a que se destinen y tendrán una capacidad que les permita albergar el número de animales cuyo sacrificio diario haya sido autorizado por el Ministerio de Salud o su Autoridad delegada en la correspondiente Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

ARTÍCULO 54. El corral de observación estará destinado para ubicar los animales señalados por la Autoridad Sanitaria como sospechosos, desde el punto de vista de sus condiciones generales de salud.

Deberá estar separado según la especie a que se destine y estará ubicado al extremo final de los corrales, con paredes de dos (2) metros de alto, en ladrillo revestido en cemento liso, lavable.

La identificación del corral deberá hacerse mediante una leyenda en letras rojas y de tamaño suficientemente grande para que pueda ser visibles, con el siguiente texto CORRAL DE OBSERVACION-SERVICIO DE INSPECCION VETERINARIA El corral deberá tener puerta con cerradura y la llave correspondiente estará al cuidado de la Autoridad Sanitaria, o de la persona delegada de ésta.

ARTÍCULO 55. Los CORRALES, dispondrán de PLATAFORMAS ELEVADAS DE OBSERVACION, a una altura no Inferior a la de las cercas, con barandas de protección, para facilitar el examen ante-mortem el tránsito del personal y otras operaciones.

ARTÍCULO 56. Distinguese de manera especial las siguientes MANGAS DE CONDUCCIÓN:

a. Desde los corrales de llegada hasta los corrales de sacrificio.

b. Desde los corrales de sacrificio hasta la sala de faenamiento.

ARTÍCULO 57. Los PISOS DE LOS CORRALES y sus correspondientes mangas deberán construirse en material lavable impermeable, resistente, antideslizante; no deberán presentar huecos baches o deterioros que permitan la acumulación de líquidos por lo cual deben tener un declive del medio 1/2) por ciento mínimo hacia las canales de desagüe.

ARTÍCULO 58. Los corrales de sacrificio para bovinos y demás especies que requieran. Tendrán un área cubierta adecuada, con el fin de proteger los animales contra el exceso de lluvia y rayos solares, según las características climatológicas de la región.

Los corrales para cerdos estarán techados a una altura mínima de tres (3) metros, su área cubierta corresponderá al cincuenta por ciento (50%) del total del área.

ARTÍCULO 59. La ILUMINACION DE LOS CORRALES será de cinco (5) watos por metro cuadrado.

ARTÍCULO 60. En los corrales deberán existir grifos adecuadamente ubicados y con una presión de agua de tres (3) atmósferas, por lo menos Serán de tales condiciones que permitan conexión de mangueras destinadas a los usos ordinarios.

ARTÍCULO 61. Las CANALES PARA DESAGUE de los corrales estarán ubicadas en su parte externa, es decir por fuera de la cerca.

ARTÍCULO 62. Los corrales de sacrificio deberán tener BEBEDEROS independientes, de nivel constante, contruidos en concreto u otro material de características higiénico-sanitarias, impermeabilizados y con los bordes redondeados Su capacidad deberá ser tal que permita beber al mismo tiempo al veinte por ciento (20%) de los animales que pueda albergar cada corral.

ARTÍCULO 63. La ZONA DE LAVADO Y DESINFECCION es un área que deberá existir en los mataderos Clase 1, cerca de los corrales y estará destinada para el lavado y desinfección de los vehículos transportadores de ganados; estará abastecida con agua caliente y presión de tres (3) atmósferas y bombas electromecánicas para la aspersión de desinfectantes.

PARÁGRAFO. En los mataderos sólo se podrán usar desinfectantes aprobados o autorizados por el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 64. El BAÑO PARA GANADO EN PIE estará ubicado inmediatamente después de los corrales de sacrificio y antes de la manga que conduce al aturdidero. Se llevara a cabo mediante un sistema de aspersión a presión, utilizando por encima y por los costados del lugar por donde deben pasar los animales, tubos perforados o aspersores para facilitar la llegada del agua a las diferentes partes de sus cuerpos, con el objeto de eliminar la mayor cantidad posible de tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que tengan sobre la piel.

PARÁGRAFO 1. El baño para ganado en pie, mediante el sistema señalado en el presente artículo, es necesario en los mataderos Clase I y II En los mataderos Clase III podrá hacerse en forma manual.

PARÁGRAFO 2. La longitud del baño será calculada según el volumen del sacrificio y la velocidad del Mismo.

ARTÍCULO 65. Las BASCULAS PARA GANADO EN PIE, deberán estar separadas según el tipo de especie animal a que se destinen Son requisito indispensable en los mataderos Clase I y II, así como en los Clase III cuando se sacrifiquen más de cincuenta (50) animales por día.

ARTÍCULO 66. Las SALAS DE SACRIFICIO, tendrán sus diferentes áreas delimitadas adecuadamente de conformidad con los artículos 21, 22 y 23 del presente decreto.

ARTÍCULO 67. Las CONSTRUCCIONES DE LAS SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, serán convenientemente protegidas contra insectos, roedores, aves y en general animales perjudiciales para la buena marcha del funcionamiento general de esta área.

ARTÍCULO 68. Las SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, no deberán tener comunicación directa con los cuartos de máquinas, planta de subproductos u otras salas o áreas que puedan contaminar la carne que se procesa.

ARTÍCULO 69. Los PISOS DE LAS SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, deberán construirse en material no poroso, Impermeable, antideslizante, resistente a los golpes y a la acción de los ácidos; estarán dotados de sifones y canaletas de desagüe con sus correspondientes parrillas El declive del piso hacia las canaletas será del 15 al 30%, según requiera el área de trabajo Igualmente, estarán dotados de un sistema que permita, mediante la utilización de agua a presión, el arrastre constante de los residuos, que caigan en ellos.

ARTÍCULO 70. Las PAREDES DE LAS SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, estarán recubiertas con material higiénico - sanitario, lavable, resistente a los golpes y pintadas de color claro En sus uniones con el piso deberán estar terminadas de manera tal que se evite la formación de ángulos rectos.

ARTÍCULO 71. Las ventanas deberán construirse en material higiénico-sanitario; aquellas que deban abrirse para efectos de ventilación tendrán protección de mallas anti-insectos o cortinas de aire, los vanos de las ventanas serán contruidos de tal manera que Impida la acumulación de polvo o residuos.

ARTÍCULO 72. Las puertas deberán construirse en material higiénico-sanitario, ser lavables y aquellas que den acceso o se comuniquen con áreas de proceso deberán tener mecanismos de cierre automático y lavabotas que contendrán solución desinfectante.

ARTÍCULO 73. Los techos deberán construirse de material resistente y cubrirse con pinturas lavables a prueba de humedad y calor.

ARTÍCULO 74. En, todas las áreas de proceso deberán Instalarse lavamanos accionados por pedal u otro sistema que impida su operación manual; tendrán suministro de agua caliente y fría; estarán dotados de jabón líquido en forma permanente y un Sistema de secado por aire caliente o toallas desechables.

ARTÍCULO 75. Las SALAS DE OREO, deberán garantizar que su temperatura no sea superior a 150°C y su capacidad no inferior al volumen máximo de sacrificio diario.

ARTÍCULO 76. El SALON DE CUARTEO Y DESHUESE, deberá ser independiente de las salas de oreo y tener una temperatura que no sea superior a doce grados centígrados (12°C).

ARTÍCULO 77. La CAPACIDAD DEL AREA PARA REFRIGERACION no deberá ser inferior al máximo volumen de sacrificio diario.

ARTÍCULO 78. Los SALONES PARA Comercialización DE LAS CANALES, deberán tener una capacidad igual al volumen de sacrificio diario y estarán dotados de los elementos indispensables para el adecuado cumplimiento de estos fines.

ARTÍCULO 79. El AREA PARA NECROPSIA o MATADERO SANITARIO es obligatorio en los mataderos Clase I. Será completamente Independiente; estará destinada para el sacrificio de animales sospechosos y por lo mismo cercana al corral de este tipo de animales Para su funcionamiento estará debidamente dotada con los equipos sanitarios y demás requerimientos indispensables para esta clase de actividades.

ARTÍCULO 80. El HORNO CREMATORIO o INCINERADOR, deberá estar situado en un lugar aislado del resto de la planta y áreas del matadero y dispondrá de sistemas adecuados para el control sanitario de los residuos y la contaminación ambiental.

ARTÍCULO 81. La SECCION ESPECIAL PARA EL PROCESAMIENTO DE SUBPRODUCTOS, deberá estar dotada de la maquinaria y equipos adecuados e indispensables para éstas labores y dispondrá de sistemas para el control sanitario de residuos y contaminación ambiental. Por la característica de sus funciones deberá estar localizada de manera aislada e independiente.

PARÁGRAFO. Cuando en la planta procesadora no se industrialicen los Subproductos éstos se guardarán en una sala totalmente separada de las áreas de proceso. Una vez terminada la labor del día, serán evacuados hacia el mismo destinado para su utilización o desnaturalización.

ARTÍCULO 82. La SECCION DE CALDERAS deberá tener la capacidad suficiente para proporcionar agua caliente y vapor a toda la planta. Las calderas deberán disponer de sistemas sanitarios adecuados para el control de la contaminación.

ARTÍCULO 83. El SISTEMA PARA ALMACENAMIENTO DE ESTIERCOL que se adopte deberá estar debidamente protegido contra insectos, roedores y contaminación de cualquier naturaleza.

ARTÍCULO 84. El Laboratorio deberá tener dotación suficiente para la práctica de las pruebas que normalmente solicite la inspección Médico-Veterinaria.

ARTÍCULO 85. Los SISTEMAS DE TRATAMIENTO o Eliminación SANITARIA DE AGUAS RESIDUALES para que se consideren adecuados deberán estar aprobados por la autoridad competente a cuyo cargo esté el control de la contaminación ambiental.

ARTÍCULO 86. Los tanques de RESERVA DE AGUA POTABLE deberán tener una capacidad mínima equivalente al consumo que se requiera durante un (1) día de sacrificio de acuerdo con el número de litros por animal establecidos en el artículo 107.

ARTÍCULO 87. Las áreas destinadas para el FUNCIONAMIENTO DE CALDERAS estarán aisladas de las salas de proceso de carne y debidamente protegidas para evitar cualquier tipo de contaminación de éstas Igual medida deberá tomarse en relación con el área que se destine para la preparación y almacenamiento de subproductos.

ARTÍCULO 88. EL PROCESO PARA LA PREPARACION DE VISCERAS deberá llevarse a cabo utilizando el equipo mecánico indispensable para los efectos.

ARTÍCULO 89. El AREA PARA ESCALDADO Y PELADO DE CERDOS en los mataderos Clase I y II estará destinada para llevar a cabo dicho proceso mediante la utilización de equipo adecuado En los mataderos clase III podrá utilizarse para los mismos fines otro sistema que garantice la higiene y calidad del producto y el proceso podrá cumplirse en la misma área de faenamiento para ganado bovino, con separación adecuada.

PARÁGRAFO. Por razones de carácter sanitario no se permite el flameado o chamuscado de los porcinos, para efectuar el pelado.

CAPITULO III

DE LA LOCALIZACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS

ARTÍCULO 90. El Ministerio de Salud, podrá aprobar la localización, diseño y construcción de cualquier matadero Clase I y II en el territorio nacional, así como su remodelación o ampliación, cuando quiera que se compruebe el lleno de los requisitos que al respecto se establecen en el presente decreto Dichas funciones en cuanto se relacionan con los mataderos Clase III serán cumplidas por los Servicios Seccionales de Salud.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá delegar las acciones a que se refiere los presentes artículos en los Servicios Seccionales de Salud, cuando quiera que a su juicio existan las condiciones técnico-administrativas que lo permitan.

ARTÍCULO 91. Para que se pueda iniciar la construcción de un matadero se requiere "Autorización Sanitaria de Construcción" expedida por el Ministerio de Salud o su Autoridad delegada, según el caso, de conformidad con las disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente decreto. Cuando se trate de remodelación o ampliación, las mismas autoridades podrán expedir Autorización Sanitaria de Remodelación" o "Autorización Sanitaria de Ampliación", según el caso.

LOCALIZACIÓN

ARTÍCULO 92. El terreno para la localización de los mataderos deberá cumplir con los requisitos exigidos en el título IV de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias. Además deberá tener suficiente agua potable, energía eléctrica y facilidades para el tratamiento evacuación y disposición de residuos.

ARTÍCULO 93. Los terrenos en donde se pretende localizar y construir un matadero deberán tener condiciones que permitan el drenaje de las aguas lluvias, bien sea en forma natural o mediante sistemas especiales de drenaje.

ARTÍCULO 94. Los mataderos se localizarán suficientemente alejados de Industrias, actividades o lugares que produzcan olores desagradables o cualquier otro tipo de contaminación igualmente, aislados de focos de insalubridad y separados convenientemente de viviendas o conjuntos de ellas.

ARTÍCULO 95. Dentro del área enmarcada por el CERCO PERIMETRAL, no deberán existir otras construcciones, industrias, instalaciones o viviendas, ajenas a la actividad propia del matadero.

ARTÍCULO 96. No podrán localizarse y construirse mataderos en lugares que no cuenten con suficiente agua potable, energía eléctrica disposición de basuras, evacuación de residuos y vías adecuadas de acceso.

PARÁGRAFO.1 Los mataderos que estén localizados o se pretendan localizar en zonas en donde no exista suministro de agua potable por parte de un acueducto municipal o Entidad Oficial de carácter similar, deberán contar con planta propia para el tratamiento del agua que utilicen de conformidad con las normas legales y reglamentarias sobre la materia.

PARÁGRAFO. 2. Si por razón de la localización de un matadero no es posible disponer de sistema domiciliario de recolección de basuras deberá proveerse un medio propio para su disposición sanitaria final.

ARTÍCULO 97. Además del lleno de los requisitos de carácter sanitario y demás condiciones a que se refiere el presente decreto la localización o ubicación de los mataderos requiere aprobación de la Oficina correspondiente en cada Localidad de acuerdo con las normas sobre zonificación existente. Dicha aprobación se tendrá en cuenta siempre que no contravenga las disposiciones de la Ley 09 de 1979 y sus reglamentaciones.

DISEÑO

ARTÍCULO 98. En el diseño de los mataderos de animales de consumo deberá tenerse en cuenta la totalidad de los requisitos exigidos en el presente decreto, según la clasificación establecida e igualmente las características señaladas para las diferentes áreas, dependencias y dotaciones, así como las demás disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente decreto.

ARTÍCULO 99. Los mataderos deberán disponer de espacios suficientes y adecuados que permitan la ejecución satisfactoria de las operaciones que, de acuerdo con la clasificación correspondiente, se deban cumplir.

ARTÍCULO 100. Los mataderos deberán diseñarse de tal manera que dispongan de suficiente iluminación natural y artificial La ventilación deberá ser completa en todas las áreas, secciones y dependencias que lo requieran, con el objeto de evitar la acumulación de gases y olores, la condensación de vapores y la elevación excesiva de la temperatura.

PARÁGRAFO. La luz artificial deberá ser, por lo menos, de 6 vatios por metro cuadrado en todas las áreas, con excepción de las zonas de inspección en donde la intensidad mínima será de 10 vatios por metro cuadrado.

ARTÍCULO 101. En los diseños para la construcción de mataderos deberá preverse su facilidad para las labores de limpieza y desinfección, así como sistemas que impidan la entrada de roedores, insectos u otros parásitos y demás animales distintos de los destinados para sacrificio.

ARTÍCULO 102. Tanto el diseño del matadero como sus equipos deberán tener las condiciones Indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y las demás tareas relacionadas con la inspección de las especies animales destinadas para matanza.

ARTÍCULO 103. Los mataderos deberán disponer de suficiente suministro de agua potable, a presión adecuada con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución y debidamente protegidos contra la contaminación.

ARTÍCULO 104. El agua no potable, solamente podrá usarse para fines tales como producción de vapor o extinción de incendios En el diseño de la construcción deberá preverse que la conducción de éste tipo de aguas se haga por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que exista conexión ni sifonaje de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.

ARTÍCULO 105. La condición de potabilidad del agua será determinada mediante análisis periódicos llevados a cabo de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

ARTÍCULO 106. Para efecto de los vertimientos de aguas al sistema de alcantarillado, deberán diseñarse y construirse redes especiales, según la siguiente clasificación de las aguas provenientes de los mataderos:

- a. Negras
- b. Grasas
- c. Sanguinolentas
- d. De lavado

PARÁGRAFO. La disposición de las aguas a que se refiere el presente artículo, en el alcantarillado o en las fuentes receptoras no podrá hacerse sin haberlas sometido a tratamiento previo, de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

ARTÍCULO 107. En todas las dependencias o secciones técnicas del matadero deberán instalarse grifos con conexión para mangueras. La cantidad de agua disponible, incluyendo la necesaria para el aseo del edificio, no será inferior a:

- *500 a 1000 litros de agua por cada bovino o equino que se sacrifique.
- *250 a 500 litros de agua por cada porcino que se sacrifique.
- *200 a 300 Litros de agua por cada ovino o caprino que se sacrifique.
- *30 litros de agua por cada ave que se sacrifique.

PARÁGRAFO. Para las especies no consideradas en el presente artículo, el Ministerio de Salud señalará la cantidad de agua que se requiera en cada caso.

ARTÍCULO 108. En el diseño de los mataderos deberán preverse servicios sanitarios adecuados y suficientes, ubicados de tal manera que no se comuniquen directamente con las áreas o salas en donde se manipule carne. Estarán provistos con puertas de cierre automático y con sistemas de ventilación que comuniquen directamente con el exterior del edificio.

ARTÍCULO 109. Los servicios sanitarios estarán distribuidos en bloques separados para el uso del público, de los empleados del matadero y de los Médicos Veterinarios y demás personal de inspección, en la siguiente proporción:

- *1 Inodoro por cada 20 personas o menos.
- *1 orinal por cada 20 personas o menos.
- *1 lavamanos por cada 20 personas o menos.
- *1 ducha por cada 20 personas o menos.

ARTÍCULO 110. En el diseño de los mataderos deberá localizarse un área específica para el servicio de guardarropas, separada totalmente de las salas de proceso y de los servicios sanitarios.

ARTÍCULO 111. En el diseño de los mataderos deberán tenerse en cuenta las disposiciones previstas sobre Salud Ocupacional en el título III de la Ley 09 de 1979 y las demás de carácter reglamentario.

ARTÍCULO 112. Para los efectos del diseño y construcción de los mataderos, deberán tenerse en cuenta las disposiciones legales y reglamentarias sobre "Saneamiento de Edificaciones", en especial las pertinentes del Título IV de la Ley 09 de 1979.

CAPÍTULO IV

DE LOS EQUIPOS Y DOTACIONES BASICAS DE LOS MATADEROS

ARTÍCULO 113. De acuerdo con la clasificación y demás requerimientos que les corresponda, según el presente decreto, los establecimientos dedicados al faenamiento de especies para consumo humano deberán tener los equipos necesarios para que la totalidad de dicho proceso se cumpla en condiciones técnicas y sanitarias eficientes.

ARTÍCULO 114. El equipo y utensilios que entren en contacto con la carne deberán tener una superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no le transmita olor ni sabor, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras. Igualmente no ser absorbente y ser resistente a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección completas.

ARTÍCULO 115. El equipo y los utensilios utilizados para productos no comestibles o decomisados, deberán marcarse y no se usarán para los productos comestibles.

ARTÍCULO 116. El equipo y los utensilios para el sacrificio y el faenado deberán utilizarse exclusivamente con estos fines y por consiguiente no deberán usarse para el corte o deshuesado de la carne, ni para su ulterior preparación.

ARTÍCULO 117. Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, Cuchillos, de distintos tipos y sus correspondientes porta cuchillos, sierras y recipientes, deberán limpiarse a intervalos frecuentes durante la jornada, y desinfectarse en forma completa inmediatamente después de que entren en contacto con carne alterada y materiales o elementos, bien sea que se encuentren contaminados o constituyan por sí mismos un contaminante. Igualmente deberán limpiarse y desinfectarse al término de cada jornada de trabajo y cuando quiera que se produzca el cambio de la especie animal destinada a sacrificio y faenamiento.

ARTÍCULO 118. La persona a cuyo cargo estén las funciones de dirección del matadero será responsable de que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con las disposiciones de carácter general establecidas en el presente decreto y las demás que con fundamento en él dispongan el Ministerio de Salud, las autoridades delegadas o los Inspectores Veterinarios.

ARTÍCULO 119. Cuando los equipos o utensilios utilizados en productos comestibles, por cualquier razón deban ser utilizados en productos no comestibles, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de ingresar a cualquier sala de productos comestibles.

ARTÍCULO 120. Los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes, plaguicidas y fungicidas que se utilicen en los mataderos deberán estar autorizados por el Ministerio de Salud. Deberán tomarse medidas especiales para que dichas sustancias no entren en contacto con la carne.

Los plaguicidas solamente podrán ser utilizados cuando no sea posible reemplazar su eficacia por otros medios o métodos.

ARTÍCULO 121. Los plaguicidas o fungicidas, así como cualquier otra sustancia tóxica y los equipos para su aplicación, deberán almacenarse en locales independientes y en lugares cerrados con llave. Igualmente, ser distribuidos y manejados únicamente por personal autorizado y debidamente capacitado. En general, se deberán tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

ARTÍCULO 122. Los residuos de productos de limpieza utilizados para lavar pisos, paredes o equipos de las salas para productos comestibles, deberán eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable, antes de que dichos lugares o equipos se utilicen nuevamente para la manipulación de carne.

ARTÍCULO 123. Los CORRALES de sacrificio deberán estar dotados del equipo indispensable para su normal funcionamiento. En especial requieren:

- a. Bebederos independientes construidos en material higiénico-sanitario adecuado, dotados de agua potable;
- b. Mecanismos para la protección o recubrimiento de los desagües;
- c. Mecanismo o sistema técnicamente adecuado para la sujeción de los animales que se sometan a observación.

ARTÍCULO 124. Las SALAS DE SACRIFICIO DE LOS MATADEROS I Y II deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- a. Plataformas en material de fácil lavado y dimensiones específicas para cada operación;
- b. Diferencial o polipasto con capacidad apropiada para el izamiento de los novillos a la línea aérea; c. Pistolas de aturdimiento para la insensibilización de los animales;
- d. Mesas en material inoxidable para arreglo de cabezas y recibo de vísceras blancas y rojas;
- e. Sierras o elementos de corte para seleccionar las canales, el esternón, las extremidades y los cuernos. Estas sierras deberán ser de material inoxidable, no contaminante, de fácil aseo y no deberán causar deterioro al producto.
- f. Recipientes en material inoxidable, en cantidad suficiente para almacenar los panes decomisados durante la inspección, provistos de cerradura para evitar que sean sustraídas;
- g. Esterilizadores de material inoxidable, a vapor, con temperatura mínima de 82°C, para el aseo y desinfección de utensilios, en cantidad adecuada al número de operarios;
- h. Tomas para agua y vapor, suficientes para un adecuado aseo y desinfección de la sala de sacrificio, durante o después de las labores de faenamiento, así como de los utensilios usados en el sacrificio de los animales;
- i. Sistema para la recolección de sangre y su posterior almacenamiento
- j. Recipiente de material higiénico-sanitario con capacidad suficiente para el almacenamiento de la sangre resultante del sacrificio de los bovinos, colocado fuera de la sala;
- k. Recipientes de material inoxidable, en cantidad suficiente para recolectar y movilizar productos tales como patas, cabezas, vísceras, colas y sebos;
- l. Gabinete en material inoxidable, destinado para el lavado de cabezas;
- m. Sistema adecuado de ventilación o extractores de aire en número suficiente; n sistema de lavado de las canales recién faenadas;
- o. Sistema de riel aéreo con las siguientes medidas: *Altura del riel de sangría 4.50 metros ó 0.80 metros desde la nariz del animal al piso; Altura del riel de trabajo. 3.30 metros; *Altura del riel en zona de inspección 3.30 metros o 0.80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso; *Altura del riel en cámaras frigoríficas y sala de aseo 3.30 metros o 0.80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso; *Distancia entre el riel y la columna 0.75 metros Distancia entre riel y pared 0.90 metros; *Distancia entre riel y pared en área de sangría 1.50 metros Distancia entre riel y riel paralelos 1.50 metros; *Distancia entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realiza la evisceración 5.00 metros; Distancia entre vertical del riel y borde de plataformas de trabajo - 0.40 metros

ARTÍCULO 125. Las SALAS DE DESHUESE. CORTE y EMPAQUE, deberán tener temperatura regulada. Las paredes deberán estar cubiertas por material sanitario, lavable, impermeable, no poroso, resistente a los choques y de cualquier color claro. Los pisos deben ser de material impermeable y antideslizante. Las puertas deberán ser revestidas con material inoxidable y tener una ventana de seguridad. La sala donde se acondiciona o envasa la carne para su despacho debe estar separada de la de deshuese pero aledaña a ésta y llenar los mismos requisitos.

PARÁGRAFO. El equipo en las salas de deshuese, corte y empaque, deberá cumplir los siguientes requisitos.

- Las mesas serán de acero inoxidable y donde se realicen trabajos con cuchillos se deberán tener láminas de plástico duro;
- Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión;
- Los ganchos, carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado;
- Una mesa de acero inoxidable, de dimensiones apropiadas, destinada a la inspección veterinaria. El área donde esté ubicada esta mesa, estará iluminada adecuadamente;
- Todos los recipientes utilizados para almacenar o transportar productos serán de acero inoxidable u otros materiales autorizados.
- Los lavamanos y lavaderos para utensilios deberán tener una instalación completa de grifos de agua fría y caliente.

ARTÍCULO 126. La SALA PARA PROCESO DE VISCERAS BLANCAS DE LOS MATADEROS I Y II, deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- Mesa de material inoxidable para el recibo y separación de vísceras.
- Mesa en material inoxidable para la limpieza o tallado de los intestinos con desagüe canalizado directamente hacia la red de aguas servidas.
- Equipo de material inoxidable para el escaldado y limpieza de las panzas.
- Maquina de material inoxidable para el escaldado y limpieza de los librillos.
- Tanques y mesas de material inoxidable en cantidad suficiente para el almacenamiento de vísceras lavadas.
- Tomas de agua suficientes para las necesidades del proceso V de aseo.
- Tolva o recipientes para la evacuación o posterior tratamiento del contenido de los estómagos.

PARÁGRAFO. Los equipos con los cuales se lleven a cabo procesos de escaldado y limpieza de panzas y librillos, deberán disponer de su correspondiente desagüe canalizado directamente hacia la red de aguas servidas.

PARÁGRAFO 2. Para la rápida evacuación de las vísceras blancas la sala de lavado deberá contar con una zona de cargue para los vehículos que cumplan esta función.

ARTÍCULO 127. Las SALAS DE LAVADO Y ALMACENAMIENTO DE VISCERAS ROJAS DE LOS MATADEROS I y II deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- Soportes especiales (tasajeras) para colgar las vísceras en forma individual.
- Recipientes para el almacenamiento de riñones, ubres, testículos y otros.
- Tomas de agua y vapor suficientes para el lavado de las vísceras y la limpieza del local.

ARTÍCULO 128. Las SALAS DE ESCALDADO DE PATAS Y ALMACENAMIENTO DE CABEZAS EN LOS MATADEROS I y II, deberán estar dotadas en lo pertinente, con el siguiente equipo mínimo:

- Equipo o máquina escaldadora de patas.
- Mesas o anaqueles de material inoxidable, en cantidad suficiente para almacenar las patas y cabezas correspondientes al sacrificio del día.
- Recipientes en cantidad suficiente para el almacenamiento de pezuñas y cuernos.

ARTÍCULO 129. Las SALAS PARA RECIBO Y PESAJE DE PIELS EN LOS MATADEROS I Y II, deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- Báscula si es necesario.
- Tomas de agua y vapor en cantidad suficiente para las necesidades de la sala:
- Recipientes adecuados para lavar y almacenar el pelo de la cola;
- Zonas de acceso adecuadas para el cargue de vehículos que cumplan esta función.

ARTÍCULO 130. El EQUIPO MÍNIMO PARA EL SACRIFICIO DE PORCINOS EN MATADEROS I Y II será el siguiente:

- Aturdidor eléctrico de voltaje graduable para insensibilización de porcinos.
- Línea aérea y polipasto para la elevación del porcino.
- Canal o recipientes en acero inoxidable para la recolección de sangre;
- Túnel de escaldado, o en su defecto tanque de escaldado con rebose y sistema para cambio total de agua cada dos (2) horas;
- Peladora mecánica con capacidad adecuada para el volumen diario de sacrificio de Mesa en material inoxidable para el recibo de cerdos pelados.
- Diferencial para el lavado de porcinos, después del pelado, desde la mesa hasta la línea aérea;
- Plataforma en material inoxidable, de longitud y altura adecuadas para las operaciones de repaso del pelado de porcinos por parte del personal;
- Mesas de material inoxidable para recibo e inspección de vísceras blancas;
- Recipientes en material inoxidable para el almacenamiento de los decomisos;
- Recipientes en material inoxidable para recolección de las cerdas resultantes de las operaciones de pelado;
- Soportes Individuales (tasajeras) en material inoxidable y número suficiente para el colgado e inspección de vísceras rojas y el almacenamiento que corresponda al sacrificio del día;
- Mesas de material inoxidable, con medidas específicas, acordes a la capacidad horaria de sacrificio y con desagües canalizados directamente hacia la red de aguas servidas. Estas mesas estarán destinadas para el lavado y vaciado de Intestinos;
- Tanques en material inoxidable, de medidas específicas y número suficiente, para almacenar las vísceras blancas producto del sacrificio diario; o Área para el lavado por aspersión de las canales.

ARTÍCULO 131. La SECCION ESPECIAL PARA PROCESAMIENTO DE SUBPRODUCTOS EN MATADEROS I Y II deberá estar dotada con el siguiente equipo mínimo:

- a. Digestor con capacidad suficiente para deshidratar la sangre que se produzca diariamente; con su sistema de condensación de olores;
- b. Tolva o recipiente especial para almacenamiento de huesos y productos decomisados;
- c. Tamiz o zaranda para cernir la harina de sangre.

ARTÍCULO 132. Cuando quiera que se trate de FUNDIR o REFINAR GRASA BOVINA MEDIANTE PROCESO EN SECO, no destinada para consumo humano, deberá disponerse del siguiente equipo mínimo:

- a. Digestor para fundir el sebo con capacidad suficiente para procesar la grasa bovina obtenida en el sacrificio diario.
- b. Tanque de material inoxidable con fondo perforado y doble para filtrar el material sólido de la harina de carne;
- c. Prensa para eliminar la grasa de la harina de carne;
- d. Tanque para el almacenamiento de sebo fundido, dotado con serpentín e instalación para vapor, con capacidad suficiente de acuerdo con los volúmenes que se destinen para este propósito;
- e. Bomba para llevar el sebo al tanque de almacenamiento.
- f. Pulverizador para homogenizar la harina de carne;
- g. Sistema de empaque.

ARTÍCULO 133. Cuando se trate de FUNDIR o REFINAR GRASA BOVINA MEDIANTE PROCESO HUMEDO, destinada para consumo humano, deberá disponerse del siguiente equipo mínimo:

- a. Molino
- b. Tanque de cocción;
- c. Bomba de grasa;
- d. Decantador (super-decanter)
- e. Recipiente de material inoxidable para harina de carne;
- f. Centrífuga No 1 para primera fase
- g. Centrífuga No 2, para segunda fase;
- h. Tanque de material inoxidable, con serpentín y vapor, destinado para el almacenamiento de la oleoestearina.

ARTÍCULO 134. Para efectos del procesamiento de otros subproductos se requiere el siguiente equipo mínimo:

- a. Tanque de material Inoxidable y sistema de vapor para cocción de cuernos;
- b. Marmita con serpentín y doble pared para el secado de la bilis, dotada de termómetro, manómetro y sistema de desagüe del producto.

ARTÍCULO 135. En los mataderos I y lilas SALAS DE DESHUESE deben contar con el siguiente equipo mínimo:

- a. Las mesas serán de acero Inoxidable y donde se realicen trabajos con cuchillo, se deberán tener láminas de plástico duro;
- b. Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión.
- c. Los ganchos carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado.
- d. Una mesa de acero inoxidable de dimensiones apropiadas destinada a la inspección veterinaria.

El área donde este ubicada estará adecuadamente iluminada.

- e. Recipientes para almacenar o transportar productos hechos de acero inoxidable u otros materiales autorizados.
- f. Lavamanos y lavaderos con instalación completa de grifos para agua caliente, fría y Jabón.

CAPITULO V

DEL PERSONAL DE LOS MATADEROS

ARTÍCULO 136. Las personas que manipulen carne en los mataderos deberán someterse a reconocimiento médico Inmediatamente antes de ser empleados y cada seis (6) meses por lo menos o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

ARTÍCULO 137. El reconocimiento médico a que se refiere el artículo anterior deberá dar cuenta del estado de salud general del paciente y en especial de:

- a. Heridas llagas Infectadas y otras lesiones que afecten la piel.
- b. Afecciones entéricas en particular enfermedades parasitarias y condición de portador de salmonella.
- c. Enfermedades respiratorias transmisibles.

ARTÍCULO 138. Las personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas no podrán Intervenir en el manejo o manipulación de la carne. Tampoco podrán hacerlo aquellas personas de quienes se sospeche el padecimiento de enfermedades susceptibles de transmitirse por la carne o presenten heridas o cualquier otra afección que pueda contaminar directa o indirectamente la carne.

ARTÍCULO 139. Las personas que se hieran o lesionen deberán dejar de manipular directamente la carne.

ARTÍCULO 140. Las personas que laboren en las áreas de los mataderos en donde se manipule carne deberán permanecer rigurosamente limpias y utilizar durante el tiempo de su trabajo ropa protectora de color claro gorro o casco y calzado. Dichas prendas deberán cumplir con los requisitos que establezca la Autoridad Sanitaria para efectos de la protección de los trabajadores y los productos que manipulan.

ARTÍCULO 141. Las personas que visiten las áreas de los mataderos en donde se manipule carne deberán vestir ropa protectora limpia, de color claro.

ARTÍCULO 142. Los operarios deben utilizar los portacuchillos, afiladores, las cadenas y demás instrumentos o útiles de trabajo en las mejores condiciones sanitarias previstas.

ARTÍCULO 143. Los Directores o responsables de los mataderos deberán llevar a cabo programas de adiestramiento permanente de su personal de trabajadores, con relación a la manipulación higiénica de la carne y los hábitos de limpieza destinados a impedir la contaminación de la carne.

ARTÍCULO 144. Los Directores o responsables de los mataderos deberán mantener los certificados médicos de su personal a disposición del medico Veterinario Inspector.

ARTÍCULO 145. El personal de trabajadores de los mataderos deberá estar dotado con los equipos e implementos de protección personal que se requieran de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.

CAPITULO VI

DEL INGRESO DE ANIMALES DE CONSUMO HUMANO A LOS MATADEROS Y SU REGISTRO

ARTÍCULO 146. Cuando quiera que un animal o un lote de animales para beneficio llegue a un matadero, incumbe al Médico Veterinario Inspector, examinar los documentos sanitarios y decidir:

- a. Si deben ser admitidos para su beneficio en condiciones normales.
- b. Si deben ser admitidos bajo vigilancia y control de carácter especial.
- c. Si deben ser rechazados.

PARÁGRAFO. El Médico Veterinario Inspector, cuando lo considere conveniente, podrá encargar a un funcionario idóneo, la revisión, verificación de los documentos a que se refiere el presente artículo, así como la tarea de identificación de los animales y las condiciones en que lleguen al matadero. Las observaciones a que haya lugar se harán conocer del Médico Veterinario Inspector para que decida sobre la conducta y medidas que sean del caso.

ARTÍCULO 147. Los animales podrán ser admitidos para su beneficio normal, cuando quiera que ingresen al matadero acompañados del certificado sanitario, guía de movilización o documento equivalente, expedido por las Autoridades competentes del Ministerio de Agricultura o de sus Institutos Adscritos, encargados del control de movilización de animales y si no existen motivos concretos para dudar de la identidad del lote, ni de su estado de buena salud.

ARTÍCULO 148. Los animales podrán ser admitidos en el matadero bajo vigilancia y control de carácter especial y por consiguiente ubicados en los corrales destinados para tal fin, en los siguientes casos.

- a. Si su movilización se ha llevado a cabo mediante permiso especial de las Autoridades competentes, con la condición de que se ejerza vigilancia, control y prescripciones de carácter especial;
- b. Si en el lote se encuentra uno o más animales muertos o enfermos que evidencien una situación anormal que Justifique la sospecha de enfermedad contagiosa;
- c. Si existe evidencia o sospecha concreta de que durante su transporte los animales estuvieron expuestos a influencias nocivas.

ARTÍCULO 149. Un animal o lote de animales no podrá ser admitidos en los mataderos cuando se presente cualquiera de los siguientes casos:

- a. No estar acompañado del certificado sanitario, guía de movilización o documento equivalentes, expedido por la autoridad competente, o no corresponder la documentación a la Identidad del animal o lote de animales;
- b. Si no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte;
- c. Si los certificados, documentos u otra Información oficial Indican que los animales han sido sometidos a tratamiento o vacunaciones en los días anteriores. Sin que hayan transcurrido los plazos señalados.

para los efectos por las normas legales reglamentarias u otras de carácter especial me la materia, salvo que en éste último caso sea posible aplazamiento del sacrificio.

ARTÍCULO 150. Los responsables del matadero deberán llevar un libro o sistema de control en donde se registre diariamente el ingreso de los animales con indicación clara de su procedencia Inmediatamente después de su desembarque los animales deberán ser marcados de tal manera que puedan Identificarse con facilidad.

ARTÍCULO 151. Los decomisos de animales, sus causas y la procedencia de las reses, deberán registrarse en un libro o sistema especialmente destinado para estos efectos.

ARTÍCULO 152. Los animales para consumo humano deberán entrar a los mataderos, por lo menos con doce (12) horas de antelación a su sacrificio únicamente el Médico Veterinario Inspector podrá, según su criterio, autorizar en casos especiales el sacrificio de uno o varios animales, con un número de horas inferior al señalado para reposos.

ARTÍCULO 153. Los animales para consumo humano Ingresarán al matadero por sus propios médicos de locomoción, excepto en caso que por haber sufrido un accidente (fractura, luxación, etc) estén Imposibilitados para hacerlo, caso en el cual, previa comprobación mediante examen clínico, se permitirá su ingreso en vehículo especial.

PARÁGRAFO. Los animales que se encuentren en las condiciones establecidas en el presente artículo serán sometidos a rigurosa inspección, con el objeto de comprobar su estado sanitario y sólo podrán ser sacrificados con la autorización del Médico Veterinario Inspector o en su defecto, del Inspector Sanitario.

ARTÍCULO 154. Los animales que mueran durante el transporte o en los corrales, cualquiera que sea la causa de su muerte, serán decomisados totalmente por orden del Médico Veterinario Inspector Sanitario, quienes decidirán sobre su aprovechamiento industrial o su desnaturalización.

ARTÍCULO 155. Los animales que ingresen a los mataderos con síntomas de enfermedades, de fatiga o fiebre, serán colocados en corral separado y sometidos a cuarentena por orden del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario.

ARTÍCULO 156. Cuando quiera que a los mataderos lleguen animales sospechosos de padecer alguna enfermedad de declaración obligatoria, los Médicos Veterinarios Inspectores Sanitarios informarán de tal hecho a la oficina correspondiente de Sanidad Animal del Instituto Colombiano Agropecuario y a las demás autoridades competentes del Ministerio de Salud o delegadas de éste.

ARTÍCULO 157. Cuando se efectúe el decomiso de un animal de consumo humano, la Autoridad Sanitaria competente expedirá al responsable del animal, una constancia en la que se indique la causa del decomiso.

CAPÍTULO VII

DE LA INSPECCION ANTE-MORTEM

ARTÍCULO 158. Es obligatorio realizar el examen e inspección ante mortem a todo animal que vaya a ser beneficiado para fines de consumo humano Este examen e inspección deberán hacerse por lo menos con dos (2) horas de antelación a su sacrificio.

ARTÍCULO 159. Los animales deberán entrar por sus propios medios a los corrales del matadero de lo contrario, serán colocados en los corrales destinados para reses en observación o pasados al matadero sanitario.

ARTÍCULO 160. El Médico Veterinario Inspector exigirá que todos los animales que lleguen al establecimiento estén amparados por el certificado sanitario de movilización a que se hace referencia en el Capítulo anterior.

ARTÍCULO 161. Antes de su faenamiento, las reses deberán tener un periodo de descanso que no debe ser inferior a doce (12) horas Cuando quiera que se presenten si síntomas de cansancio o excitación, el Médico Veterinario Inspector podrá, a su juicio, ampliar el numero de horas señaladas.

ARTÍCULO 162 El Médico Veterinario Inspector deberá realizar las tareas de examen e Inspección ante mortem con suficiente luz natural. En los casos en que para éstos efectos se utiliza luz artificial, ésta no deberá modificar los colores.

ARTÍCULO 163. Los animales que dentro de las 24 horas posteriores a la Inspección ante-mortem no hayan sido sacrificados, deberán ser reexaminados.

ARTÍCULO 164. Para su examen en pie, los animales de consumo humano deberán separarse por especies.

ARTÍCULO 165. Durante el examen en pie de los animales de consumo humano, el médico veterinario Inspector podrá practicar en ellos cuantas operaciones de inspección Juzgue necesarias para efectos de formular su concepto sanitaria final.

ARTÍCULO 166. Es prohibido realizar actos que tiendan a engañar o a equivocar al médico veterinario Inspector con respecto al estado de salud de los animales sometidos a inspección ocultando por cualquier medio signos o síntomas de afecciones o enfermedades.

ARTÍCULO 167. Sólo se permitirá el retiro de un animal en pie de los corrales de llegada del matadero cuando exista autorización del Médico Veterinario Inspector.

ARTÍCULO 168. Toda muerte accidental ocurrida en los corrales del matadero, cuando no sea seguida de degüello y evisceración cualquiera que sea la apariencia del animal, será causa para su decomiso total. El Médico Veterinario Inspector señalará el destino que de conformidad con el presente Decreto deba darse a estos animales.

ARTÍCULO 169. Los principales propósitos de la inspección ante-mortem, son:

- a). identificar a los animales que estén debidamente descansados para que después del sacrificio puedan proporcionar carne apta para el consumo humano;
- b). Aislar para su examen clínico detallado y la práctica de pruebas y procedimientos auxiliares de diagnóstico, a los animales, sospechosos de presentar enfermedades.
- c). Impedir la contaminación de las salas de sacrificio;
- d). Impedir la contaminación de los equipos y del personal, por causa de animales afectados de enfermedades transmisibles.
- e). Obtener Información que pueda ser necesaria o útil para la Inspección post-mortem y el dictamen y evaluación sanitaria de las canales y despojos.

ARTÍCULO 170. El Médico Veterinario Inspector, sólo podrá autorizar el sacrificio de los animales para consumo humano, cuando haya efectuado la Inspección ante-mortem.

PARÁGRAFO. La Inspección ante-mortem de las reses de lidia deberá practicarse teniendo en cuenta el artículo 168 del Código Nacional de Policía y las disposiciones del presente decreto.

ARTÍCULO 171. Los animales deberán inspeccionarse en reposo, en pie y en movimiento especialmente en cuanto concierne a los siguientes aspectos:

- a. Anormalidades y signos de enfermedad;
- b. Comportamiento de los animales En los enfermos o sospechosos deberá anotarse la edad, color sexo y marcas específicas que permitan identificarlos;
- c. Estado de la piel.

ARTÍCULO 172. Durante la Inspección requiere particular atención:

- a. La forma de permanecer en pie y en movimiento;
- b. El estado de nutrición;
- c. La reacción al medio ambiente
- d. El estado de la piel, mucosa, así como del pelo, lana o cerdas según el caso;
- e. En cuanto al aparato digestivo, salivación, rumia, consistencia y color de las heces;
- f. El aspecto del sistema urogenital, Incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto;
- g. En cuanto al aparato respiratorio; orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreción sanguinolenta por los ollares, frecuencia y tipo de respiración.
- h. Las lesiones tumefacciones o edemas;
- i. La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos;
- j. El frotis de sangre, en los casos en que se sospeche un enfermedad que pueda diagnosticarse examinando la sangre;
- k. Las posibles manifestaciones de enfermedades vesiculares.

ARTÍCULO 173. Al término de la inspección ante-mortem el Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar

- a. La autorización para el sacrificio;
- b. El sacrificio bajo precauciones especiales
- c. El sacrificio de emergencia
- d. El decomiso
- e. El aplazamiento del Sacrificio

ARTÍCULO 174. El Médico Veterinario Inspector podrá autorizar el sacrificio normal de los animales para consumo humano en los siguientes casos:

- a. Cuando la Inspección ante-mortem no haya revelado indicios de enfermedades o estados de anomalía que justifiquen otro dictamen;
- b. Cuando no se trate de animales admitidos en el matadero bajo la condición de que se apliquen precauciones especiales, y
- c. Cuando el animal haya descansado adecuadamente, de conformidad con las prescripciones del presente decreto.

ARTÍCULO 175. El Médico Veterinario Inspector podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a sacrificio bajo precauciones especiales, en los siguientes casos:

- a. Cuando la Inspección ante-mortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, si fuera confirmada en la inspección post-mortem, Justificaría el decomiso total o parcial;
- b. Cuando el animal o lote de animales hubieran sido admitidos en el matadero bajo la condición de que se sometían a precauciones especiales, tal como en los casos de tuberculosis, brucelosis y fiebre aftosa.

PARÁGRAFO. Cuando durante el examen del ganado en pie, el Médico Veterinario Inspector sospeche la existencia de alguna enfermedad infecto contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

ARTÍCULO 176. Los animales que en la inspección ante-mortem sean identificados como sospechosos, serán sometidos a observación dentro del matadero, por el tiempo que el Médico Veterinario Inspector lo considere necesario, antes de dictaminar sobre el sacrificio.

ARTÍCULO 177. Cuando los animales muestren enfermedades contagiosas y en general cuando el sacrificio deba llevarse a cabo bajo precauciones especiales, en los mataderos Clase I el sacrificio deberá efectuarse en el matadero sanitario Cuando se trate de mataderos

Clase II y Clase III el sacrificio deberá hacerse teniendo en cuenta, que si se utiliza una "Sala normal" se realizará al final de la jornada de trabajo, o en un día especial, observando las medidas sanitarias adecuadas sobre el aislamiento, desinfección y protección de las personas que intervengan en la faena, así como desinfección de Instalaciones, equipo y utensilios.

ARTÍCULO 178. Cuando exista peligro de muerte de una res hembra preñada, afectada por entidad que no implique su rechazo o decomiso, podrá sacrificarse, previo dictamen del Médico Veterinario Inspector del Inspector Sanitario Auxiliar o de un Médico Veterinario particular.

ARTÍCULO 179. Las reses hembras que aborten en los corrales como consecuencia de una Infección, deberán mantenerse en corral aislado hasta cuando el Médico Veterinario Inspector constate que los signos de la afección han desaparecido y en este último caso, podrán ser sacrificadas bajo precauciones especiales, de conformidad con lo previsto sobre el particular en el presente decreto.

ARTÍCULO 180. Las especies hembras paridas, Únicamente podrán ser sacrificadas con posterioridad a los diez (10) días del parto.

ARTÍCULO 181. Es prohibido el sacrificio de especies hembras, preñadas o no, salvo en los casos en que un Médico Veterinario graduado certifique por escrito que no son aptas para la cría.

ARTÍCULO 182. Todo animal que en la inspección ante-mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causa para su decomiso parcial o total, se identificara claramente como sospechoso, utilizando una marca u otro medio que garantice el conocimiento de dicha condición hasta la conclusión de la inspección post-mortem.

ARTÍCULO 183. El Médico Veterinario Inspector dispondrá que se lleve a cabo el sacrificio de emergencia, en los siguientes casos;

a. Si durante la inspección ante-mortem, o en cualquier otro momento el animal presenta una afección que pueda llegar a permitir durante la inspección post-mortem un dictamen aprobatorio, al menos parcial o condicional, y cuando pueda temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente.

b. Cuando quiera que se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

ARTÍCULO 184. El decomiso durante la inspección ante-mortem es procedente en los siguientes casos:

a. Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y de los despojos. al comprobarse durante la inspección post-mortem.

b. Cuando constituya un riesgo para la salud de los manipuladores o pueda contaminar los canales, equipos y utensilios del matadero. así como otros canales.

PARÁGRAFO. En el caso de Carunco Bacteriano el Médico Veterinario Inspector dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su destrucción se efectúe Sin sangría y bajo su supervisión En tal caso se procederá Inmediatamente a la desinfección del personal de los corrales, Salas, equipos y utensilios.

ARTÍCULO 185. Todo animal que en la inspección ante-mortem presente síntomas de rabia, tétano, paresia puerperal o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión. será decomisado totalmente e incinerado.

ARTÍCULO 186. Todo animal que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado por epiteloma del ojo o que presente en la región orbital destrucción parcial o total del ojo por tejido neoplásico o que muestre una infección. supuración o necrosis extensiva y que Indiferentemente de su estado se encuentre acompañado de caquexia, se identificará marcándolo claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

PARÁGRAFO. El Médico Veterinario Inspector podrá señalar los casos en que por el buen estado de los animales dejando a salvo las condiciones sanitarias pueda hacerse decomiso parcial de la zona afectada.

ARTÍCULO 187. Todo cerdo que en la Inspección ante-mortem muestre estar afectado de cólera porcina, enteritis infecciosa del cerdo o erisipela porcina, así como cualquier otra enfermedad susceptible de transmitirse a los humanos, se marcará e identificará como decomisado y se sacrificará bajo precauciones especiales de conformidad con lo previsto sobre el particular en el presente decreto.

ARTÍCULO 188. Todo ovino que en la inspección ante-mortem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, así como viruela ovina se identificará y marcará claramente como decomisado y se procederá a su Incineración.

PARÁGRAFO. Cuando las afecciones de anasarca no se presenten en forma generalizada, los ovinos serán identificados y marcados claramente como sospechosos, debiendo conservar esta marca hasta cuando, de conformidad con la conclusión de la inspección post-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictamine la conducta a seguir.

ARTÍCULO 189. Los animales que en la inspección ante-mortem se Identifiquen como llevados al matadero por reacciones positivas a la tuberculinización, podrán ser sometidos al sacrificio siempre y cuando éste se lleve a cabo en forma separada o al final de las labores de faenamiento.

ARTÍCULO 190. Prohíbese la matanza de porcinos no castrados o animales que muestren señales de tener menos de 120 días de haber sido castrados, salvo que se trate de bovinos.

ARTÍCULO 191. Serán decomisados los bovinos y porcinos. que en el examen ante-mortem revelen temperatura rectal igualo superior a 40.5°C y los ovinos y caprinos que presenten temperatura rectal superior a 42°C.

PARÁGRAFO. Los animales que presenten temperatura rectal inferior a 37°C o hipotermia; serán decomisados.

ARTÍCULO 192. Los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem deberán conservar la marca que los identifique como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrán ser removida por el Médico Veterinario Inspector, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

ARTÍCULO 193. Una vez terminadas las labores correspondientes a la Inspección ante-mortem, los animales aptos para su faenamiento deberán ser sometidos a un baño a presión con agua fría, en las condiciones señaladas en el presente decreto.

ARTÍCULO 194. De conformidad con los resultados de la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar el aplazamiento del sacrificio en los casos que a continuación, se enumeran, siempre y cuando ello sea factible por no implicar peligro para la salud humana o animal;

a. Cuando el periodo de descanso del animal haya sido inferior al señalado en el presente decreto;

b. Si el animal adolece de una enfermedad curable y no transmisible, o si presenta un estado anormal que sólo limite temporalmente la aptitud de su carne para el consumo humano;

- c. Si el animal fue vacunado o tratado en los días precedentes, sin que hayan transcurrido los plazos requeridos para poder autorizar su sacrificio; y
- d. Si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impide al Médico Veterinario Inspector realizar una evaluación razonable sobre su salud, o cuando se requiera información adicional o pruebas de laboratorio, caso en el cual el animal será mantenido como sospechoso mientras se produce el dictamen definitivo.

CAPÍTULO VIII DEL SACRIFICIO Y EL FAENAMIENTO

ARTÍCULO 195. Enmiédese por sacrificio el proceso que se efectúa en un animal para consumo humano para darle muerte, desde el momento de la insensibilización hasta su sangría mediante la sección de los grandes vasos. Las operaciones posteriores que se lleven a cabo en el matadero distintas de la Inspección post-mortem y las relacionadas con el destino final de los productos, se denominan faenamiento.

ARTÍCULO 196. Prohíbese el empleo de elementos punzantes o contundentes para conducir el ganado hacia las salas de sacrificio.

ARTÍCULO 197. No se permite el sacrificio de animales de abasto público que hayan lavado a los corrales del matadero con menos de doce (12) horas de antelación a dicho proceso.

ARTÍCULO 198. No se permite la presencia de personas distintas de los trabajadores del matadero y de los funcionarios de inspección durante el proceso de sacrificio y las labores de faenamiento.

ARTÍCULO 199. Sólo se permitirá el sacrificio de animales de abasto público, previa insensibilización salvo en los casos del rito judío.

ARTÍCULO 200. Autorízase como métodos de insensibilización los siguientes:

- a. La pistola neumática o de perno cautivo;
- b. La denervación por puntilla únicamente en mataderos Clase III; y
- c. El choque eléctrico.

PARÁGRAFO 1. Prohíbese el empleo de mazos, piquetas o cualquier otro objeto similar para la Insensibilización de los animales.

PARÁGRAFO. Teniendo en cuenta los avances técnicos sobre la materia a que se refiere el presente artículo el Ministerio de Salud podrá autorizar la utilización de nuevos procedimientos de insensibilización de los animales siempre y cuando se lleven a cabo sin penetración de la cavidad craneana y sin que interfieran con la respiración o buena sangría, siempre y cuando estos no sean cruentos.

ARTÍCULO 201. Las operaciones de insensibilización y sangría de los animales deberán ser sincrónicas con las demás labores de faenamiento.

ARTÍCULO 202. La insensibilización, la inmovilización, el desangrado y el faenado de los animales, deberán efectuarse en condiciones tales que se garantice la limpieza de la canal, la cabeza y los despojos comestibles, de tal manera que ninguna de estas partes entre en contacto con el piso o las paredes, para evitar toda contaminación.

ARTÍCULO 203. Para los efectos del artículo anterior, antes de autorizar el comienzo del sacrificio, el Médico Veterinario Inspector deberá revisar cuidadosamente las instalaciones, equipos y demás elementos de trabajo a fin de garantizar:

- a. Que se encuentren completamente limpios y que, cuando sea el caso, hayan sido sometidos a proceso de desinfección;
- b. Que estén funcionando adecuadamente; y
- c. Que no estén presentes personas, animales o elementos extraños.

ARTÍCULO 204. Las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar su contacto y la contaminación, una vez comenzado el desuello. Las canales, cabezas y vísceras se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el Médico Veterinario Inspector y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipos esenciales para la manipulación, faenado e inspección.

ARTÍCULO 205. Las cabezas, vísceras y canales de cada animal deberán ser cuidadosamente identificadas hasta cuando se produzca el dictamen correspondiente como consecuencia de la inspección post-mortem.

ARTÍCULO 206. En los mataderos Clase I y II la cabeza de bovinos, équidos, ovinos y caprinos. Deberán desollarse y lavarse cuidadosamente antes de presentarlas para la Inspección.

ARTÍCULO 207. En las operaciones de desuello deberá tenerse en cuenta:

- a. Todas las especies con excepción de porcinos y aves, deberán ser desolladas antes de su evisceración;
- b. Prohíbese insuflar aire entre la piel y la canal para facilitar el desuello;
- c. Los porcinos deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad y podrán desollarse total o parcialmente;
- d. Cuando sea del caso, deberán separarse y eliminarse las ubres lactantes o manifestamente enfermas teniendo cuidado de que al hacerlo permanezcan intactas y de que no se abra ningún conducto o seno galactóforo.

ARTÍCULO 208. La evisceración deberá llevarse a cabo sin demora alguna. Las vísceras rojas y blancas deberán retirarse en forma separada y manejarse de tal manera que se evite su contaminación la de la carne, la del establecimiento y los equipos o utensilios.

ARTÍCULO 209. Las vísceras blancas y rojas deberán procesarse y lavarse en áreas totalmente separadas de conformidad con el presente decreto.

ARTÍCULO 210. La evisceración de las reses sospechosas deberá hacerse en presencia del Médico Veterinario Inspector.

ARTÍCULO 211. Las canales de los animales sacrificados se lavarán después de la inspección con agua potable a presión y se dejarán escurrir durante el tiempo necesario para la eliminación del agua de lavado.

PARÁGRAFO. Prohíbese la utilización de materiales como telas, papel o cualquier otro similar, para la limpieza o secamiento de las canales.

ARTÍCULO 212. Las envolturas letales y los fetos cualquiera que sea su edad, no podrán destinarse para consumo humano. El Médico Veterinario Inspector cuando sea del caso, señalará el destino final de éstos.

ARTÍCULO 213. Durante las operaciones de faenado deberá tenerse en cuenta:

- a. La prevención eficaz de la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero o las ubres;
- b. Todos los despojos destinados al consumo humano deberán retirarse de la canal de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;
- c. Durante la evisceración los intestinos no deberán separarse del estómago mediante corte y no serán abiertos, salvo que las operaciones de faenado así lo exijan, caso en el cual antes de seccionarles, deberán ligarse; y

d El cordón espermático y el pené deberán retirarse de la canal.

ARTÍCULO 214. La carne y los despojos comestibles se lavaran únicamente con agua fría potable.

ARTÍCULO 215. Todas las partes del animal deberán marcarse convenientemente a fin de facilitar la Inspección post-mortem. No es permitido marcar las piezas mediante cortes hechos con cuchillo.

ARTÍCULO 216. Concluida la faena y previa la Inspección post-mortem a que se refiere el Capítulo siguiente de este Decreto, debidamente de acuerdo con el dictamen correspondiente las canales y los despojos deberán retirarse sin demora de la sala de faenamiento, con destino a otras tales como la sala de oreo, refrigeración, deshuese y corte, transporte o cuando sea el caso a las áreas destinadas para su retención o inspección ulterior así como a los locales destinados para tratamiento de carnes aprobadas condicionalmente o al digestor o incinerador según sea el caso.

FAENAMIENTO DE TOROS DE LIDIA

ARTÍCULO 217. Para el faenamiento de los bovinos lidiados, en las plazas de toros deberá existir una sala apropiada para ello, construida con material higiénico - sanitario y dotada con los elementos mínimos indispensables para efectuar el proceso. En dicha sala en forma inmediata a la muerte del animal se procederá a sangrarlo, desollarlo, eviscerarlo y cuartearlo.

CAPÍTULO IX

DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

ARTÍCULO 218. La Inspección post-mortem será obligatoria en todos los animales para consumo; deberá realizarse rutinariamente y su objetivo estará dirigido a detectar lesiones o enfermedades que puedan atentar contra la salud pública. además de impedir la contaminación de otros productos comestibles, durante el faenado y manipulación posterior.

ARTÍCULO 219. Incumbe a la Inspección Sanitaria vigilar que el manejo de los animales, el sacrificio y el faenado, así como cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección post-mortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en el presente decreto y que el matadero y sus Instalaciones y equipos se hallen en buen estado de mantenimiento e higiene.

ARTÍCULO 220. La inspección sanitaria deberá ser efectuada por Médicos Veterinarios oficiales con la colaboración de Inspectores Sanitarios Auxiliares, quienes serán designados en la proporción que se establece en el presente decreto para los de Clases I y II.

ARTÍCULO 221. El Médico Veterinario Inspector, las demás autoridades sanitarias en el matadero y en general quienes lleven a cabo la inspección post-mortem, podrán tomar las muestras que de acuerdo con su criterio consideren necesarias para realizar análisis microscópicos, bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

ARTÍCULO 222. El examen post-mortem involucra en casos especiales, exámenes complementarios en la canal o vísceras retenidas cuando se presenten características insalubres sospechosa que requieran para el diagnóstico definitivo pruebas de laboratorio diagnósticas o diferenciales.

ARTÍCULO 223. Para la práctica del examen post-mortem deberá llevarse a cabo microscópicamente la observación visual palpación o incisión de las siguientes partes y órganos.

- a. El conjunto de cabeza y lengua;
- b. La superficie Interna y extrema de la canal;
- c. Las vísceras abdominales y pélvicas;
- d. Las vísceras torácicas
- e. Los módulos linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables; y
- f. Las extremidades

ARTÍCULO 224. Previamente a la inspección post-mortem deberá procederse a la fase preparatoria de vísceras y canales, con el objeto de presentar el órgano o conjunto de piezas en condiciones de permitir una eficiente inspección y de conservar higiénicamente la parte comestible.

PARÁGRAFO. La fase preparatoria deberá ser realizada por operarios idóneos del matadero, teniendo en cuenta los límites permisibles sobre velocidad máxima de sacrificio la cual deberá ser tal que no llegue a causar graves problemas en la calidad del procesamiento y de la inspección post-mortem.

ARTÍCULO 225. La evisceración deberá realizarse dentro de los treinta (30) minutos posteriores al sacrificio del animal.

ARTÍCULO 226. Durante la inspección deberá existir directa relación entre los diferentes órganos y la canal correspondiente hasta cuando se produzca el dictamen final del Médico Veterinario Inspector.

ARTÍCULO 227. Cuando con anterioridad a su división en medias canales, se observe en un animal alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica que pueda poner en peligro la salud del personal y la higiene de los equipos, se identificará y retirará de la línea de trabajo conjuntamente con sus vísceras, y se someterá el examen del Médico Veterinario Inspección.

ARTÍCULO 228. Cuando macroscópicamente no fuere posible hacer un diagnóstico de lesiones, el animal con sus vísceras deberá ser enviado al área de retenido en la cámara fría, hasta cuando, con fundamento en los resultados de los exámenes que practique el laboratorio oficial, se determine la conducta a seguir.

ARTÍCULO 229. Los despojos deberán Identificarse claramente con la correspondiente canal hasta cuando la Inspección haya terminado.

ARTÍCULO 230. Ningún operario de los mataderos u otra persona particular podrá retirar de la línea de inspección ninguna de las partes de una canal, órgano y víscera, mientras el Médico Veterinario Inspector o el Inspector Sanitario Auxiliar no haya terminado el examen y emitido su dictamen.

ARTÍCULO 231. Incumbe al Médico Veterinario Inspector la responsabilidad única de decidir sobre la calidad de las canales y vísceras para consumo humano, así como su destino final.

ARTÍCULO 232. Para el cumplimiento de las labores de inspección, el Médico Veterinario Inspector y el Inspector Sanitario Auxiliar deberán disponer de porta cuchillos, cuchillos planos y curvos, afilador y gancho de Inspección Esta dotación deberá ser de material inoxidable.

ARTÍCULO 233. Los mataderos deberán presentar mensualmente ante el Servicio de Salud respectivo, una relación completa de los decomisos y sus causas, indicando si son parciales o totales. Dicha relación deberá ser firmada por la autoridad que en el matadero cumpla las funciones de inspección.

ORDEN DE LA INSPECCIÓN

ARTÍCULO 234. El examen del cuerpo de los animales y los cortes a que haya lugar deberán hacerse en el siguiente orden:

1. Piel, sangre y extremidades.
2. Cabeza y ganglios linfáticos lengua, paladar, Labios, encías, maseteros internos y externos, y faringe.
3. Tráquea, esófago y corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios Linfáticos respectivos.
4. Estómago e Intestinos, omentos genitales y ganglios linfáticos de la región; y
5. Canal, incluyendo diafragma y los ganglios linfáticos de las diferentes regiones.

ARTÍCULO 235. Cuando en un órgano, vísceras o canal de cualquier animal se encuentre alguna anomalía, se deberá retener, colocando para los efectos, en el lugar correspondiente, una ficha de material higiénico y color blanco con la leyenda **RETENIDO**. Si de acuerdo con la decisión del Médico Veterinario Inspector o la autoridad sanitaria competente la pieza retenida debe ser sometida a decomiso, deberá colocarse en el lugar correspondiente, una ficha de material higiénico y color rojo con la leyenda **DECOMISADO**. Las piezas o canales retenidas deberán colocarse en un lugar especial para su Inspección final y de acuerdo con la decisión última del Médico Veterinario el Inspector o la autoridad sanitaria de inspección correspondiente se determinará su destino final de conformidad con las disposiciones del presente decreto.

MIEMBROS ANTERIORES Y POSTERIORES DE BOVINOS

ARTÍCULO 236. Cuando sea necesario realizar el examen de las patas se hará mediante observación macroscópica de las especies Interdigitales y la superficie periunquinal.

CABEZA Y LENGUA DE BOVINOS

ARTÍCULO 237. La inspección del conjunto cabeza y lengua, se realizará una vez que aquella haya sido desollada, preparada y lavada perfectamente, con el fin de realizar examen de los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos, atlántales y retrofaríngeos y de los músculos de la masticación.

ARTÍCULO 238. Para los efectos del artículo Anterior se tendrán en cuenta:

- a. Los músculos maseteros internos y externos serán incididos sanitalmente por un doble corte de manera extensa y profunda;
- b. Los ganglios Linfáticos serán examinados visualmente y por Incisión múltiple;
- c. Los labios, orificios nasales, encías, paladar y la esclerótida del ojo serán examinados visualmente y por palpación;
- d. Las amígdalas deberán examinarse, extirparse y decomisarse sin excepción; y
- e. La lengua deberá examinarse visualmente y palpase además de hacer un corte longitudinal profundo sin mutilar el borde.

VISCERAS DE BOVINOS

ARTÍCULO 239. En los animales bovinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a. **PULMONES** Examen visual y palpación de todo el órgano, Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos, traqueo bronquiales, mediastínicos y apicales, o incidir en los pulmones a la altura de la base de los bronquios y a lo largo de la tráquea;
- b. **CORAZON** Examen visual y palpación de todo el órgano. Después de la preparación se incide sobre el pericardio se deberá hacer una o más incisiones desde la base hasta el vértice, a través del tabique interventricular, para observar las paredes internas del órgano. Además, se debe proceder a su eversión para la inspección y hacer algunas incisiones superficiales para que pueda inspeccionar Clonarse las válvulas y músculos cardíacos;
- c. **ESOFAGO:** Deberá desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación;
- d. **HIGADO** Examen visual y palpación de todo el órgano, el conducto biliar principal deberá ser abierto en todas sus direcciones y extensión, siguiendo la Línea o forma de la letra "Y", para observar su contenido y paredes. La vesícula biliar deberá examinarse visualmente y presionarse;
- e. **BAZO** Examen visual y palpación en toda su extensión deberá hacerse un pequeño corte para observar el parénquima;
- f. **RIÑONES** Se deberá retirar la grasa perirrenal y la cápsula para observar la superficie externa del riñón deberá hacerse un corte longitudinal. Los riñones podrán permanecer adheridos a la canal.
- g. **APARATO GASTROINTESTINAL** Examen visual y palpación del estómago y los Intestinos e igualmente de los ganglios linfáticos mesentéricos, haciendo incisiones en un número no inferior a diez (10). En la fase preparatoria deberá hacerse una atadura del recto en su parte caudal, y de la misma manera en la uretra, se amarrará el duodeno próximo al piloro con dos (2) ataduras separadas y se harán los cortes para separar estómago de intestinos;
- h. **UTERO** Cuando quiera que se destine para consumo humano deberá someterse a examen visual, palpación e incisión, y
- i. **TESTICULOS** Cuando quiera que se destinen para consumo humano deberán someterse a examen visual palpación e Incisión.

PARÁGRAFO. Las vísceras procedentes de animales lidiados en plazas de toros u otros lugares de carácter similar, por ningún motivo podrán destinarse para consumo humano La empresa responsable del espectáculo procederá a la desnaturalización, destrucción o destino final que el Médico Veterinario Inspector señale para las vísceras y demás partes que sean decomisadas, de conformidad con el presente decreto.

INSPECCIÓN DE CARNE BOVINA

ARTÍCULO 240. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medios canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Los canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo)
5. Presentación de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos;
6. Limpieza Se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de la piel, pelos, materia fecal, contenido del rumen y otras materias extrañas;
7. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales
8. Se deberán examinar, palpar o incidir los ganglios linfáticos en el orden que se establece a continuación:
 - A). Ganglio prefemoral;
 - B). Inguinal superficial

- C). Iliacos externos e internos;
- D). Pre escapular;
- E). Poplíteo;
- F). Axilares;
- G). Supra eternales
- H). Sacro;
- I). Cadena lumbar; y
- J). Supra mamarario

PARÁGRAFO. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de canal, la superficie carriada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada; se tomarán las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

CABEZA Y LENGUA DE OVINOS y CAPRINOS

ARTÍCULO 241. Para efecto de la inspección, la cabeza deberá ser previamente desollada y lavada, cuando sea necesario deberá separarse la base de la lengua. con el objeto de permitir el acceso a los músculos de la masticación y a los ganglios linfáticos del área.

ARTÍCULO 242. Las superficies de la cabeza y las cavidades bucal y nasal deberán examinarse visualmente. La lengua se examinara visualmente y en caso necesario mediante palpación o incisión.

ARTÍCULO 243. Las amígdalas deberán examinarse y decomisarse sin excepción.

VISCERAS DE OVINOS Y CAPRINOS

ARTÍCULO 244. En los animales ovinos y caprinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a). APARATO GASTROINTESTINAL. El tubo digestivo se presentará como una unidad, desde el esófago hasta el esfínter anal inclusive, de manera tal que su contenido no se viera al exterior mientras permanece en la sala de faenamamiento. Se realizara el examen visual de todas sus partes (esófago, estómago e intestinos) y se procederá a su palpación. Se practicará examen visual de los ganglios linfáticos mesentéricos y cuando sea necesario se realizarán incisiones;
- b). BAZO. Examen visual y si es necesario palpación e incisión;
- c). HIGADO Se examinará visualmente y mediante palpación del órgano y de los ganglios linfáticos (portales) y, cuando sea necesario, se practicará incisión del órgano y de los ganglios linfáticos;
- d). PULMONES Examen visual y palpación de todo el órgano, así como incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos mediante incisión longitudinal deberá abrirse la laringe, tráquea y bronquios.
- e). CORAZON Previa apertura del pericardio, se examinará visualmente y mediante palpación el exterior del órgano Cuando sea necesario se abrirá desde la base hasta el vértice y se examinarán las válvulas y el músculo cardiaco;
- f). TRACTO UROGENITAL En las hembras se presentará como una unidad y para su inspección se separará de sus relaciones anatómicas, se examinará visualmente, por palpación y cuando sea necesario mediante incisión. En los machos se llevará a cabo examen visual, palpación y, cuando fuere necesario, incisión;
- g). UBRE Se examinará visualmente, por palpación y, cuando fuere necesario mediante Incisión;
- h). RIÑONES Una vez liberados de su cápsula se examinarán visualmente por palpación y, cuando fuere necesario, mediante Incisión;
- i). TESTICULOS Examen visual y palpación.

INSPECCIÓN DE CANALES OVINAS Y CAPRINAS

ARTÍCULO 245. El examen de las canales deberá hacerse en forma completa y antes de que sean limpiadas lavadas y preparadas. Deberán examinarse tanto Interna como externamente, con el objeto de identificar.

- 1. Estado general;
- 2. Eficacia de la sangría;
- 3. Coloración de la musculatura grasa, cartílagos y huesos;
- 4. Estado de las membranas serosas (Pleura y peritoneo);
- 5. Presentaciones tales como hematomas, parásitos, fracturas, necrosis, abscesos y tumores;
- 6. Limpieza;
- 7. Presencia de olores anormales;
- 8. Músculos del esqueleto, grasa, tejidos conjuntivo, huesos y articulaciones; y
- 9. Los siguientes ganglios Linfáticos prefemoral, Inguinal superficial, Iliacos externos e Internos, preescapular y supraesternales.

SANGRE, CABEZA Y LENGUAS DE PORCINOS

ARTÍCULO 246. Durante la Sangría. la cual deberá realizarse en forma higiénica, se apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de la sangre. **ARTÍCULO 247.** Para la inspección de cabeza deberá examinarse tanto la superficie, como las cavidades oral y nasal, igualmente deberá hacerse una Incisión en los ganglios linfáticos submaxilares y parotídeos.

ARTÍCULO 248. En los músculos externos de la masticación deberán hacerse Incisiones y Visualizar y palpar la superficie de la lengua. Cuando quiera que sea necesario deberá cortarse la cabeza en forma longitudinal.

VISCERAS DE PORCINOS

ARTÍCULO 249. En los animales porcinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a). APARATO GASTROINTESTINAL. Deberá practicarse examen visual de estómago e Intestinos y cuando sea necesario, palpación igualmente, palpación de los ganglios mesentéricos e Incisión cuando fuere necesario;
- b). BAZO Se practicará examen visual y, si fuere necesario, palpación e Incisión;
- c). HIGADO Se practicará examen visual, palpación y si fuere necesario, incisión del parénquima hepático y ganglios linfáticos retrohepáticos;
- d). PULMONES Se practicara examen visual y palpación de todo el órgano, así como examen visual e Incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;
- e). CORAZON Previa apertura del pericardio se examinará visualmente y por palpación el exterior del órgano si fuere necesario, se abrirá el corazón desde la base hasta el vértice y se examinarán las válvulas y el músculo cardiaco;

f. **TRACTO UROGENITAL** En las hembras se presentará como una unidad y para efecto de la inspección deberá separarse de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y, si fuere necesario, se practicarán incisiones. En los machos se realizará examen Visual, palpación y, si fuere necesario, incisión: y

g. **RIÑONES** Una vez liberados de su cápsula, se examinarán visualmente, por palpación y, si fuere necesario, se practicarán incisiones.

INSPECCIÓN DE CANALES DE PORCINOS

ARTÍCULO 250. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la Interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos.
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentaciones tales como hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos;
6. Limpieza se deberá observar la presencia de contaminación, residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido estomacal y otras materias extrañas;
7. Olores: Se detectara la presencia de olores anormales
8. Deberán examinarse los siguientes ganglios linfáticos:
 - a. Ganglio prefemoral;
 - b. Inguinal superficial;
 - c. Ilíacos externos e internos;
 - d. Pre-escapular
 - e. Poplíteo;
 - f. Axilares y
 - g. Supra esfermales

PARÁGRAFO. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal la superficie cortada deberá se tratada cuidadosamente para que presente una imagen no alterada igualmente, se tomarán las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

CABEZA DE EQUIDOS

ARTÍCULO 251. Para efecto de la Inspección, la cabeza de los équidos deberá estar libre de piel, pelos y contaminación y ser previamente lavada.

ARTÍCULO 252. Las cabezas deberán ser numeradas con la identificación correspondiente a la canal respectiva.

ARTÍCULO 253. Se examinaran los ganglios parotídeos, atlantales, mandibulares y suprafaríngeos.

ARTÍCULO 254. En casos sospechosos, se deberá dividir longitudinalmente la cabeza en partes iguales con el objeto de examinar en ambos lados la membrana de la mucosa nasal haciendo incisiones en los cornetes nasales a fin de practicar un riguroso examen visual de toda la cavidad interna.

ARTÍCULO 255. Una vez retirada la lengua, las amígdalas deberán ser separadas y decomisadas. La lengua deberá examinarse

visualmente y por palpación. **ARTÍCULO 256.** Cuando quiera que sea necesario deberán practicarse cortes superficiales y profundos en los músculos masticadores (Maseteros y pterigoideos), observando cuidadosamente otras anomalías.

VISCERAS DE EQUIDOS

ARTÍCULO 257. La evisceración deberá realizarse sin demora alguna y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Se evitara la salida de cualquier material procedente del esófago, el estómago, los Intestinos, el recto, y la vejiga urinaria;
- b. Se desprenderán todas las vísceras de la canal con el fin de evitar su contaminación;
- c. Durante la evisceración los intestinos no deberán ser cortados, ni se practicarán otras aberturas distintas de aquellas que exijan las operaciones de faenado. En tales casos, antes de hacer los cortes, se deberán ligar los Intestinos en el sitio escogido para la sección; y
- d. Se retirarán de la canal el cordón espermático y el pené.

ARTÍCULO 258. En los animales équidos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a. **TRAQUEA y PULMONES** Se practicará Inspección visual y mediante palpación, cortando los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (anterior, medio y posterior). Cada bronquio deberá ser abierto y examinado en forma separada;
- b. **CORAZON** Será abierto practicando un corte de la base al vértice y se observará el pericardio y el miocardio. En casos sospechosos se practicarán cortes en los tabiques interventriculares y auriculares, así como en las paredes Internas del músculo cardíaco. Con el objeto de hacer un examen mas detalladamente del órgano;
- c. **DIAFRAGMA** Se observaran las dos caras del diafragma;
- d. **HIGADO** Se practicará inspección visual y se cortaran los ganglios linfáticos portales. se harán cortes por lóbulos para detectar la presencia de abscesos, cirrosis parasitismo y otras anomalías;
- e. **BAZO** Se practicará Inspección visual y cuando sea necesario, palpación en toda su extensión y cortes diversos;
- f. **RIÑONES** Se extraerán y se les practicará Inspección visual; en caso necesario se cortarán los ganglios linfáticos renales y se harán cortes transversales para observar el cáliz y la pelvis renal;
- g. **VEJIGA** Se le practicará examen visual Cuando se sospeche la existencia de alguna lesión o enfermedad, deberá removerse la cavidad, teniendo cuidado de no abrirla, para evitar una descarga urinaria;
- h. **PENÉ y TESTICULOS** Se examinarán visualmente cuando se sospeche la existencia de alguna enfermedad, se harán los cortes indispensables para el examen;
- i. **UBRE** Se practicará su examen visualmente, las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse del cuerpo de tal manera que ninguna secreción vaya a contaminar la canal;
- j. **TRACTO GASTROINTESTINAL** Deberá examinarse el estómago y los intestinos conjuntamente con los ganglios linfáticos mesentéricos los cuales se palparán y deberán ser cortados en caso necesario. En caballos que hayan sufrido cólicos se examinará el

tracto gastrointestinal, cortándolo y observando su contenido y las paredes en busca de rupturas, infartos, éxtasis, gangrenas, placas de Peyer, desprendimientos de mucosa (saco fúndico y zona de cardias), dilataciones divertículos.

INSPECCIÓN DE CANALES DE EQUIDOS

ARTÍCULO 258. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada. Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar.

1. Estado general, mediante la comparación de dos medias canales;
2. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos huesos. Deberá abrirse la cápsula articular para comprobar si se presentan lesiones, en caso de shigelosis;
3. Eficacia de la sangría;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentación de traumatismos y condiciones musculares anormales;
6. Pigmentaciones melanóticas, especialmente en caballos blancos o de capas claras;
7. Limpieza se deberá observar la presencia de contaminaciones residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido estomacal y otras materias extrañas, y
8. Deberán examinarse los siguientes ganglios:
 - a. linfáticos a inguinales
 - b. Lumbares; y
 - c. Supramamarios

CAPITULO X

RETENCIÓN, DECOMISO, DICTAMEN Y DESTINO FINAL DE LOS PRODUCTOS

ARTÍCULO 259. Los canales cabezas, órganos y vísceras que como resultado de las inspecciones ante y post-mortem, se hayan aprobado sin restricciones como aptos para el consumo humano deberán marcarse apropiadamente con un sello en tinta no tóxica o cualquier otro sistema aprobado por el Ministerio de Salud. Dicho sello llevará el nombre y número del Matadero y la leyenda INSPECCIONAOO y APROBADO.

ARTÍCULO 260. Cuando como resultado de las inspecciones ante y post-mortem, se encuentre alguna anomalía que haga aconsejable la retención de la cabeza las vísceras o la canal de un animal a fin de realizar posteriormente un detenido y definitivo examen por parte del Médico Veterinario Inspector, deberán marcarse con un distintivo autorizado por el Ministerio de Salud que indique dicha condición mediante la leyenda RETENIDO.

ARTÍCULO 261. Las canales órganos y vísceras que como resultado de las inspecciones ante y post-mortem hayan sido declarados como no aptos para el consumo humano, deberán Identificarse con un sello o distintivo aprobado por el Ministerio de Salud y colocado en diferentes zonas de las partes afectadas, el cual Indicará dicha condición mediante la leyenda DECOMISADO.

ARTÍCULO 262. Mientras el Ministerio de Salud establece el tamaño la forma y demás características de las marcas o distintivos a que se refieren los artículos anteriores, las Autoridades Sanitarias de Inspección autorizarán en forma provisional los medios de identificación canales, vísceras y demás partes de los animales objeto de faenamiento.

ARTÍCULO 263. Las canales, órganos y vísceras decomisados serán puestos bajo la custodia del Médico Veterinario Inspector y se conducirán en carros especiales a la sala de sub-productos con el objeto de que, si fuere posible, se destinen a su industrialización, o a los fines previstos en el presente decreto.

ARTÍCULO 264. El aprovechamiento de la glándula mamaria para fines alimenticios, solo podrá ser permitido después de un riguroso examen del órgano. Su retiro de la canal se llevará a cabo teniendo cuidado de mantener la identificación de su procedencia.

DICTAMEN Y DESTINO FINAL DE LOS PRODUCTOS

ARTÍCULO 265. Cuando quiera que se hagan las constataciones y dictámenes finales a que se refieren los artículos siguientes de este capítulo, los Médicos Veterinarios Inspectores que practiquen los correspondientes exámenes deberán ordenar el destino final de los productos señalado para cada caso.

PARAGRAFO. Las inexactitudes que, con respecto a la información derivada del presente artículo encuentren las autoridades sanitarias competentes y en especial los Médicos Veterinarios Inspectores según su gravedad, darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en este decreto.

ARTÍCULO 266. SINDROME FEBRIL cuando está acompañado de debilidad y síntomas generales que indiquen la presencia de una enfermedad infecciosa aguda, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras. Habrá lugar a DECOMISO PARCIAL o APROBACION CONDICIONAL, sujeta a tratamiento por calor, si no se demuestra bacteria, caso en el cual la inspección post-mortem deberá hacerse con precauciones especiales.

ARTÍCULO 267. La EXCITACION, HIPERTEMIA o POSTRACION cuando sea causado por "stress, sin síntomas de una enfermedad infecciosa aguda impone el aplazamiento del sacrificio y la repetición de la inspección ante-mortem después en un reposo adecuado. Si no fuere posible el aplazamiento deberá procederse al sacrificio con precauciones especiales, o al sacrificio de emergencia. de conformidad con las prescripciones del presente decreto.

ARTÍCULO 268. La TEMPERATURA SUBNORMAL, EL PULSO RAPIDOY DEBIL, LAS FUNCIONES SENSORIAS PERTURBADAS, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el decomiso total del animal.

La destrucción deberá llevarse a cabo en la sala destinada a estos efectos, salvo cuando se considere que el estado del animal puede ser reversible por deberse a "shock. o "stress" caso en el cual deberá aplazarse la decisión y repetirse la inspección ante-mortem si los síntomas son menos graves, previa la práctica de exámenes de laboratorio y de un sangrado completo. podrá ordenarse el destino de la carne para procesos industriales u otorgársele aprobación condicional para tratamiento por calor.

ARTÍCULO 269. Los ESTADOS GENERALES CRONICOS, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas de aspecto repulsivo, degeneración patológica de los órganos. hidropesía, imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras. A juicio del Médico Veterinario Inspector y de acuerdo con el grado de dichos estados. podrá autorizarse la distribución restringida de los productos, su destino para carne industrial o, cuando fuere posible su aprobación condicional para tratamiento por calor, todo lo cual podrá hacerse siempre y cuando dichos estados no hayan sido producidos por enfermedades crónica.

ARTÍCULO 270. La HEMOGLOBINURIA, LA ANEMIA, LA DEBILIDAD. y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras, cuando no se presente ictericia y el estado general del animal no sea demasiado grave, a juicio del Médico Veterinario Inspector podrá optarse por su destino para carne industrial o por un decomiso parcial.

ARTÍCULO 271. La SEPTICEMIA Y LA PIEMIA. Imponen el DECOMISO TOTAL del animal.

ARTÍCULO 272. COLOR, SABOR, OLOR ANORMAL. OLOR SEXUAL o ALTERACIONES SEMEJANTES producidos por:

- a. Enfermedad crónica o grave imponen el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;
- b. Piensos (harina de pescado y semejantes) imponen la destinación de la canal y las vísceras para carne industrial;
- c. Tratamiento con drogas imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras si se trata de una condición generalizada, o su APROBACION. si es una condición localizada. lo cual deberá demostrarse mediante análisis de residuos y en tal caso será procedente el DECOMISO PARCIAL de las partes afectadas, y
- d. Olor sexual fuerte impone el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras salvo que en el concepto del Médico Veterinario Inspector, sea procedente la destinación para carne Industrial a distribución restringida si se encuentra olor sexual ligero, la carne podrá destinarse para subproductos SI dicho olor persiste después del ensayo de cocción si desaparece podrá ser aprobada.

ARTÍCULO 273. EL ESTADO AVANZADO DE GESTACION y PARTO o ABORTO RECIENTES Imponen el aplazamiento del sacrificio durante por lo menos de (10) días, contados a partir del parto, o del aborto, salvo que se trate de casos de urgencia, en los cuales, a juicio del Médico Veterinario Inspector y dependiendo del estado general, podrá aprobarse en forma definitiva o condicional para tratamiento por calor.

ARTÍCULO 274. PROCEDIMIENTOS EN CASOS DE SACRIFICIO DE EMERGENCIA:

- a. Cuando se presente sangría deficiente, coloración anormal estados edematosos y semejantes, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras:
- b. Cuando al examen post-mortem no se encuentre ninguna alteración o cambios patológicos, se permite la APROBACION de los productos:
- c. La muerte natural o la agonía del animal, imponen el DECOMISO TOTAL del animal;
- d. La asfixia del animal impone el DECOMISO TOTAL del animal.
- e. Casos de emergencia debidos a accidentes, los traumatismos debidos a accidente durante el transporte industrial del animal. A juicio del Médico Veterinario Inspector podrá destinarse al consumo si se ha completado la sangría y las condiciones sanitarias del sacrificio son adecuadas: y
- f. El sacrificio de animales sin la inspección ante-mortem, permite la aprobación de la canal, siempre y cuando la sangría haya sido completa, según el criterio del Inspector y el decomiso parcial de sus vísceras u órganos por alguna anomalía.

ARTÍCULO 275. Cuando los animales sean sacrificados como consecuencia de campañas sanitarias o programas de erradicación de enfermedades contagiosas, pero Sin que presenten reacciones positivas ni síntomas durante la inspección ante-mortem y post-mortem, podrá autorizarse la distribución restringida de la canal y las vísceras Cuando se trate de animales que hayan estado en contacto con otros sometidos a un contagio la canal y las vísceras podrán ser aprobadas en forma condicional para tratamiento por calor.

ARTÍCULO 276. Las canales que se han retenido para una Inspección ulterior por ausencia de RIGOR MORTIS se destinarán para carne industrial y se hará el decomiso parcial de las vísceras afectadas.

ARTÍCULO 277. Los animales sacrificados en el matadero sanitario con fines de diagnóstico serán DECOMISADOS TOTALMENTE.

ARTÍCULO 278. En casos de INFECCION UMBILICAL:

- a. Con Implicaciones sistémicas, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras y
- b. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y el decomiso parcial de las vísceras y órganos afectados.

ARTÍCULO 279. En las AFECCIONES DEL SISTEMA NERVIOSO por:

- a. Encefalitis y meningitis agudas, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras salvo en los casos en que puedan aprobarse por haberse comprobado, mediante examen de laboratorio que tales afecciones no son Infecciosas. El cerebro será materia de decomiso total.
- b. Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras así como el decomiso parcial de las partes afectadas y de la médula espinal, salvo que se trate de un estado general crónico, caso en el cual se hará el DECOMISO TOTAL;
- c. Abscesos Cerebrales

Debidos a piemia, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

2. Localizados sin complicaciones, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes del cerebro que se encuentren afectadas de Sensibilidad perturbada comportamiento anormal.

1. Si en el examen ante-mortem no presenta síntomas de infección o Intoxicación y si la sangría ha sido normal la canal y las vísceras serán aprobadas,
2. Si en el examen ante-mortem presenta síntomas de infección o intoxicación, o existen antecedentes de haber estado expuesto a éstos se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

ARTÍCULO 280. En casos de AFECCIONES DEL CORAZON, por:

a. Pericarditis

1. Casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa síntomas de septicemia y de pericarditis traumática bovina con fiebre, abundante acumulación de exudado trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olores anormales, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras;
2. Pericarditis sub-aguda Infecciosa y exudativa se permite la aprobación condicional para tratamiento por calor de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes y órganos afectados;
3. Pericarditis traumática bovina crónica, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y decomiso parcial de las partes y órganos afectados

b. Endocarditis Ulcerosa y Verrugosa

1. Cuando se presente Sin complicaciones, se aprueba condicionalmente para tratamiento por calor de la canal y las vísceras; y se decomisan parcialmente los órganos afectados;

2. Si está completamente cicatrizada se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados; y
3. Endocarditis verrugosa con trastornos circulatorios en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general u otras complicaciones, imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

c. Malformación cardíaca

Cuando no es de carácter infeccioso se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ARTÍCULO 281. En casos de AFECCIONES DEL SISTEMA RESPIRATORIO, por:

- a. Sinusitis se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes afectadas salvo cuando exista síndrome febril y estados generales crónicos
- b. Bronconeumonía purulenta, necrótica o gangrenosa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
- c. Neumonía catarral se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- d. Bronconeumonía sub-aguda de los terneros y vacunos jóvenes, con lesiones ligeras se permite la aprobación de la canal y el decomiso parcial de las vísceras;
- e. Abscesos pulmonares múltiples, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras;
- f. Bronquitis se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.
- g. Bronconeumonía verminosa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados salvo cuando se presenten estados generales crónicos; y
- h. Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias, aspiración de sangre, del agua caliente o del pienso se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ARTÍCULO 282. En casos de AFECCIONES DE LA PLEURA

- a. Pleuresía difusa exudativa, fibrinosa, supurativa o gangrenosa, se hará DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras; y
- b. Adherencias fibrinosas se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos y panes de la canal afectados, salvo en los casos de tuberculosis, en los cuales deberá producirse el DECOMISO TOTAL.

ARTÍCULO 283. En casos de AFECCIONES DEL ESTOMAGO y LOS INTESTINOS por:

- a. Catarro gastrointestinal agudo de los animales adultos.
 1. Con ganglios linfáticos mesentéricos normales se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el Decomiso parcial de los órganos afectados a Juicio del Médico Veterinario Inspector se podrá aprobar condicionalmente para tratamiento por calor; y
 2. Congestión de la mucosa y de los ganglios Linfáticos mesentéricos, agrandamiento del bazo o degeneración de los órganos se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.
- b. Catarro gastrointestinal crónico, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- c. Enteritis séptica, crupal, difteria o hemorrágica, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. En caso de que en la inspección ante-mortem se hubiere detectado fiebre, deberá procederse al DECOMISO TOTAL
- d. Estreñimiento y cambios de posición de los órganos digestivos.
 1. Casos graves, agudos o complicados, a JUICIO del Veterinario Inspector, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;
 2. Casos leves sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- e. Timpanismo del rumen o impactación del amaso
 1. Casos agudos, a juicio del medico Veterinario Inspector y de acuerdo con el estado general del animal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
 2. Casos benignos, a juicio del Médico Veterinario Inspector, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.
- f. Enteritis de los terneros
 1. Catarral, sin fiebre ni manifestaciones generales, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. A juicio del Médico Veterinario Inspector podrá otorgarse aprobación condicional para tratamiento por calor; y
 2. Severa, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las partes afectadas.

ARTÍCULO 284. En casos de AFECCIONES DEL PERITONEO, por:

- a. Peritonitis
 1. Difusa aguda o exudativa extensiva, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;
 2. Peritonitis fibrinosa local, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las panes de la canal y los órganos afectados.
- b. Adherencias fibrinosas y abscesos localizados, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los panes de la canal y los órganos afectados. Cuando se trate de una entidad tuberculosa, deberá procederse de conformidad con las prescripciones del presente decreto sobre la materia.

ARTÍCULO 285. En casos de AFECCIONES DEL HIGADO, por:

- a. Telanglectasis, formación de quistes, cálculos biliares, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;
- b. Degeneración del hígado (cirrosis), degeneración parenquimatosa, degeneración adiposa o amiloide, se permite la aprobación de la canal y las vísceras menos el hígado;
- c. Infiltración adiposa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado.
- d. Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica, dependiendo del estado general del animal y la etiología, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;
- e. Quistes parasitarios, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial del hígado, en caso de que la afección esté localizada Para las partes no afectadas se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

f. Necrosis bacteriana reciente se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial del hígado;

g. Abscesos hepáticos

1. Abscesos embólicos asociados con infecciones umbilicales recientes y con abscesos traumáticos del bazo, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Abscesos encapsulados, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

h. Necrosis similar del hígado en los terneros, se hará el DECOMISO TOTAL.

ARTÍCULO 286. En casos de AFECCION DEL TRACTO URINARIO, por:

a. Cálculos renales, formación de quistes y pigmentación, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

b. Nefritis (incluida de tipo parasitario)

1. Acompañada de olor urinario, uremia, hidremia, se hará DECOMISO TOTAL DE LA CANAL Y LAS VISCERAS;

2. Nefritis crónica sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo los casos de ocratoxicosis en los cuales se hará el DECOMISO TOTAL.

c. Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras a juicio del Médico Veterinario Inspector y según el estado del animal, se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor,

d. Nefritis supurativa, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras. A juicio del Médico Veterinario Inspector y según el estado del animal, se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

e. Pieló nefritis de ganado vacuno. Con insuficiencia renal (uremia), se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

f. Cistitis

1. Con forma exudativa acompañada de fiebre, olor urinario o pieló nefritis urinógena, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

g. Rotura de la vejiga o de la uretra.

1. En caso de peritonitis urinógena, con olor urinario o celulitis urinaria, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

h. Hemoglobinuria y hematuria, se procederá de conformidad con las prescripciones de este decreto sobre la materia.

ARTÍCULO 287. En los casos de AFECCION DE LOS ORGANOS GENITALES DE LAS HEMBRAS Y ENFERMEDADES ASOCIADAS, por:

a. Inflamación del útero;

1. Metritis aguda, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Metritis sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

3. Piometra, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes afectadas. Cuando quiera que se encuentre emaciación o síntomas generales, se procederá al DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

b. Retención de la Placenta

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, siempre y cuando no existan antecedentes de brucelosis;

2. Acompañada de fiebre o de otros síntomas patológicos, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

c. Parto con complicaciones debidas a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras;

d. Prolapso torsión, rotura del útero

1. Acompañado de fiebre o peritonitis, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

e. Hidropesía del útero, en consideración al estado general del animal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

f. Hemoglobinuria puerperal bovina, se permite según el estado general del animal, la aprobación de la canal y las vísceras, y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

g. Tricomonirosis, deberá procederse de conformidad con las descripciones del presente Decreto.

ARTÍCULO 288. En los casos de AFECCIÓN DE LOS ORGANOS GENITALES DE LOS MACHOS. Por orquitis o epididimitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ARTÍCULO 289. En caso de AFECCION DE LA GLANDULA MAMARIA: por:

a. Inflamación de la Glándula mamaria (mastitis).

1. Sin complicaciones permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de la glándula mamaria;

2. Séptica, gangrenosa o complicada por otras lesiones patológicas permiten la aprobación de la canal y las viseras, y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

3. Cuando las lesiones patológicas determinantes de la complicación sean de magnitud tal que ameriten el decomiso total de la canal y las vísceras, el Médico Veterinario Inspector podrá ordenar que así se proceda.

b. Edema de la glándula mamaria, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ARTÍCULO 290. En los casos de AFECCION DE LOS HUESOS, ARTICULACIONES Y VAINAS TENDINOSAS. Por:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Infectadas y acompañadas de síntomas que indiquen una Infección generalizada se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

b. Osteomielitis

1. Sin complicaciones, teniendo en cuenta el estado del animal podrá aprobarse la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

2. Gangrenosa o supurativa, acompañada de metástasis, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras;

c. Depósitos de pigmentos en huesos y periostio, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los huesos afectados.

d. Artritis, incluida la tendinitis

1. La infecciosa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

2. Infecciosa aguda, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras

3. Artritis crónica, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

e. Calcificación preosternal de los vacunos se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

f. Osteofluorosis se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas y de la cabeza. En este caso la canal será deshuesada.

ARTÍCULO 291. En caso de AFECCIONES DE LA MUSCULATURA, por:

a. Depósitos calcáreos se permite la aprobación de la canal con excepción de las partes afectadas las cuales serán decomisadas.

b. Anormalidades de los músculos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras así como la destinación de las partes de la canal afectada para uso industrial.

c. Quiestes parasitarios se hará el procedimiento señalado en este Decreto para las afecciones parasitarias.

ARTÍCULO 292. En los casos de AFECCION DE LA PIEL PEZUÑAS Y TEJIDO SUBCUTANEO Por:

a. Heridas y celulitis

1. De granulación reciente se permite la aprobación de la canal y las vísceras con excepción de las partes afectadas las cuales serán decomisadas.

2. Inyectadas con abscesos y flemones

Sin otros síntomas generales se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas

Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis, se impone el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras

b Contusiones se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

c. Quemaduras

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañadas de anasarca (edema extensivo), fiebre u otros síntomas, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

d. Eritema y dermatitis aguda de cualquier naturaleza

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañada de fiebre u otros síntomas generales, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

e. Enfisema u edema subcutáneo

1. Sin complicaciones y no infeccioso, se permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas:

2 Acompañada de síntomas generales o estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras Panadizo

1. Estrictamente localizado, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y de las patas afectadas. El Médico Veterinario deberá hacer la diferencia de la lesión por fiebre aftosa y cuando encuentre el síndrome febril y los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, impondrá el DECOMISO TOTAL.

ARTÍCULO 293. En casos de AFECCION ETIOLOGICA POR PARASITOS: Cisticercosis Bovina Ovina y Porcina. Condena total en caso de presentarse cisticercosis asociada a emaciación, se considera que la infestación por cisticercos es extensa, cuando se encuentran tres o más quistes e incisiones practicadas en diferentes partes como, corazón, esófago, pilares del diafragma, músculos de la masticación lengua, en una extensión limitada, 10 cm. de ancho y en la mayoría de la superficie examinada.

La condena será parcial cuando se compruebe una infestación ligera (reducido número de quistes) constatados por una minuciosa Inspección en las partes y superficies afectadas Se someterá el resto de la canal y sus partes, según se escoja, a los siguientes tratamientos.

Exposición de la canal a menos de 10°C, por quince días *Deshuese y troceado de la canal sometiéndola a salmuera, al 30% como mínimo, durante veintidós (22) días, o con sal pura por diez (10) días en una cámara fría con una temperatura que no exceda de 0°C.

*Los estómagos Intestinos, grasa, piel y bazo de las canales sometidas a los procesos anteriores podrán ser pasados al consumo previo estricto examen.

*Las patas, cabeza, lengua, corazón, esófago, pulmones y diafragma, serán condenados cualquiera que sea el número de cisticercos encontrados en el animal.

2. Cenurosis permite la aprobación de la canal y las vísceras e Impone el decomiso parcial de los órganos afectados el cerebro y la médula.

3. Distomatosis Hepática

En infestación severa se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo cuando se presente los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto;

*Infestación ligera se permite aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados cuando quiera que se encuentre claramente localizada.

4. Equinococosis (Hidatidosis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y de los órganos afectados salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

5. Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados salvo que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, en los cuales se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

6. Lesiones parasitarias en el hígado o en los intestinos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados cuando la lesión se encuentre claramente localizada.

7. Miasis cutáneas

Dermatoblastis se permite la aprobación de las vísceras y la canal y previo decomiso parcial de las partes de esta afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, en los cuales se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras Gusano Barrenador (*cochliomya hominivorax*), a juicio del Médico Veterinario Inspector y teniendo en cuenta el estado general del animal, podría aprobarse la canal y las vísceras y se ordenará el decomiso parcial de sus partes afectadas, salvo en los casos en que se presente el síndrome febril o los estados

generales crónicos a que se refiere el presente decreto.

8. Sama

*Local y sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes afectadas;

*Cuando es generalizada, el sacrificio se hará en el matadero sanitario o en su defecto el animal será sacrificado al final de la faena diaria.

ARTÍCULO 294. ENFERMEDADES POR PROTOZOARIOS

a. Tripanosomiasis Cuando se presenten lesiones generalizadas condena total en caso contrario decomiso de las vísceras afectadas;

b. Babesiosis: Cuando se presenten lesiones generalizadas, condena total, en caso contrario decomiso de las vísceras afectadas;

c. Tricomoniasis (*trichomonas foetus*), permiten la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados;

d. Sacosporidiosis

1. Infestación grave (macroscópica) impone el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Infestación local pequeña (macroscópica) impone el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados e toxoplasmosis.

1. Aguda, impone el decomiso total de la canal y las vísceras

f. Coccidiosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso parcial de los órganos y los Intestinos afectados.

PARAGRAFO. El Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar el DECOMISO TOTAL cuando quiera que en las enfermedades a que se refiere el presente artículo se encuentra hemoglobinuria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre y cuando se den las condiciones establecidas en los artículos 266, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 277, 278 279, 280 Y 281.

ARTÍCULO 295. ENFERMEDADES Y ESTADOS PATOLOGICOS CAUSADOS POR AGENTES BACTERIANOS O AFINES

a. Carbunco bacteriano (*Bac anthracis*), se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de los locales y a la adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales Deberán someterse a incineración aun los despojos no comestibles, incluyendo la piel.

b. Carbunco sintomático (*CI Chauvoei*), se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y vísceras;

c. Tétanos, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

d. Botulismo, impone el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras; e Tuberculosis.

1. Los animales reactivos a la prueba tuberculínica Sin lesiones, Sin emaciación, ni síntomas detectados en la inspección ante-mortem, permiten la aprobación de la canal y las vísceras, condicionada a que la inspección post-mortem, se haga bajo condiciones especiales, con examen microscópico detallado, en especial de órganos linfáticos y serosas. En éste caso los resultados de la inspección serán comunicados a la autoridad sanitaria para efectos de las decisiones a que haya lugar en materia de comercio.

2. Lesiones en órganos distantes, indicativas de diseminación hematogena, o alteraciones tuberculosas en los ganglios linfáticos en cuartos diferentes, o en uno de éstos y en los de la cabeza, así como lesiones similares en un órgano parenquimatoso o perlada en el peritoneo o la pleura y en todos aquellos casos en que el animal haya presentado sintomaza febriles en la inspección ante-mortem o esté emaciado o presente lesiones tuberculosas en tejidos, músculos, huesos o articulaciones se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

3. En los casos de hallazgo de lesiones similares a las de la tuberculosis, se hará la retención de la canal hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

Paratuberculosis, permite la aprobación de la canal y se hará el DECOMISO TOTAL, del aparato digestivo;

g. Actinomicosis y actinobacilosis

1. Local, permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados, excepto cuando se presenten los estados generales crónicos previstos en el presente decreto, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL.

2. Lesiones extensas en los pulmones, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

h. Salmonelosis, DECOMISO TOTAL En caso de sospecha de salmonelosis se hará la retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

i. (*Omphalophlebitis séptica neomatorum*), se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras

j. Mal rojo del cerdo (*Erysipela suis*), se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras y la obligación de informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria Competente;

k. Listeriosis, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras, así como la adopción de precauciones especiales para impedir que se infecten los manipuladores de la carne. En caso de sospechar Listeriosis, se hará la retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

l. Brucelosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos, partes afectadas, ubre, genitales y ganglios linfáticos relacionados. En caso de lesiones generalizadas se hará DECOMISO TOTAL.

m. Vibriosis bovina (*Vibrio foetus Campylobacter fortus*), permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados;

n. Pasteurellosis, permite la aprobación condicional de la canal y se hará el decomiso de los órganos y vísceras afectadas, salvo que se presente síndrome febril y los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL.

ñ. Septicemia Hemorrágica (*Pateurelia muhocida* Tipo O), se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria Competente;

o. Difteria de los terneros (Necrobacillosis)

1. Aguda o severa, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Sub-aguda, permite la aprobación condicional de la canal, se hará el decomiso de las partes de la canal, los órganos y la cabeza afectados.

p. Estroptotricosis (Dermatophilus congolensis), permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de las partes afectadas, salvo cuando se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL.

q. Leptospirosis

1. Aguda, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Localizada crónica, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados.

r. Perineumonía contagiosa bovina (Mycoplasma mycoides), se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria; y

s. Anaplasmosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras previo decomiso de los órganos afectados, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos, el síndrome febril o color, sabor y olor anormales, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL.

ARTÍCULO 296. AFECCIONES VIRALES por:

a. Fiebre aftosa (Aphthae epizooticae), DECOMISO TOTAL, en la etapa aguda de la enfermedad, juicio del Médico Veterinario Inspector y teniendo en cuenta las circunstancias relacionadas con la procedencia de los animales, su movilización, traslado, recepción, inspección y sacrificio bajo precauciones especiales, podrán aprobarse la canal y las vísceras, y se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando sea del caso podrá dictaminarse distribución restringida de la carne o aprobación condicional para tratamiento por calor;

b. Estomatitis vesicular, permite la aprobación de la canal y las vísceras cuando se haya hecho un diagnóstico diferencial; el dictamen será procedente en las mismas condiciones señaladas para la fiebre aftosa;

c. Viruela bovina, permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas;

d. Fiebre catarral maligna de los bovinos impone el destino de la canal para proceso industrial de subproductos y el decomiso de las vísceras afectadas y de la cabeza, salvo que exista el síndrome febril a que se refiere el presente decreto, el cual impone el DECOMISO TOTAL.

e. Rinotraquetis infecciosa bovina permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere el presente decreto, el cual impone el DECOMISO TOTAL.

f. Diarrea viral bovina y enfermedad de las mucosas, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el DECOMISO TOTAL;

g. Leucosis bovina

i. Lesiones múltiples macroscópicas, imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras

h. Cólera del cerdo:

1. Febriles, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras

i. Peste porcina africana, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras

j. Enfermedad de Aujeszky (Pseudorabies) DECOMISO TOTAL; y

k. Rabia, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

PARÁGRAFO. Los animales enfermos con cólera del cerdo y peste porcina africana no deberán ser trasladados a los mataderos ni sacrificados enfermos. El dictamen que se incluye en el presente artículo tiene por objeto señalar una conducta para los casos en que, a pesar de la prohibición consagrada en este parágrafo, tales enfermedades sean reconocidas durante la inspección.

ARTÍCULO 297. AFECCIONES POR SINDROMES DE ETIOLOGIA NO COMPLETAMENTE IDENTIFICADA O NO INFECCIOSA.

a. Tumores

1. Locales, benignos y oculares sin metástasis, mixofibromas y neuro fibromas, permiten la aprobación de la canal y las vísceras e imponen el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados.

2. Tumores malignos (carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma), impone el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

3. Tumores múltiples (metástasis o tumores múltiples benignos en diferentes órganos), imponen el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

ARTÍCULO 298. DESORDENES METABOLICOS O ENFERMEDADES DEBIDAS A DEFICIENCIAS E INTOXICACIONES

a. Acetonemia bovina, impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el DECOMISO TOTAL.

b. Paresia puerperal (fiebre de leche) impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el DECOMISO TOTAL.

c. Deficiencias nutricionales por minerales, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente decreto, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL.

d. Tetania de la hierba o del transpone impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible el Decomiso TOTAL.

e. Intoxicaciones (envenenamiento agudo o crónico) se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

f. Envenenamiento subagudo o crónico con cambios secundarios Gastroenteritis, degeneración de los órganos), después de la recuperación clínica, previo examen de laboratorio para determinar si hay residuos permiten la aprobación de la canal y las vísceras e imponen el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

g. Ictericia

1 Hemolítica, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras: 2 Tóxica, se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras.

3. Obstructiva (del tipo ligero que desaparece dentro de un plazo de 24 horas de enfriamiento, permite la aprobación de la canal y las vísceras haciendo el decomiso de órganos afectados.

Cuando quiera que exista persistencia, deberá entonces dictaminarse el destino de la carne para uso en subproductos.

4. Obstructiva (de tipo grave), se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

5. Fisiológica por fracturas, torsión del bazo y casos semejantes:

*Si la coloración ictericia es perceptible 24 horas después del sacrificio, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras;

*Si la coloración desaparece después de 24 horas, a juicio del Médico Veterinario Inspector, podrá alternativamente dictaminarse la aprobación de la canal y las vísceras o su destino para subproductos;

h. Melanosis diseminada en los terneros, si la extirpación de las partes afectadas es imposible, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras;

2. Posible, permite la aprobación de la canal y las vísceras haciendo el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados.

ARTÍCULO 299. RESIDUOS DE SUSTANCIAS NOCIVAS EN NIVELES SUPERIORES A LOS ADMISIBLES SEGUN EL MINISTERIO DE SALUD, se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y las viseras.

Cuando los excesos sobre los niveles admisibles se limiten a determinados tejidos, será procedente el decomiso parcial de aquellos que se encuentren afectados.

ARTÍCULO 300. MICOTOXICOSIS y MICOTOXIMAS

a. Aflatoxinas, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso de los órganos afectados, hígado, riñones y ubre. En estos casos la tolerancia no deberá ser superior a 0.01 mg/kg.

b. Micotoxiosis aguda o crónica, detectable clínicamente en la inspección ante-mortem o por alteraciones en la inspección post-mortem, impone el DECOMISO TOTAL de la canal y las vísceras.

TITULO 11

DE LOS MATADEROS O PLANTAS PROCESADORAS DE AVES Y SU FUNCIONAMIENTO

CAPITULO I

DE LA CALIFICACIÓN DE LOS MATADEROS DE AVES Y SUS REQUISITOS

ARTÍCULO 301. Los mataderos de aves deberán cumplir, en lo pertinente, los requisitos señalados en el título del presente decreto y además los contenidos en el presente título.

ARTÍCULO 302. Los mataderos de aves por razón de sus disponibilidades técnicas y de dotación se clasifican de la siguiente manera:

CLASE I

CLASE II

CLASE III

MATADEROS CLASE I

ARTÍCULO 303. Además de los requisitos generales señalados en este decreto, los mataderos Clase I deberán disponer de las siguientes áreas y dependencias básicas para su funcionamiento.

1. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue;
3. Área de recibo, pasaje, clasificación y reposo de aves.
4. Zona de lavado y desinfección de vehículos y guacales;
5. Área de insensibilización y sangría;
6. Área de escaldado de aves, desplume, escalado de palas y cabeza;
7. Área de evisceración, lavado y enfriamiento;
8. Área de empaque
9. Área para pasaje y despacho;
10. Área de enfriamiento y congelación;
11. Sala de calderas y planta de emergencia;
12. Área de administración;
13. Área para servicios varios y mantenimiento;
14. Área para producción de hielo;
15. Área para proceso de subproductos, o área para el almacenamiento de los mismos mientras son evacuados de la planta;
16. Laboratorio;
17. Oficina de Inspección Médico Veterinaria.

MATADERO CLASE II

ARTÍCULO 304. Además de los requisitos generales señalados en este decreto, los mataderos Clase II deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

1. Planta de emergencia;
2. Área para producción de hielo;
3. Caldera, que puede ser reemplazada con quemadores a gas, ACPM u otro combustible, de tal manera que no cause contaminación al producto que se procese;
4. Área para proceso de subproductos;
5. Laboratorio, que puede ser reemplazado por un contrato con un laboratorio aprobado por el Ministerio de Salud o sus autoridades delegadas.

MATADERO CLASE III

ARTÍCULO 305. Además de los requisitos generales señalados en este decreto, los mataderos Clase III deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para los mataderos Clase II, en el artículo anterior, pero se diferenciarán de éstos en cuanto a los equipos requeridos, según se estipula en este decreto.

PROCEDENCIA Y DESTINO DE LA CARNE

ARTÍCULO 306. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos Clase I podrá destinarse:

- a. Para su exportación;
- b. Para consumo nacional.

ARTÍCULO 307. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos Clase II podrá destinarse para consumo dentro del territorio nacional.

ARTÍCULO 308. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos Clase III, sólo podrá destinarse para su comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad en donde se encuentre ubicado.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud o las autoridades sanitarias delegadas podrán autorizar, por razones de conveniencia para la comunidad la comercialización y consumo de la carne procedente de aves sacrificadas en mataderos Clase III dentro de Jurisdicciones limítrofes a las de su ubicación.

CAPITULO II

ARTÍCULO 309. Además de las características generales señaladas en el presente decreto, los mataderos de aves deberán cumplir con las normas especiales señaladas en este Capítulo.

ARTÍCULO 310. El área de recibo, pesaje clasificación y reposo de aves tendrá separación física total de las demás áreas de proceso y deberá disponer de suministro de agua fría caliente, vapor y equipo para desinfección.

PARÁGRAFO. En esta área se podrán ubicar corrales portátiles para reposo de aves, únicamente para casos de emergencia. Una vez pasada ésta, serán retirados en forma inmediata.

ARTÍCULO 311. El túnel de sangría deberá ser construido en forma aislada con cauchos a la entrada que sólo permita el paso de la cadena y el ave colgada para evitar la contaminación de las áreas adyacentes.

ARTÍCULO 312. Los vehículos y jaulas o guacales que se utilicen para el transporte de las aves vivas, desde la zona de producción, deberán ser adecuados al fin perseguido y construidos en materiales que permitan una limpieza total; deberán limpiarse, desinfectarse y conservarse de modo que no constituyan una fuente de contaminación.

ARTÍCULO 313. Los tanques de escaldado y enfriamiento deberán tener aprovisionamiento de agua permanente para reponer la que se va consumiendo y se cambiará el contenido total del tanque después de terminada la faena diaria y cada vez que el Médico Veterinario Inspector lo considere conveniente.

ARTÍCULO 314. Para los mataderos Clase I y II, únicamente se aceptará que el proceso se realice en forma elector-mecánica en línea de trabajo continua, reduciendo al mínimo la manipulación de las aves.

ARTÍCULO 315. La temperatura del agua en el tanque de escaldado estará entre 55 y 65°C, según la velocidad de la cadena, la del escaldado de cabezas será de 70°C y la del escaldado de patas será de 80°C.

ARTÍCULO 316. Cuando en la planta procesadora de aves no se industrialicen los subproductos, éstos se guardarán en una sala totalmente separada de las áreas de proceso. Una vez terminada la labor del día, serán evacuados hacia el sitio destinado para su utilización o desnaturalización.

ARTÍCULO 317. En caso de que la planta tenga sección para cortes especiales, ésta estará totalmente separada de las demás secciones de proceso y la temperatura en el ambiente de trabajo no podrá exceder de 20°C.

CAPITULO III

DE LOS EQUIPOS Y DOTACIONES BASICAS DE LOS MATADEROS DE AVES

ARTÍCULO 318. Los mataderos Clase I deberán disponer como mínimo de los siguientes equipos:

1. Insensibilizador eléctrico;
2. Tanque de escaldado de animales;
3. Tanque de escaldado de cabezas;
4. Desplumadora horizontal en línea;
5. Repasadora horizontal en línea;
6. Tanque de escaldado de patas;
7. Peladora de patas horizontal en línea;
8. Tanque receptor de patas;
9. Tanque receptor de uñas;
10. Canal de evisceración
11. Pistola neumática cortadora de cloaca;
12. Pistola neumática succionadora de pulmones;
13. Pinzas neumáticas para corte a cuello;
14. Pinzas para corte de pico;
15. Máquina peladora de mollejas;
16. Tanque enfriador de menudencias con sistema para separar hígados, mollejas, patas y pescuezos;
17. Sistema hidroneumático para transporte de menudencias al tanque enfriador;
18. Tanque para preenfriamiento de canales
19. Tanque para enfriamiento de canales;
20. Cadena de escurrimiento;
21. Básculas aéreas;
22. Sistema transportador electromecánico a la sección de empaque;
23. Máquina despresadora y empacadora para cortes especiales cuando exista ese proceso;
24. Embudo empacador y equipo engrapador con grapas inoxidable;
25. Sistema transportador electromecánico a cuartos fríos;
26. Sistema de ductos para transporte de hielo a los tanques de enfriamiento;
27. Tanques para decomisos;
28. Planta de hielo;
29. Sistema para lavado y desinfección de operarias, herramientas y equipos;
30. Tres cadenas independientes para el proceso de colgada, eviscerado y escurrido.

ARTÍCULO 319. Las desplumadoras de aves estarán diseñadas en tal forma que se evite la dispersión de las plumas y se haga la recolección de las mismas fuera de la sala de proceso.

ARTÍCULO 320. La canal de evisceración debe ser en acero inoxidable con suficientes tomas de agua para el lavado de los operarios y con el flujo de agua en sentido contrarios de la dirección de la cadena que transporta el pollo eviscerado con el objeto de evitar la contaminación de la canal y arrastrar las vísceras fuera de la sala de proceso donde se deben recolectar éstas.

ARTÍCULO 321. Los equipos utilizados para el escaldado y enfriado de las aves, tendrán desagües conectados a la red de alcantarillado, en forma tal que se evite la salida del agua hacia los pisos.

ARTÍCULO 322. Los mataderos Clase II deberán disponer de los mismos equipos exigidos para los mataderos Clase I con las siguientes excepciones:

1. Repasadora horizontal en línea;
2. Tanque de escaldado de patas;
3. Peladora de patas horizontal en línea;
4. Pistola neumática cortadora de patas;
5. Pistola neumática succionadora de pulmones;
6. Pinza neumática para corte de cuello que puede ser reemplazada por una pinza manual;
7. Sistema hidroneumático para transporte de menudencias que puede ser reemplazado por otro que garantice la no contaminación;
8. Básculas aéreas;
9. Sistema transportador a la sección de empaque;
10. Sistema transportador a cuartos fríos
11. Sistema de ductos para transporte de hielo a los tanques de enfriamiento;
12. Planta de hielo.

ARTÍCULO 323. Los mataderos Clase III deberán disponer de los siguientes equipos como mínimo

1. Tanque de escaldado de aves;
2. Tanque de escaldado de cabezas;
3. Desplumadora centrífuga
4. Tanque receptor de patas;
5. Tanque receptor de uñas;
6. Canal de evisceración;
7. Pinzas manuales para corte de cuello _pico
8. Máquina peladora de mollejas
9. Tanque enfriador de menudencias
10. Tanque para enfriamiento de canales
11. Mesa de empaque de vísceras;
12. Mesa de empaque de canales
13. Embudo empacador;
14. Tanques para decomisos
15. Sistema para lavado y desinfección de operarios herramientas y equipos.
16. Dos cadenas independientes para colgado y eviscerado y escurrido.

CAPITULO IV

DEL INGRESO DE LAS AVES AL MATADERO, LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM Y EL SACRIFICIO INGRESO DE LAS AVES AL MATADERO

ARTÍCULO 324. Las aves ingresaran vivas al matadero dentro de jaulas o guacales suficientemente holgadas para evitar su ahogamiento.

ARTÍCULO 325. No podrán entrar a proceso animales muertos. En estos casos el Médico Veterinario Inspector, dispondrá su incineración a utilización como subproducto según sea el caso.

ARTÍCULO 326. Las aves que ingresen a las plantas procesadoras, no deberán salir vivas salvo casos especiales de emergencia y con la autorización del Médico Veterinario Inspector.

DE LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

ARTÍCULO 327. La Inspección ante-mortem se debe efectuar en el área de recepción y ningún ave podrá ser sacrificada sin cumplir con este requisito.

ARTÍCULO 328. La Inspección debe hacerse el mismo día del sacrificio y en el establecimiento donde éste se va a realizar.

ARTÍCULO 329. Los animales sospechosos de enfermedad sólo podrán ser procesados previa autorización del Médico Veterinario Inspector quien definirá su destino final.

ARTÍCULO 330. Los animales que presenten lesiones o síntomas de enfermedad serán decomisados. Si se sospecha que han sido tratados con productos acelerantes del crecimiento se deberán enviar muestras al laboratorio, reteniendo los mismos hasta conocer el resultado.

ARTÍCULO 331. Se fijan las siguientes causas para determinar si se realiza el decomiso, a JUICIO del Médico Veterinario Inspector:

- *Plumas erizadas;
- *Inflamación de cabeza y Ojos;
- *Secreciones por nariz y ojos;
- *Edemas de las barbillas;
- *Falta de vigor y respuesta a los estímulos;
- *Tos y estornudos;
- *Diarrea y acumulación fecal en el vientre;
- *Lesiones de la piel; Heridas supurantes;
- *Muslos fríos y deshidratados;
- *Emaciación
- *Síntomas nerviosos;

- *Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo;
- *Huesos engrosados;
- *Aves de experimentación

SACRIFICIO

ARTÍCULO 332. Únicamente se permitirá como método de insensibilización el choque eléctrico.

ARTÍCULO 333. Por cada ave que se sacrifique el matadero deberá disponer de un suministro de 30 litros de agua potable.

ARTÍCULO 334. El tiempo "Mínimo" de sangría por cada ave será de 90 segundos.

ARTÍCULO 335. El porcentaje de humedad en el ave sacrificada no podrá ser superior al 13% al momento de ser empacada.

CAPITULO V

DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

ARTÍCULO 336. La inspección post-mortem deberá realizarse inmediatamente después de la evisceración.

PARÁGRAFO. La evisceración Incluye los pulmones, pero éstos no podrán ser destinados para consumo humano.

ARTÍCULO 337. Para la realización del examen post-mortem se deberá considerar microscópicamente observación visual y o palpación de las siguientes partes y órganos: sacos aéreos; pulmones, órganos sexuales riñones, cavidad abdominal, hígado, bazo, corazón, músculo y tibia.

DICTAMEN EN LA INSPECCIÓN POST-MORTEM DE LAS AVES

ARTÍCULO 338. Serán objeto de decomiso total o parcial, según los casos, los animales o sus partes que en la inspección post-mortem presenten las lesiones, alteraciones y accidentes que a continuación se citan:

TUBERCULOSIS	Decomiso total
MAREK	Decomiso total
LEUCOSIS	Decomiso total
SEPTICEMIA Y TOXEMIA	Decomiso total
SINOVITIS	Decomiso total si hay evidencia sistémica; en caso contrario decomisar la parte afectada
TUMORES	Decomiso total si hay más de un tumor, en caso contrario decomisar la parte afectada.
TRAUMATISMO	Decomiso total o parcial, dependiendo de la extensión de la lesión.
CONTAMINACION	Decomiso total o parcial dependiendo de la extensión del área afectada.
SOBRE ESCALDADO	Decomiso total.
INFLAMACION SACOS AEREOS	Decomiso total o parcial según la extensión del problema.

CAPITULO VI

DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LA CARNE

ARTÍCULO 339. Además de lo reglamentado en el presente decreto, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Después de la evisceración, no deben pasar más de cuatro horas para que las canales adquieran una temperatura interna de 5°C.
2. Las vísceras deben alcanzar la misma temperatura en un tiempo no mayor de dos (2) horas.
3. Mientras se empaca, se puede permitir que las canales suban hasta una temperatura de 1°C.
4. Se prohíbe la adición de colorantes a las canales.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE DE AVES EN CANAL

ARTÍCULO 340. Además de los requisitos establecidos en el presente decreto para el transporte de aves en canal, se deberán tener en cuenta los siguientes:

*Las canales deben transportarse en canastas de material inalterable, no tóxico y no deterioradas.

*Todas las canales de ave deberán ser empacadas en bolsas de polietileno, herméticas, no tóxicas y rotuladas de acuerdo con los requisitos exigidos en la reglamentación correspondiente.

PARÁGRAFO. Para efectos del transporte de aves en canal destinadas a asaderos, hoteles, y en general a la industria, se permitirá que estén empacadas varias unidades en una sola bolsa de polietileno, la cual deberá cumplir con los mismos requisitos y características enumeradas en el presente artículo. Estas bolsas serán de un solo uso.

CAPITULO VIII

DEL PERSONAL

ARTÍCULO 341. En los mataderos o plantas procesadoras de aves deberán observarse los requisitos generales establecidos en este decreto con respecto al personal de manipuladores.

CAPITULO IX

DE LA IMPORTACIÓN DE CARNES DE ANIMALES PARA CONSUMO HUMANO

ARTÍCULO 342. Todas las carnes de animales de abasto público, que lleguen al territorio nacional deberán someterse, estrictamente a las disposiciones establecidas en esta reglamentación y a los tratados o convenios internacionales suscritos por el Gobierno Colombiano.

ARTÍCULO 343. Las carnes y despojos, que se importen al país, deberán tener un certificado del país de Origen, expedido por la autoridad sanitaria del país de producción, en el cual se deberá certificar su aptitud para el consumo humano.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud establecerá, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, los requisitos sanitarios, que deban cumplir los productos de importación o exportación a que se refiere el presente artículos y vigilarán su estricto cumplimiento.

ARTÍCULO 344. Cuando la importación se refiera a carnes deshuesadas o troceadas sólo se autorizará si las piezas permiten una identificación clara y una inspección eficaz en el momento de su llegada.

ARTÍCULO 345. Las carnes que se admitan en régimen de importación, deberán reunir necesariamente las características que se señalan a continuación:

a. Carnes frescas

Se presentarán en medias canales o cuartos de canal protegidas con envolturas autorizadas por el Ministerio de Salud.

La temperatura a su llegada no podrá ser en ningún caso, superior a los 2°C en el interior de la masa muscular, y el tiempo transcurrido entre el sacrificio y la descarga no será superior a quince (15) días.

b. Carnes congeladas

Se presentarán recubiertas igualmente con envolturas autorizadas por el Ministerio de Salud.

La temperatura de carne a su llegada, en el interior de la masa muscular, oscilará entre 15 y 18°C, y el tiempo transcurrido entre el proceso de congelación y su llegada a puerto o frontera colombiana no será superior a tres (3) meses.

c. Todas las canales, medias canales, cuartos de canal, carnes y vísceras comestibles deberán ostentar un sello o marca que garantice la inspección veterinaria del país de origen y en el que figure la fecha de sacrificio.

ARTÍCULO 346. Todas las expediciones de carne llegadas a Colombia en régimen de importación, irán acompañadas de una certificación de los médicos Veterinarios del país exportador, en la que se haga constar:

a. Nombre y dirección del matadero;

b. País de origen y de procedencia;

c. Que las carnes proceden de animales de abasto sacrificados en un matadero legalmente autorizado; que hayan sido sometidas a la inspección sanitaria ante y post-mortem; Que tales carnes son aptas para el consumo humano y no han sido tratadas con aditivos no autorizados en Colombia por el Ministerio de Salud, ni otras sustancias nocivas para la salud; que todas las manipulaciones han sido realizadas en las mejores condiciones de higiene y sanidad, bajo el control de los Médicos Veterinarios Inspectores, y que, así mismo, no supongan peligro de difusión de enfermedades epizooticas.

En el caso de expediciones de carnes de cerdo, deberá certificarse que dichos animales han sido sometidos a la inspección triquinoscópica pertinente con resultado negativo.

d. Fecha de embarque de la mercancía;

e. Los siguientes datos

*Clase

*Número de piezas o envases

*Peso en kilos

*Marcas de Identificación

*Remitente

*Destinatario

*Medios de transporte (identificación); y

*Firma y sello oficial del Médico Veterinario

*Inspector que expida el certificado.

ARTÍCULO 347. Veinticuatro (24) horas antes, como mínimo, de la llegada de las expediciones a la Aduana de entrada, el consignatario comunicará a los Médicos Veterinarios Inspectores de puertos, aeropuertos y fronteras, el envío, así como el día exacto y la hora aproximada de entrada.

ARTÍCULO 348. El certificado sanitario descrito anteriormente, que deberá acompañar a cualquier expedición que se desee importar, será presentado por el consignatario o su agente a los Médicos Veterinarios Inspectores de la Aduana a donde llegue la mercancía, no pudiéndose despachar ninguna partida de importación hasta que se haya cumplido este requisito.

ARTÍCULO 349. Los importadores solicitarán, con suficiente antelación, a la autoridad sanitaria competente, la práctica de la inspección sanitaria y zoonosanitaria del producto a importar, comunicando el nombre del barco o medio de transporte utilizado, país donde fue embarcado, fecha del embarque, lugar de destino, cantidad, naturaleza y clase de producto a importar.

ARTÍCULO 350. No se admitirá la entrada a Colombia de ningún tipo de carne si no ha sido considerada apta para consumo humano en la inspección realizada por los Médicos Veterinarios Inspectores de los puertos o fronteras de entrada.

ARTÍCULO 351. La inspección sanitaria de carnes frescas y congeladas se realizará por el sistema de muestreo, comprobando la temperatura de la masa muscular profunda, así como sus características organolépticas.

Además se recurrirá a cuantos medios técnicos sean necesarios, desde el punto de vista sanitario, exigiéndose en todo caso los registros termográficos de las cámaras de almacenaje desde el momento del embarque.

ARTÍCULO 352. La toma de muestras y el acta correspondiente, se realizarán por triplicado. En esta última se hará constar el nombre del importador, país de origen, país de procedencia, cantidad y clase del producto recogido y cuantos datos se consideren de interés.

Una de las muestras y una copia del acta serán entregadas al consignatario o a su agente, por si se presentare desacuerdo con el resultado y hubieren de practicarse los análisis dirimentes.

ARTÍCULO 353. No se admitirá la entrada de partidas en las que el resultado de los muestreos haya evidenciado la presencia de agentes causantes de enfermedades epizooticas o epidémicas, o que hayan arrojado una cifra superior al 10 por 100 de unidades o piezas consideradas no aptas. En este último caso, previo expurgo, si procede, serán destinadas a su destrucción y aprovechamiento industrial, en caso de que el importador no opte por su reexpedición al lugar de origen, previo permiso de las autoridades sanitarias colombianas.

ARTÍCULO 354. No se permitirá la descarga en zona franca de ninguna expedición procedente de países donde existan epizootias de grave riesgo o epidemias susceptibles de transmitirse por los animales.

ARTÍCULO 355. Los subproductos de mataderos, susceptibles de ser utilizados en alimentación humana, pero que se importen exclusivamente para usos industriales o para alimentación animal, serán admitidos únicamente cuando hayan sido previamente desnaturalizados, de forma tal que no posean caracteres semejantes a los del mismo producto de consumo humano, con el fin de impedir su uso para la preparación de alimentos.

ARTÍCULO 356. Una vez autorizada la importación, los Médicos Veterinarios Inspectores de puertos, aeropuertos y fronteras expedirán la documentación que ampare su circulación hasta el lugar de destino, enviando una copia de la misma a las autoridades sanitarias pertinentes.

ARTÍCULO 357. Por su parte, los Médicos Veterinarios Inspectores de los centros o establecimientos receptores de los productos importados notificarán a las precitadas autoridades la llegada de la mercancía y su estado.

ARTÍCULO 358. La circulación de carnes y subproductos procedentes de Importación se sujetarán, dentro del territorio nacional, a las normas sanitarias previstas en este reglamento.

TITULO III

DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE CARNE DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO

CAPITULO I

DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

ARTÍCULO 359. Las carnes destinadas para consumo local deberán mantenerse a una temperatura entre 0°C y 4°C, tomada en el centro de la pieza de carne más gruesa, si el tiempo de Conservación es mayor de setenta y dos (72) horas.

ARTÍCULO 360. Las carnes que deban permanecer almacenadas por más de setenta y dos (72) horas, serán congeladas a 20°C, temperatura esta que se determinará tomándola en el centro de la pieza de carne más gruesa.

ARTÍCULO 361. Prohíbese la nueva congelación de carnes que hayan sido descongeladas.

ARTÍCULO 362. En los cuartos fríos o de congelación, las canales o piezas de carne deberán colocarse en forma tal que permitan la fácil circulación del aire y la correcta distribución de la humedad.

ARTÍCULO 363. Las carnes y vísceras de los animales sacrificados en los mataderos CLASE III, deberán salir al consumo dentro de un lapso no mayor de seis (6) horas, contado a partir del momento en que los animales hayan sido sacrificados.

CAPITULO II

DEL TRANSPORTE

ARTÍCULO 364. Sólo se autorizará la salida de carnes de los mataderos en forma de canales enteras, medias canales cuartos de canal y carne deshuesada empacada. Para los efectos de su movilización, la administración de los mataderos otorgará guías de transporte en los cuales se indique.

- a. Matadero de origen;
- b. Especie a que pertenece la carne;
- c. Cantidad de carne que se transporta en kilos;
- d. Destino de la carne;
- e. Tipo de producto que se transporta. cuando corresponde a un proceso;
- f. Fecha de sacrificio;
- g. Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento del matadero.

ARTÍCULO 365. Los vehículos destinados al transporte de carne, vísceras y demás partes de animales sacrificados en un matadero deberán obtener LICENCIA SANITARIA PARA TRANSPORTE DE CARNE expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada. Dichos vehículos deberán utilizarse para tal fin, salvo las excepciones que el Ministerio de Salud autorice.

PARÁGRAFO. La delegación a que se refiere el presente artículo podrá otorgarla el Ministerio de Salud con alcance o efectos de carácter nacional.

ARTÍCULO 366. Los vehículos para el transporte de carne deberán ser de tipo furgón y disponer de un sistema que permita mantener los productos colgados a una altura que impida su contacto con el piso.

ARTÍCULO 367. Los compartimientos de los vehículos destinados para transporte de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados, deberán estar contruidos en material higiénico-sanitario impermeable e inalterable. Su diseño será de tal forma que permita la correcta limpieza y desinfección.

ARTÍCULO 368. Las vísceras de los animales de abasto deberán transportarse por separado colocadas en recipientes impermeables e inalterables y debidamente protegidas para evitar su contaminación.

ARTÍCULO 369. Las carnes de diferentes especies de animales de abasto público podrán transportarse juntas en el mismo vehículo, salvo en los casos en que, para efectos, exista adecuada separación.

ARTÍCULO 370. Cuando quiera que la duración del transporte de carnes o vísceras entre el matadero y el destino final no sea superior a una (1) hora, los vehículos podrán utilizar furgones isotérmicos.

ARTÍCULO 371. Cuando el recorrido, entre el matadero y el destino final tenga una duración superior a una (1) hora, el vehículo deberá ser del tipo refrigerado que garantice una temperatura para las carnes entre 0°C y 4°C.

ARTÍCULO 372. El transporte de carne, producto del faenamiento llevado a cabo en una plaza de loros, deberá hacerse en vehículos que cumplan los requisitos señalados en el artículo anteriores.

ARTÍCULO 373. Los vehículos transportadores de carne y vísceras solo podrán ser utilizados para tal fin y deberán identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de caracteres visibles TRANSPORTE DE CARNE.

CAPITULO III

DE LOS EXPENDIOS

ARTÍCULO 374. Los establecimientos destinados al expendio de carne o vísceras de animales de abasto público, además de los requisitos exigidos en los Títulos I, II, III, IV, y V de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias, requieren los siguientes:

- a. PISOS, muros y techos contruidos con material impermeable e inalterable que facilite su limpieza y desinfección;
- b. Sifones ubicados en los pisos, en cantidad suficiente para recibir las aguas de lavado;
- c. Equipos y elementos contruidos en material higiénico-sanitario;
- d. Elementos y equipos Indispensables para la conservación y manejo higiénico de la carne.

ARTÍCULO 375. Las facturas de compra, en las cuales se identifique el número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento del matadero de donde procede la carne, deberán permanecer a disposición de las autoridades sanitarias.

ARTÍCULO 376. No podrán expendirse carnes que no estén marcadas con el sello de inspección, colocado por la autoridad sanitaria del matadero de origen.

PARÁGRAFO 1. Las autoridades sanitarias procederán al decomiso de las carnes que encuentren en los expendios sin el sello de inspección a que se refiere el presente artículo sin perjuicio de que se proceda a las demás acciones de carácter legal a que haya lugar.

PARÁGRAFO 2. La carne de reses lidiadas sólo podrá ser expedida cuando previamente haya sido sometida a salazón y expurgo de las partes necesarias, según el concepto del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario Auxiliar. En los expendios de este tipo de carne deberá colocarse un aviso que diga VENTA DE CARNE DE ANIMALES LIDIADOS.

ARTÍCULO 377. Los expendios de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados de contaminación con el presente decreto, deberán obtener LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO, expedida por el respectivo servicio seccional de Salud.

ARTÍCULO 378. A los establecimientos en donde, conjuntamente con otro tipo de alimentos, se expendan carne, para la expedición de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento se exigirá, además de los requisitos propios que deban cumplir en relación con alimentos en general, los especiales señalados en el presente decreto.

TITULO IV DE LAS AUTORIZACIONES Y LICENCIAS SANITARIAS CAPITULO I

DE LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS

ARTÍCULO 379. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada, cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente decreto sobre localización y diseño, además de los que establezcan las disposiciones pertinentes de carácter sanitario, podrán expedir, mediante resolución motivada, las siguientes autorizaciones con respecto a mataderos de animales de abasto publico.

- a. "AUTORIZACION SANITARIA DE CONSTRUCCION"
- b. "AUTORIZACION SANITARIA DE REMODELACION"
- c. "AUTORIZACION SANITARIA DE AMPLIACIÓN"

PARAGRAFO. La autorización sanitaria de remodelación podrá comprender la de ampliación y viceversa.

ARTÍCULO 380. No podrá Iniciarse la construcción de un matadero nuevo de animales de abasto publico Sin antes haber obtenido correspondiente AUTORIZACION SANITARIA DE CONSTRUCCION.

ARTÍCULO 381. Para obtener AUTORIZACION SANITARIA DE CONSTRUCCION REMODELACION O AMPLIACIÓN se requiere:

1. Solicitud escrita presentada personalmente por el propietario o el representante legal ante el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, acompañando las referencias, documentos o anexos indispensables para comprobar el cumplimiento de los requisitos sobre localización y diseño, señalados en el presente Decreto y en especial del Artículo 97.
2. Planos diseñados por duplicado.

ARTÍCULO 382. Una vez haya sido terminada la construcción de un matadero, o se hayan concluido los procesos de remodelación o ampliación, según el caso, su propietario o representante legal, deberá informar al respecto al Ministerio de Salud o a la Entidad en quien éste delegue, a fin de que, mediante inspección ocular, se compruebe el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, así como los que se deriven de la solicitud correspondiente.

ARTÍCULO 383. Cuando en desarrollo de la inspección ocular, la autoridad sanitaria competente :compruebe el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el artículo anterior, el Ministerio de Salud) la Entidad en quien éste delegue, podrá otorgar la licencia sanitaria de funcionamiento.

PARÁGRAFO. Los mataderos que soliciten autorización sanitaria de remodelación o ampliación, durante el tiempo en que deban adelantarse tales procesos, llevaran a cabo sus actividades amparados en una licencia sanitaria provisional de funcionamiento.

CAPÍTULO II DE LAS LICENCIAS SANITARIAS

ARTÍCULO 384. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente decreto para los diferentes establecimientos y las áreas o dependencias que los conforman podrán expedir mediante resolución motivada las siguientes LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO o renovar las existentes:

- a. Para MATADEROS CLASE I
- b. Para MATADEROS CLASE II
- c. Para MATADEROS CLASE III
- d. Para VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE
- e. Para EXPENDIOS DE CARNE.

PARÁGRAFO. En los casos en que el Ministerio de Salud o la Entidad en quien éste delegue expidan autorizaciones sanitarias de remodelación o ampliación, simultáneamente podrán expedir LICENCIA SANITARIA PROVISIONAL DE FUNCIONAMIENTO.

ARTÍCULO 385. Para la expedición o renovación de las licencias a que se refiere el presente decreto se requiere:

1. Solicitud por duplicado presentada por el Interesado en forma personal o mediante apoderado ante el Ministerio de Salud o la autoridad en quien éste delegue.
2. Nombre y dirección del representante legal
3. Nombre o razón social del establecimiento
4. Ubicación del establecimiento
5. Descripción de las características del establecimiento Indicando según el caso los volúmenes de su movimiento el destino de los productos el número de empleados y los demás datos que de conformidad con el presente decreto sean necesarios o se consideren de Importancia.

ARTÍCULO 386. La solicitud de LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO deberá presentarse acompañada de los siguientes documentos:

1. Prueba de la existencia legal del establecimiento.
2. Planos y diseños por duplicado así:
 - a. Planos arquitectónicos completos de las edificaciones
 - b. Planos de detalles
 - c. Planos de Instalaciones eléctricas hidráulicas y sanitarias.
 - d. Planos de ubicación de maquinaria y equipos e Flujo de proceso;

f. Planos del sistema de tratamiento de aguas negras grasas de lavado y sanguinolentas antes de verterlas al alcantarillado o cualquier fuente receptora de acuerdo con lo establecido en el Título I de la Ley 09 de 1979 y su reglamentación en lo referente a residuos líquidos.

ARTÍCULO 387. Recibida la solicitud, si se encontrare completa la documentación, el Ministerio de Salud o la Entidad en quien éste delegue, según el caso, ordenara la practica de una visita de inspección, al establecimiento correspondiente. con el objeto de constatar las condiciones sanitarias, técnicas y de dotación indispensables para su funcionamiento, así como el cumplimiento de los requisitos que para cada caso se establecen en el presente Decreto.

PARÁGRAFO. De la visita de inspección se levantará un Acta que será suscrita por el funcionario o funcionarios que la practiquen, quienes, por separado, con fundamento en ella emitirán concepto favorable o desfavorable para la expedición de la Licencia.

ARTÍCULO 388. Las Resoluciones mediante las cuales se concede o niega una Licencie son susceptibles de los recursos que sean procedentes de acuerdo con los establecidos por el Decreto 2733 de 1959.

PARÁGRAFO. Los recursos a que se refiere el presente Artículo, de conformidad con el Artículo 40 de la Ley 45 de 1946, se concederán en el efecto devolutivo.

ARTÍCULO 389. Las Licencias Sanitarias de Funcionamiento se otorgarán para periodos de cinco (5) años contados a partir de la fecha de ejecutoria de la resolución correspondiente y podrán ser renovable por periodos iguales.

ARTÍCULO 390. Las Licencias sanitarias, de funcionamiento caducan al vencimiento del término para el cual fueron otorgadas, salvo que se haya solicitado su renovación con no menos de sesenta (160) días calendario de antelación a la fecha de su vencimiento.

ARTÍCULO 391. Caducada la Licencia, el titular podrá solicitar el otorgamiento de otra, cumpliendo los requisitos y el procedimiento señalados para la expedición de una nueva.

ARTÍCULO 392. El numero de cualesquiera de las Licencias sanitarias a que se refiere el presente Capitulo será distinto del de la Resolución por medio de la cual se otorga.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud señalará el sistema para la numeración de las Licencias a fin de que su Identificación se mantenga en los casos de renovación.

TITULO V DE LA VIGILANCIA, EL CONTROL Y LAS SANCIONES CAPITULO I

DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE SEGURIDAD Y DE LA VIGILANCIA Y CONTROL EPIDEMIOLOGICO

ARTÍCULO 393. Corresponde al Ministerio de Salud ejercer la Vigilancia y Control de carácter general Indispensables y tomar las medidas de prevención necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones del presente decreto.

ARTÍCULO 394. Corresponde a los Servicios Seccionales de Salud, ejercer el control inspección Indispensables para que se cumplan de manera permanente los requisitos y prescripciones que para cada caso en particular se establecen en el presente Decreto. sin perjuicio de que el Ministerio de Salud, cuando lo considere Indispensable, pueda llevar a cabo estas acciones específicas de control.

ARTÍCULO 395. Las autoridades sanitarias competentes podrán tomar las medidas de seguridad o preventivas que consideren convenientes, de conformidad con lo establecido en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979.

PARÁGRAFO. Las medidas a que se refiere el presente Artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán. Sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

ARTÍCULO 396. El control y vigilancia y carácter epidemiológico se ejercerá en desarrollo de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias.

ARTÍCULO 397. En caso de sospecha de zoonosis, la autoridad sanitaria competente, podrá ordenar capturas individuales o masivas de animales sospechosos para someterlos a observación en sitio adecuado para su eliminación sanitaria o para su tratamiento, lo mismo que podrá ordenar y efectuar, vacunaciones cuando lo estime necesario.

ARTÍCULO 398. Las Autoridades Sanitarias competentes podrán

- a. Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinsectación o desratización cuando lo estimen conveniente o necesario.
- b. Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los Individuos y la comunidad.
- c. Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad y
- d. Ordenar la desocupación y el desalojo de establecimientos cuando amenacen la salud de las personas.

ARTÍCULO 399. No se permitirá que a los corrales de los mataderos entre ningún animal cuyo transporte no esté amparado por el certificado de movilización expedido por las autoridades competentes del instituto Colombiano Agropecuario.

ARTÍCULO 400. Cuando se presenten casos de enfermedades de declaración obligatoria de conformidad con el presente decreto, las autoridades sanitarias deberán dar información Inmediata a las autoridades competentes.

ARTÍCULO 401. Cuando quiera que se presenten casos de enfermedades Infecto-contagiosas se procederá a la Incineración del animal enfermo, la desinfección rigurosa de corrales y la notificación de la Oficina de Sanidad Animal del Instituto Colombiano Agropecuario, sin perjuicio de las conductas previstas para casos especiales en el presente decreto.

ARTÍCULO 402. Los animales que a la inspección ante-mortem, resumen sospechosos de padecer cualquier enfermedad que sea causa del decomiso total o parcial se Identificarán claramente y se trasladarán al corral de observación a fin de que por parte del Médico Veterinario Inspector se haga la evaluación correspondiente y se determine el destino final.

ARTÍCULO 403. Las carnes y vísceras de los animales rechazados como consecuencia del examen ante-mortem, no podrán ser llevadas a ninguna área del matadero distinta de la sala de necropsias, el incinerador o la sala de proceso industrial según el caso.

ARTÍCULO 404. Prohíbese la salida de los mataderos de cualquier animal decomisado o clasificado como sospechoso.

ARTÍCULO 405. El sacrificio e inutilización de animales o productos deberá ser supervisado por las autoridades sanitarias.

ARTÍCULO 406. Prohíbese sacrificar cualquier animal sospechoso sin la presencia del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitaria Auxiliar.

ARTÍCULO 407. Las actividades o medios con los cuales se busque enmascarar un problema de carácter sanitario o una afección de los animales, así como engañar al Medico Veterinario Inspector o al Inspector Sanitario Auxiliar sobre el grado de salubridad de cualquier animal de abasto publico acarrear para los Infraactores las sanciones previstas en el presente decreto.

CAPITULO II DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 408. De conformidad con la Ley 09 de 1979 el incumplimiento o violación de las disposiciones del presente Decreto acarrea para los Infractores las siguientes sanciones administrativas:

- a. Amonestación escrita;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales, al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva Resolución.
- c. Decomiso de productos u otra medida que impida su utilización.
- d. Suspensión de la licencia Sanitaria de Funcionamiento a que se refiere el presente decreto hasta por un (1) año;
- e. Cancelación de la Licencia Sanitaria a que se refiere el presente decreto
- f. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

PARÁGRAFO. La sanción consistente en la suspensión o cancelación de una licencia Sanitaria de funcionamiento, implica el cierre temporal o definitivo del establecimiento edificación o servicio respectivo según el caso.

ARTÍCULO 409. Las sanciones establecidas en el artículo anterior podrán ser Impuestas por las Autoridad Sanitaria a la cual compete el otorgamiento de la correspondiente Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

ARTÍCULO 410. Las sanciones administrativas que impongan las Autoridades Sanitarias a los infractores de la responsabilidad civil penal o de otro orden a que haya lugar.

ARTÍCULO 411. Las resoluciones mediante las cuales se impone una sanción son susceptibles de los recursos de reposición y apelación a que haya lugar de conformidad con el Decreto No 2733 de 1959.

ARTÍCULO 412. En las resoluciones mediante las cuales se Impone una sanción deberá indicarse en la parte motiva, el numero de la resolución del Ministerio de Salud mediante la cual se confiere la delegación correspondiente.

ARTÍCULO 413. Los recursos de reposición y apelación a que se refiere el presente Capitulo se concederán de conformidad con el artículo 10 de la Ley 45 de 1946 en el efecto devolutivo.

ARTÍCULO 414. El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la Autoridad Sanitaria responsable del control.

ARTÍCULO 415. Las sumas recaudadas por concepto de las multas a que se refiere el presente decreto serán destinadas por la Autoridad Sanitaria correspondiente a programas de fortalecimiento, promoción, educación, vigilancia y control que se consideren de conveniencia para la comunidad en materia de saneamiento.

ARTÍCULO 416. Cuando del incumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente decreto se derive" riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a la comunidad.

ARTÍCULO 417. El Ministerio de Salud y los Servicios Seccionales de Salud según el caso, podrán conceder a los interesados plazos hasta por doce (12) meses. contados a partir de la fecha de vigencia del presente decreto para que se ajusten al cumplimiento de los requisitos exigidos.

ARTÍCULO 418. El presente decreto rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.E., a los 2 días del mes de agosto de 1982

JULIO CESAR TURBAY AYALA

Presidente de la República

LUIS FERNANDO LONDOÑO CAPURRO

Ministro de Agricultura

ALFONSO JARAMILLO SALAZAR

Ministro de Salud

Anexo 8. Decreto 1036 de 1991. Ministerio de Salud.

DECRETO 1036 DE 1991

(Abril 18)

Derogado por el art. 98, Decreto Nacional 1500 de 2007

Por el cual se subroga el capítulo I del título I del decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

en uso de las facultades que le confieren el ordinal tercero del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979,

DECRETA:

ARTÍCULO 1o. Subrógase el Capítulo I del Título I del Decreto número 2278 de agosto 2 de 1982, el cual quedará en los siguientes términos:

TITULO I.

DE LOS MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO, DISTINTOS DE LOS DE AVES, Y SU FUNCIONAMIENTO.

CAPITULO I.

DE LA CLASIFICACION DE LOS MATADEROS Y SUS REQUISITOS.

ARTÍCULO 28. Los mataderos de animales para consumo humano, en razón de la especie que en ellos se sacrifique, se clasifican de la siguiente manera:

- a) De bovinos.
- b) De porcinos.
- c) De ovinos.
- d) De caprinos.
- e) De conejos y animales producto de la caza.
- f) De équidos.
- g) De otras especies que el Ministerio de Salud declare para el consumo humano.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá autorizar el funcionamiento de los mataderos de animales para consumo humano para una o más especies y señalar las condiciones en que puedan llevarse a cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos.

ARTÍCULO 29. Los mataderos de animales para consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, se clasifican de la siguiente manera:

- Clase I
- Clase II
- Clase III
- Clase IV
- Mínimos.

MATADEROS CLASE I.

ARTÍCULO 30. Los mataderos Clase I deberán tener capacidad instalada para sacrificar 480 o más reses y 400 o más cerdos, en turnos de 8 horas, de conformidad con los requerimientos del Decreto 2278 de 1982.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase I, aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

ARTÍCULO 31. Además de los requisitos establecidos en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, los mataderos Clase I, deberán disponer de las siguientes áreas, dependencias y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobra, cargue y descargue;
3. Corrales de llegada;
4. Corrales de sacrificio;
5. Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
7. Báscula para ganado en pie;
8. Baño para ganado en pie;
9. Sala de oreo y cuarteo;
10. Sala de sacrificio, según especies;
11. Sala de deshuese y empaque, cuando estas acciones se realicen en la planta;

12. Sistema de refrigeración;
13. Area para canales retenidas;
14. Sala de necropsia o matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador;
16. Sección especial para procesamiento y empaque de subproductos;
17. Sección de calderas y compresores;
18. Depósito para decomiso;
19. Sistema aéreo para sacrificio y faenamiento;
20. Area y equipo para escaldado de cerdos;
21. Sala aislada para lavado y preparación de vísceras blancas;
22. Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
23. Area para proceso y almacenamiento de cabezas;
24. Area para escaldado y almacenamiento de patas;
25. Sala para pieles;
26. Báscula de riel para pesaje de las canales;
27. Sistema para almacenamiento de estiércol;
28. Oficina de inspección médico-veterinaria;
29. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
30. Tanque de reserva de agua potable;
31. Almacén y bodegas;
32. Oficinas o dependencias administrativas;
33. Area para servicios varios y mantenimiento;
34. Servicios sanitarios y vestideros;
35. Cafetería.

MATADEROS CLASE II.

ARTÍCULO 32. Los mataderos Clase II deberán tener capacidad instalada para el sacrificio de 320 o más reses y 240 o más cerdos, en turnos de 8 horas.

ARTÍCULO 33. Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos números 2278 de 1982 y 1594 de 1984 para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

- a) Sala de cuarteo y deshuese;
- b) Zona de lavado y desinfección de vehículos, pero tendrán sistema de desinfección, bomba manual u otro;
- c) Sala de necropsia;
- d) Sala de subproductos a excepción de la de proceso de sangre.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase II aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

MATADEROS CLASE III.

ARTÍCULO 34. Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas, de conformidad con el Decreto 2278 de 1982.

ARTÍCULO 35. Cumplirán con los requisitos generales señalados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
5. Salas de sacrificio;
6. Redes aéreas para sacrificio y faenado de los animales;
7. Area aislada para lavado, preparación y almacenamiento de vísceras blancas;
8. Area de almacenamiento de vísceras rojas;
9. Depósito para decomisos;
10. Area de cabezas y patas;
11. Area para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para tratamiento primario y eliminación de aguas residuales;
13. Estercolero;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección médico - veterinaria;

16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Servicios sanitarios y vestideros;
18. Area para servicios varios y mantenimiento.

MATADEROS CLASE IV.

ARTÍCULO 36. Los mataderos Clase IV deberán tener una capacidad instalada para el sacrificio de 40 reses y 40 cerdos, en turno de 8 horas.

ARTÍCULO 37. Cumplirán con los requisitos generales estipulados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes áreas:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, y zona de cargue y descargue;
3. Corrales de sacrificio;
4. Sala de sacrificio separada según especie;
5. Red aérea para el sacrificio y faenado de los animales;
6. Area para proceso de vísceras blancas;
7. Area para cabezas y patas;
8. Area para almacenamiento de pieles;
9. Estercolero;
10. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
11. Tanque(s) para reserva de agua potable;
12. Oficina administrativa y de inspección;
13. Unidad sanitaria y vestidero.

ARTÍCULO 38. Los mataderos Clase IV deberán estar dotados del siguiente equipo mínimo:

1. Trampa de aturdimiento;
2. Puntilla de aturdimiento;
3. Polipastos eléctricos o manuales para izado de reses y de cerdos;
4. Redes aéreas para sacrificio y faenado de reses y cerdos;
5. Grilletes o troles con esparrancador para bovinos y cerdos;
6. Plataformas de niveles;
7. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
8. Tasajeras y ganchos para cuartos de canal;
9. Vacadero de panzas y mesones de material inalterable para lavado y proceso de vísceras blancas;
10. Pinza eléctrica u otro sistema para aturdir cerdos;
11. Equipo de gas para el chamuscado de cerdos;
12. Tanque escaldador de estómagos de bovinos.

MATADEROS MINIMOS.

ARTÍCULO 39. Los mataderos Mínimos se establecerán en poblaciones hasta de 2.000 habitantes, con capacidad instalada para el sacrificio de 2 reses y 2 cerdos hora, en red aérea y puestos fijos.

ARTÍCULO 40. Además de los requisitos establecidos en el Decreto número 2278 de 1982, deberán disponer de las siguientes áreas y equipos:

1. Vía de acceso y zona de cargue y descargue;
2. Corrales de sacrificio para reses y cerdos;
3. Sala de sacrificio;
4. Trampa para aturdimiento de reses;
5. Puntilla de aturdimiento;
6. Polipasto(s) manuales para el izado de los animales;
7. Red aérea para sangría y proceso de reses y cerdos;
8. Plataforma de niveles;
9. Grilletes con esparrancador para bovinos y porcinos;
10. Area para proceso de vísceras blancas, cabezas y patas;
11. Area para almacenamiento de pieles y decomisos;
12. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
13. Tasajeras y ganchos para colgar los cuartos de canal;
14. Aturdidor para cerdos;
15. Equipo para chamuscado de cerdos;
16. Tanque de reserva de agua;
17. Unidad sanitaria;
18. Tanque séptico;
19. Estercolero.

PROCEDENCIA Y DESTINO DE LA CARNE.

ARTÍCULO 41. La carne procedente de los mataderos Clase I podrá destinarse:

- a) Para la exportación.
- b) Para el consumo nacional.

ARTÍCULO 42. La carne procedente de los mataderos Clase II podrá destinarse para el consumo en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 43. La carne procedente de los mataderos Clase III, Clase IV y Mínimos, sólo podrá destinarse para comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad donde esté situado el matadero, salvo en aquellos casos en que los municipios asociados, de conformidad a las leyes vigentes, decidan construir, administrar y/o utilizar algunos de estos mataderos en las áreas de sus jurisdicciones para beneficio común.

ARTÍCULO 2o. En los términos anteriores queda subrogado el Capítulo I del Título I del Decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

ARTÍCULO 3o. El presente Decreto rige a partir de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dado en Bogotá, D.E., a 18 abril de 1991.

CESAR GAVIRIA TRUJILLO

El Ministro de Salud,

CAMILO GONZALEZ POSSO.3

NOTA: Publicado en el Diario Oficial 39.805 de abril 23 de 1991.