

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIONES

RESOLUCIÓN NÚMERO 0000240 DE 2013

(enero 31)

por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

El Ministro de Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, las conferidas en las Leyes 9ª de 1979 y 170 de 1994 y el numeral 30 del artículo 2º del Decreto-ley 4107 de 2011 y en desarrollo del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, 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, despese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que por Decreto 2270 de 2012, se actualizó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido mediante el Decreto 1500 de 2007.

Que conforme con dicha actualización, se hace necesario establecer el reglamento técnico contenido de los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles, en aras de proteger la salud y seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores, sustituyendo así los reglamentos contenidos en las Resoluciones 2905 y 4282 de 2007, expedidas por el entonces Ministerio de la Protección Social.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio – OMC, mediante documento identificado con las signaturas G/SPS/N/COL/237 y G/TBT/N/COL/176 del 28 y 29 de junio de 2012 respectivamente.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

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 las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles y 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 mencionadas especies, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño 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, bufalina y porcina, 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, bufalina y porcina, 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, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano que se comercialicen en todo el territorio nacional.

Artículo 3º. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación de lo dispuesto en la presente resolución, se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Igualmente se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

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

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

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.

Escaldado: Es el proceso de exposición del cuerpo del porcino a agua caliente o vapor de agua, con el fin de facilitar la remoción de los pelos en la etapa posterior de pelado sin generar cocción.

Sacrificio de emergencia: Es el beneficio necesario de cualquier bovino, bufalino o porcino que haya sufrido un accidente, lesión o tenga una condición fisioclínica 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 señalizado.

TÍTULO II

LAS PLANTAS DE BENEFICIO ANIMAL DE CATEGORÍA NACIONAL PARA BOVINOS Y BUFALINOS

CAPÍTULO I

Estándares de Ejecución Sanitaria

Artículo 4º. *Estándares de ejecución sanitaria.* Las plantas de beneficio animal de categoría nacional deben cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta teniendo en cuenta 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.

LA IMPRESA NACIONAL DE COLOMBIA

Informa que como lo dispone el Decreto número 53 de enero 13 de 2012, artículo 3º, del Departamento Nacional de Planeación, a partir del 1º de junio de 2012 los contratos estatales no requieren publicación ante la desaparición del Diario Único de Contratación Pública.

DIARIO OFICIAL

Fundado el 30 de abril de 1864
Por el Presidente **Manuel Murillo Toro**
Tarifa postal reducida No. 56

DIRECTORA: **ADRIANA HERRERA BELTRÁN**

MINISTERIO DEL INTERIOR
IMPRENTA NACIONAL DE COLOMBIA

ADRIANA HERRERA BELTRÁN
Gerente General

Carrera 66 N° 24-09 (Av. Esperanza-Av. 68) Bogotá, D. C. Colombia
Conmutador: PBX 4578000.

e-mail: correspondencia@imprenta.gov.co

10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

Artículo 5°. *Localización y accesos.* La planta de beneficio animal de categoría nacional 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 alejado de cualquier foco de insalubridad o de contaminación y de 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.* La planta de beneficio animal de categoría nacional, 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.
4. Las instalaciones deben ser cerradas 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 el ingreso de plagas.
5. El diseño de la sala debe tener flujo unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde el ingreso de los animales hasta su despacho, evitando retrasos y flujos cruzados.
6. Contar con energía eléctrica y un plan de contingencia que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto.
7. Las 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.
8. 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.
9. 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.
10. Los techos, rieles, lámparas 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.
11. Las plataformas 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.
12. Las puertas deben estar contruidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que permanezcan cerradas. El espacio entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
13. Las ventanas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.
14. 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.

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

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

17. Estar cerrada en todo su perímetro por un cerco, que puede ser malla, reja, muro u otro material resistente, suficientemente alto u otro sistema que impida 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 sistemas de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas.
5. Disponer aguas residuales mediante sistemas separados para aguas industriales y domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales, gases y vapores generados en la planta de beneficio.
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 y el ingreso de plagas.
7. No podrá existir escurrimientos de líquidos desde las áreas sucias hacia las áreas limpias.

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 no debe generar riesgo de contaminación a las áreas de proceso.

Artículo 9°. *Iluminación.* Toda planta de beneficio animal de categoría nacional, 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 animal de categoría nacional, deben contar con las siguientes instalaciones sanitarias:

1. **Sanitarios y vestieres.** Deberán:
 - 1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
 - 1.2. Los vestieres deben contar con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.
 - 1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.
 - 1.4. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.
 - 1.5. Debe existir separación física entre vestieres 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 sistema para el secado de manos, jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.
 - 1.8. Por cada veinte (20) personas, debe existir al menos un sanitario. Los sanitarios deberán estar separados e identificados por género.
 - 1.9. Debe contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario.
 - 1.10. Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.
 - 1.11. 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.
 - 1.12. El área de los vestieres debe disponer de los elementos necesarios y en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la dotación.
 - 1.13. Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores contruidos en material sanitario.
 - 1.14. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso o a otras áreas en donde pueda generar riesgo de contaminación.

1.15. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Deben existir vestieres y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.

2. **Filtros sanitarios.** Debe existir como mínimo un filtro sanitario al ingreso de cada área cuyo diseño y ubicación obligue al personal a usarlo, cumpliendo con los siguientes requisitos:

2.1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.

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

2.3. Su diseño, ubicación y uso debe prevenir la contaminación cruzada.

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

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

3.2. Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema de desinfección equivalente.

Artículo 11. *Control integrado de plagas.* Toda planta de beneficio animal de categoría nacional, debe establecer e implementar un programa permanente para prevenir la presencia, 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. Este programa puede ser ejecutado por la planta o por un tercero que se encuentre autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 12. *Manejo de residuos líquidos y sólidos.* Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos deben contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos, como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno, cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. 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 animal de categoría nacional.

2. 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, siempre y cuando se dé cumplimiento en lo pertinente al Decreto 4126 de 2005 y la Resolución 1164 de 2002 o la norma que los modifique o sustituya.

3. La planta es responsable de la evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos y deberá contar con registros para su verificación. El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos.

Parágrafo. El desarrollo de estas actividades está sujeto al cumplimiento de la legislación sanitaria y ambiental que expidan los Ministerios de Salud y Protección Social y de Ambiente y Desarrollo Sostenible, dentro de sus competencias.

Artículo 13. *Calidad del agua.* Para su funcionamiento, las plantas de beneficio animal de categoría nacional, deben garantizar el suministro de agua 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, o una cantidad menor si cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.

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

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

4. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles; como en los casos de generación de vapor indirecto o refrigeración indirecta. En estos casos, los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

Parágrafo. Se permite el empleo de agua de uso industrial para lavado de corrales, bebederos y lavado de animales.

Artículo 14. *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 15. *Estado de salud.* El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que 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 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. Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Artículo 16. *Capacitación.* Toda planta de beneficio animal de categoría nacional deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio animal de categoría nacional y será impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos y temas afines.

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 17. *Prácticas higiénicas y medidas de protección.* La planta de beneficio animal de categoría nacional 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 en el exterior.

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. La empresa debe asegurar que el personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en 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 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, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

21. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo, salvo en aquellos casos en los cuales se demuestren e implementen procedimientos adecuados de mitigación.

Artículo 18. *Instalaciones, equipos y utensilios.* Las instalaciones, los equipos y utensilios, deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles,

facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deben ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

Artículo 19. *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.
- 3.1. Área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento.
- 3.2. Área de terminación o salida.
4. Área de refrigeración y/o congelación.
5. Área de desposte. Si la planta de beneficio animal de categoría nacional realiza esta actividad.
6. Área de despacho.
7. Otras instalaciones.

Parágrafo. Cada una de las áreas debe cumplir con los Estándares de Ejecución Sanitaria de acuerdo con las operaciones que se realicen en las mismas.

Artículo 20. **Área de ingreso.** El área de ingreso a la planta de beneficio animal de categoría nacional debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Las vías interiores deben ser de superficie dura, tratada o pavimentada a fin de controlar el levantamiento de polvo debido a las operaciones.
2. Contar con un sistema de desinfección, para los vehículos que transportan animales al ingreso y salida de la planta de beneficio animal de categoría nacional.
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 garantice el bienestar animal.
5. La superficie del piso y paredes deberá garantizar el bienestar animal.
6. La planta de beneficio debe contar con una sección para el lavado de vehículos, la cual deberá estar ubicada de tal forma que no genere riesgo de contaminación para el proceso de beneficio. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas, el vehículo debe ser lavado y desinfectado cumpliendo con el procedimiento documentado el cual debe involucrar la disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos resultantes de esta actividad.

Artículo 21. **Área 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. Su capacidad debe estar de acuerdo al volumen de sacrificio.
- 1.2. Para la ubicación de los corrales se debe garantizar una separación entre estos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación para el producto.
- 1.3. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser construidos en materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y tener un ancho que permita un flujo de los semovientes y operarios.
- 1.4. Las divisiones de los corrales, deben ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.
- 1.5. Contar con bebederos de material sanitario, con o sin carga automática de agua que garantice la inocuidad del producto, la cual debe cumplir con los criterios de agua para uso industrial, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.
- 1.6. Contar con instalaciones o utensilios para la alimentación en caso de requerirse y contar con el respectivo procedimiento.
- 1.7. Los pisos de los corrales deben ser de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.
- 1.8. Los corrales de observación deben disponer de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales.
- 1.9. La distribución de los corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.
- 1.10. Contar con iluminación artificial o natural, 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 de los corrales.
- 1.11. Estar construidos de tal forma que se eviten las lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadia en los mismos.

2. Requisitos específicos

- 2.1. Corral de Recepción. La capacidad de este corral se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2m². 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 2m² y deberá estar acorde al volumen de sacrificio de la planta. Para asegurar el bienestar de los animales, cuando se requiera por bienestar animal, estos corrales deberán contar con cubierta.
- 2.3. Corral de Observación. Su diseño debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estar construido en material sólido, resistente, con acabados sanitarios y techo;
- b) 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;
- c) Debe permitir realizar el examen clínico y la toma de muestras;
- d) Los líquidos procedentes de este corral deberán desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.
- 2.4. Baño para ganado. Se llevará a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal y empleando para ello agua para uso industrial.
- 2.5. El lavado del semoviente debe ser suspendido a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento.
- 2.6. 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. Además, el piso debe ser antideslizante.

3. Requisitos para las operaciones

- 3.1. Los animales deben 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.
- 3.3. El corral de observación permanecerá cerrado con llave, bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en estas instalaciones.

Artículo 22. *Sala de sacrificio y faenamiento.* La sala de sacrificio y faenamiento corresponde al área principal del proceso y debe contar con dos (2) áreas denominadas: a) área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento, y b) área de terminación y salida.

Artículo 23. **Área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento.** Está conformada por la sección de insensibilización y sangría y la sección intermedia o de procesamiento.

Artículo 24. *Sección de insensibilización y sangría.* Esta sección 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 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. 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. Equipado con un sistema que asegure su sujeción y que permita la salida expedita y no violenta del animal insensibilizado. En todo caso, durante la insensibilización se debe garantizar el bienestar animal.
- 1.4. Disponer de un sistema de recolección higiénico de sangre. En aquellos casos que la sangre sea destinada para el consumo humano su manejo debe ser independiente y verificado por la autoridad sanitaria.
- 1.5. El sistema de escurrimiento de la sangre estará diseñado de forma tal que esta no vaya hacia otras secciones o áreas.
- 1.6. Las instalaciones para la recolección de la sangre deben permitir su evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho. Estas deben garantizar un manejo seguro de manera que se prevenga la contaminación cruzada.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

- 2.1. Los equipos y utensilios deben estar construidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y ser acordes con el volumen del beneficio.
- 2.2. Los métodos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales. Podrán utilizarse:
 - a) Electronarcosis;
 - b) Narcosis con gas;
 - c) Conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, accionado en forma neumática;
 - d) Cualquier otro método que por bienestar animal sea recomendado por los organismos internacionales de referencia.
- 2.3. Contar con dispositivos para elevar o izar el animal con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren el rápido izamiento al riel de sangría y continuar con el proceso.
- 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. Adicionalmente, deberán estar 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. El almacenamiento y transporte de ganchos y poleas no deben generar contaminación para la carne y productos cárnicos comestibles.

2.8. Los cuchillos deben ser construidos 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.

2.9. Se debe disponer de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.

2.10. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material sanitario.

3. **Requisitos de las operaciones.** La insensibilización de los animales se realizará en el sitio destinado para tal fin.

Artículo 25. *Sección intermedia o de procesamiento.* En esta sección se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores a la sangría hasta el eviscerado y para el efecto se deberá 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:

- a) Lavado y preparación de cabezas;
- b) Deshuesado de cabezas, cuando esta operación se realiza en el establecimiento;
- c) Limpieza del aparato digestivo y la ulterior preparación del mismo;
- d) Limpieza y preparación de las vísceras rojas;
- e) Lavado y escaldado de patas y manos;
- f) Preparación y almacenamiento de grasas comestibles, cuando esta operación se realiza en el establecimiento.

1.3. El diseño y construcción de las instalaciones deberá permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

2. **Requisitos de los equipos y utensilios**

2.1. Los equipos y utensilios deben ser construidos en material sanitario y su diseño evitará la contaminación.

2.2. Los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos son:

- a) Rieles aéreos, plataforma, polipasto de transferencia, espermancador de piernas;
- b) Equipos o utensilios para corte de patas;
- c) Plataformas para el desollado en suspensión;
- d) Mesones y colgadores para la inspección;
- e) Sierra partidora de pecho o utensilio para dicho corte, de acuerdo al volumen de sacrificio;
- f) Plataforma de evisceración;
- g) Conductos o medios de traslado de los órganos a las salas de productos comestibles;
- h) Conducto o sistema de comunicación con la sala de pieles, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles;
- i) Conductos o medios de traslado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos;
- j) Descornador de cabezas.

2.3. El equipo mínimo en las salas de productos cárnicos comestibles será el siguiente:

- a) Mesones de material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deben ser acordes con el volumen de beneficio;
- b) Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable con desagües directos a la red;
- c) 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;
- d) Lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento;
- e) Sistema de extracción de pezuñas, escaldado y pelado de patas;
- f) Sistema para conducción de los productos cárnicos comestibles, hechos en material sanitario que permitan un fácil lavado y desinfección;
- g) El manejo de los decomisos se debe realizar según lo establecido en la legislación vigente;
- h) Sistema para el lavado e inspección de cabezas.

3. **Requisitos para las operaciones**

3.1. El corte de la 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 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, cuando se realice esta operación en el establecimiento.

3.4. Las distintas partes del animal tales como canal, cabeza, extremidades, vísceras rojas y blancas, deberán contar con un sistema de identificación correlativa que no se confunda ni se pierda su identificación. Además, se deberá contar con un sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas.

3.5. 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.

3.6. Contar con un sitio para inspección de manos y patas.

3.7. Embolsado y anudado de recto o sistema que evite la contaminación de la canal.

3.8. El desollado se debe realizar con el animal en suspensión, y se debe garantizar la conducción del cuero hacia el cuarto de almacenamiento evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.

3.9. Una vez desollado 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.

3.11. La evisceración se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

3.12. La evisceración de las vísceras torácicas, corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.

3.13. 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.

3.14. Se debe retirar el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.

3.15. El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área respectiva se desarrollará de forma tal que se evite cualquier riesgo de contaminación.

3.16. 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 26. **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, de congelación (cuando se realice esta actividad) y almacenamiento.
- 3. Sala de desposte, cuando se realice esta actividad.
- 4. Área de despacho.

Artículo 27. **Área de acondicionamiento de la canal.** Esta área debe 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 desde el exterior de la planta.

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:

- a) Riel para el transporte de canales;
- b) Equipos o utensilios para partir las canales;
- c) Plataforma de inspección de tolerancia cero, realizada por el establecimiento;
- d) Plataforma de inspección de canales y riñones;
- e) Riel de destino a cámaras de frío;
- f) Sistema para el lavado y desinfección de las canales;
- g) Carros o sistemas herméticos, construidos 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:

- a) Corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral, cuartos de canal y octavos de canal, estos cortes se deben realizar manteniendo en todo momento la canal suspendida;
- b) Eliminación de la médula espinal;
- c) La inspección para cero tolerancia por parte del establecimiento;
- d) Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médico veterinaria;
- e) Lavado y desinfección de canales.

3.2. Las operaciones desarrolladas en esta área deberán garantizar la inocuidad de la carne.

Artículo 28. *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.

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 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 para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.3. Los rieles para canales deben estar a una distancia que evite el contacto entre canales.

2.4. La ubicación de los rieles debe garantizar que las canales no entren en contacto con las paredes y muros.

2.5. La altura del riel debe ser tal que las canales, al estar suspendidas queden 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. El almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, debe 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:

a) En Refrigeración: Canal: 7°C medida en el centro de la masa muscular y Productos cárnicos comestibles: 5°C;

b) En 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 puede contar con un cuarto de refrigeración y/o congelación, para vísceras blancas, vísceras rojas, patas y cabezas siempre y cuando los productos se encuentren debidamente protegidos durante el almacenamiento.

Parágrafo. Los cuartos de congelación se requieren cuando la planta de beneficio realice este proceso.

Artículo 29. **Área 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 construidos 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 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. Retiro de estructuras ganglionares.

Artículo 30. **Desposte.** Cuando el desposte se realice en una planta independiente o planta de desposte además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, debe cumplir con los requisitos establecidos para el despacho y, los siguientes requisitos:

Para la recepción. Debe como mínimo cumplir con:

1. Requisito de las instalaciones

Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante la recepción de las materias primas y los materiales de empaque.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1. Los equipos y utensilios deben estar construidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.

2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.3. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

2.4. Los rieles aéreos, carros, bandejas y demás equipos y utensilios requeridos, deben ser de fácil limpieza y desinfección y no generar desprendimientos que contaminen los productos que se reciben.

2.5. Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en condiciones que eviten la contaminación de los productos.

2.6. Los recipientes o canastas utilizados, estarán construidos en material sanitario y responderán a los siguientes requisitos:

a) Su diseño facilitará su limpieza y desinfección;

b) No estarán en contacto directo con el piso, para lo cual se dispondrá de estibas o cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.

3. Requisito para las operaciones

Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de manipulación, en el interior del establecimiento evitando la contaminación de la carne.

Artículo 31. **Área 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 sólo 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 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.

2.3. De las plantas de beneficio las canales saldrán únicamente en forma de medias canales; y cuartos de canal y octavos de canal. Cuando se requiera el despacho de otros cortes estos tendrán que realizarse en el área de desposte.

2.4. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente documento para estos productos.

Artículo 32. **Otras instalaciones.** Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

1. Sacrificio de emergencia. Para el sacrificio de emergencia la planta de beneficio podrá disponer de una sala de sacrificio de emergencia o contar con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, y el sacrificio se efectuará al final de la jornada o en días en que no haya operación.

2. Lavado y desinfección de canastillas. Si en la planta de beneficio se utilizan canastillas, se debe contar con un procedimiento documentado y un área acondicionada con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad.

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 (cuando aplique). La planta de beneficio deberá contar con un lugar destinado para el almacenamiento de los empaques, el cual se debe disponer en forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y evite su contaminación. 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. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deben generar contaminación a las áreas de proceso.

6. Área de cafetería y/o social.

7. Área de máquinas.

8. Áreas para el almacenamiento de residuos incluyendo el almacenamiento temporal de decomisos no aprovechables y demás residuos peligrosos. Si la planta realiza tratamiento de residuos debe contar con las áreas y equipos necesarios para el desarrollo de esta actividad sin que genere contaminación para la carne. En todo caso, la planta es responsable de la disposición final de los residuos generados en la misma.

9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.

10. Oficina o sección en área administrativa para la 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.

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 y manejo de la piel que evite la contaminación cruzada.

CAPÍTULO II

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Artículo 33. *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 34. *Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Para su desarrollo, 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 pre-operativo 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 de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES.

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 35. *Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre-operativos 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 36. *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 37. *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 determinen 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 38. *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 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 39. *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 y si se considera necesario solicitará muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

4. Revisión documental de la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 40. *Manuales internos*. Toda planta de beneficio deberá contar con un manual que incluya los programas de mantenimiento de equipos e instalaciones, de proveedores y trazabilidad los cuales deberán ser desarrollados como soporte del proceso de beneficio. Estos programas deberán estar debidamente documentados y a disposición de la autoridad sanitaria competente.

CAPÍTULO III

Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem

Artículo 41. *Inspección ante-mortem*. La inspección ante-mortem 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 requieren atención especial durante la inspección post-mortem.

4. Impedir la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.

5. El dictamen ante-mortem 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 42. *Inspección en plantas de beneficio*. La inspección en plantas de beneficio se desarrollará como mínimo por un Inspector Oficial – Médico Veterinario del Invima y los auxiliares del Inspector Oficial serán proveídos por la planta de beneficio, quienes deben garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados en estos establecimientos. La asignación de la inspección oficial será establecida por el Invima. Los auxiliares deben contar con autorización por parte del Invima, cumpliendo para ello, con el procedimiento establecido por dicho Instituto. Para el desarrollo de las actividades, los auxiliares deben dar cumplimiento a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el Invima.

Parágrafo. Los establecimientos autorizados para exportación, recibirán la asignación de la inspección oficial, mediante la cual, se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garanticen las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento, y los requerimientos del país de destino.

Artículo 43. *Animales bajo control especial en la planta de beneficio*. Se considerarán animales bajo control especial en la planta de beneficio, los que cumplan con las siguientes condiciones:

1. Cuando durante el transporte se presenten 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 animales hayan sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los periodos o tiempos de retiro de carencia, o sometidos a influencias de factores ambientales que puedan hacer riesgoso el consumo de sus carnes.

4. 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.

5. Todo animal que en la inspección ante-mortem 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. 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.

7. Si dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante-mortem no han sido sacrificados, los animales deben ser reexaminados.

8. El dictamen sobre si un animal debe ser beneficiado, así como las condiciones que se requieren para un beneficio especial, las determina la inspección oficial.

Artículo 44. *Requisitos de inspección*. El Inspector debe prestar especial atención al comportamiento de los animales y para ello 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 prepuce 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 45. *Autorización sin restricción.* Se autorizará sin ninguna restricción el beneficio de un animal cuando la inspección ante-mortem determine que no existe ningún signo de afección o enfermedad y que se ha cumplido con el tiempo de descanso.

Artículo 46. *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 ante-mortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, de ser confirmada en la inspección post-mortem, 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, tales 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 47. *Animales sospechosos.* Si durante la inspección ante-mortem, la autoridad sanitaria establece la presencia de animales sospechosos debe:

1. Emplear un dispositivo para identificar los animales sospechosos hasta que concluya la inspección post-mortem.
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 autoconsumo, 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 48. *Manejo de las hembras paridas y los abortos.* Cuando se presenten estas situaciones:

1. Las hembras paridas, podrán ser sacrificadas en los términos establecidos en el numeral 2 de los requisitos de operación del artículo 21.
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 49. *Dictamen final de la inspección ante-mortem.* Como resultado de la inspección ante-mortem, 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 ante-mortem 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 ante-mortem 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 ante-mortem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección post-mortem 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 post-mortem 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 post-mortem 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 50. *Decomisos.* El decomiso durante la inspección ante-mortem es procedente en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección ante-mortem 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 post-mortem.
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 ante-mortem 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 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 sea acuético, se identificará marcándolo claramente como decomisado y se procederá a su incineración.
7. Todo animal que en la inspección ante-mortem 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 ante-mortem 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 51. *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 52. *Inspección post-mortem.* La inspección post-mortem 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 cárnicos 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 post-mórtem, 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 53. *Examen post-mórtem*. El examen post-mórtem 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. Órganos 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 post-mórtem 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 54. *Exámenes y procedimientos de inspección post-mórtem*. Los animales deben inspeccionarse cumpliendo con los procedimientos para el examen de cabeza, vísceras y canal de acuerdo con la siguiente tabla:

TABLA 1
Exámenes y procedimientos de la inspección post-mórtem

CABEZA	VÍSCERAS	CANAL
Examen visual de las superficies externas. Examen visual de las cavidades oral, nasal, ojos, orejas, de las mucosas, de los cuernos y de los músculos.	Examen visual general de las vísceras torácicas y abdominales.	Examen de las canales (incluye musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.)
Ganglios linfáticos Submaxilares Parotídeos Retrofaríngeos	Sistema linfático: Mesentéricos Hepáticos Bronquiales y Mediastínicos. Aparato Gastrointestinal: a) Estómago, preestómagos, proventrículos (mucosas de revestimiento, vellosidades). b) Intestinos (intestino medio e intestino terminal) Bazo Hígado Pulmones Corazón Útero Riñones Glándulas mamarias Testículos Timo	Ganglios linfáticos: Inguinales superficiales Ílfacos externos e internos Preescapular Axilares Cadena lumbar Sacro Supramamario Prefemoraly

Artículo 55. *Procedimientos de la inspección de cabeza*. Los exámenes de la inspección post-mórtem 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 de que se requiera examinar los senos paranasales, 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 56. *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 de 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 (íleon).

8. **ÚTERO:** 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 57. *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.

Las 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 58. *Dictámenes de la inspección post-mórtem*. 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 CÁRNICOS.

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 INCINERACIÓN 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 59. *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 60. *Procedimientos y Dictamen para la Inspección ante-mórtem*. Los procedimientos de inspección ante-mórtem se presentan en la siguiente tabla, e indicando las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final:

TABLA 2

Procedimientos y dictamen para la inspección ante-mórtem

ENFERMEADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN		CONSTATAACIONES GENERALES
	CANAL	VÍSCERAS	
1.1 Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	DECOMISO	DECOMISO	Cuando se detecta en la inspección ante-mórtem, el faenamiento y la inspección post- mórtem 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 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 En climas cálidos debe contarse con un aumento térmico hasta de 1 grado centígrado. 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.
1.2 Excitación, temperatura elevada o agotamiento, postración, causados por estrés, sin signos de enfermedad aguda.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO	Se aplaza el faenamiento y se repite la inspección ante-mórtem 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.
1.3 Estado agónico indicado por temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.	DECOMISO	DECOMISO	Deberá destruirse en lugar y forma apropiados. La HIPOTERMIA, EL PULSO RÁPIDO Y DÉBIL, LAS FUNCIONES SENSORIALES PERTURBADAS, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el DECOMISO TOTAL DEL ANIMAL para incineración.
1.4 Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante y edema.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Los ESTADOS GENERALES CRÓNICOS, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas, degeneración patológica de los órganos, hidropesta, imponen el DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
1.5 Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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.
1.6 Septicemia, piemia o toxemia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La SEPTICEMIA Y LA PIEMIA, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
1.7 Color y olor anormales, etc.			COLOR, OLOR ANORMAL o ALTERACIONES SEMEJANTES producidos por anemia, hipoproteínea degeneración grasa, consumo de tóxicos y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
1.7.1 Causados por enfermedad crónica o grave.			La canal y productos cárnicos comestibles con olor a harina de pescado y semejantes obligan al destino del animal, para uso industrial.
1.7.2 Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)	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.
1.7.3 Causados por tratamiento con medicamentos:	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.
1.8 Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	

ENFERMEADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN		CONSTATAACIONES GENERALES
	CANAL	VÍSCERAS	
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 post-mórtem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ejemplo, crisis cardiovasculares).	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 ante-mórtem:	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
1.10 Sacrificio de emergencia 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	APROBADO O APROBADO CONDICIONADO	Después de la inspección post- mórtem 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 hembra deberá ser mantenida en reposo, cumpliendo lo dispuesto en el artículo 61 del presente reglamento. Los órganos genitales y glándulas mamarías serán decomisados. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos ocupacionales como prevención de posible Brucelosis.
1.12 Muerte en corrales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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 61. *Procedimientos y Dictamen para la Inspección post-mortem*. Los procedimientos de inspección post-mortem, se presentan a continuación en la tabla que indica las lesiones, patologías y su correspondiente dictamen final:

TABLA 3

Procedimientos de referencia para la inspección post-mortem

ENFERMEADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
1. Infección umbilical con efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En casos de INFECCIÓN 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.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
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.
2.2 Encefalitis y meningitis agudas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Es obligatorio realizar diagnóstico diferencial de Rabia. Envío decabeza al Instituto Nacional de Salud - INS. De conformidad con las directrices establecidas, entre el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invia, se tomarán las muestras de rigor y se coordinará con el ICA el examen para descartar Encefalopatía Espongiforme Bovina EEB y Rabia Bovina.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
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 cerebrales.			
2.4.1 Derivados de Piemia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Rechazo y decomiso del cerebro.
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.)			
2.5.1 Con desagrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos.	APROBADO	APROBADO	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.
2.5.2 Acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
3. Enfermedades del pericardio corazón y vasos sanguíneos.			
3.1. Pericarditis:			
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.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Pericarditis: con trastornos circulatorios, cambios degenerativos de los órganos u olores anormales, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
3.1.2 Pericarditis Subaguda Infecciosa y Exudativa.	APROBADO Sujeto a resultados de laboratorio.	APROBADO Sujeto a resultados de laboratorio.	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.
3.1.3 Pericarditis Infecciosa Crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido.	APROBADO	APROBADO	Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.
3.1.4 Pericarditis Traumática Bovina Crónica.	APROBADO	APROBADO	
3.2. Endocarditis.			
3.2.1 Endocarditis Ulcerosa y Endocarditis Verrugosa con compromisos sistémicos (estados febriles).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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.	APROBADO	APROBADO	
3.3 Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso (malformación, etc.)	APROBADO	APROBADO	Rechazo del corazón. Malformación cardíaca: Cuando no es de carácter infeccioso se permite la 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.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
4.3 Neumonía Catarral.	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 Bronconeumonía 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.
4.9 Broncoaspiración de contenido ruminal	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 Pleuritis Fibrinosa Difusa o Serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales y/o febril.		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 órganos y se decomisan los órganos y partes de la canal afectados para uso industrial o incineración según dictamen del inspector.
5.3 Pleuritis Supurativa o Gangrenosa.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Habrà DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
6. Enfermedades del estómago e intestinos.			
6.1 Catarro Gastrointestinal Agudo.			
6.1.1 Con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados, pero sin ningún otro cambio.	APROBADO	APROBADO	Se decomisarán los intestinos para uso industrial.
6.1.2 Con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, Esplenomegalia o degeneración de los órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se decomisará la canal y sus órganos para uso industrial.
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.			
6.4.1 Casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	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. Rechazo de intestinos, se decomisarán los órganos afectados para uso industrial.
6.4.2 Casos leves sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	
6.5 Meteorismo del rumen o impacción del omaso			
6.5.1 Casos agudos por efectos de nutrición.	APROBADO	APROBADO	Rechazo parte afectada, se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se decomisarán la canal y los órganos.
6.5.2 En casos de intoxicación o casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES	ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
7. Afecciones del peritoneo.				9.7 Ruptura de la vejiga o de la uretra.			
7.1 Peritonitis.				9.7.1 En casos de Peritonitis Urinogénica, con olor a orina o Celulitis Urinaria.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
7.1.1 Aguda, difusa o exudativa extensiva.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se produce el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Rechazo de los órganos afectados, se decomisarán las partes de la canal y los órganos afectados para uso industrial.	9.7.2 En el caso de Hematuria Vesical Bovina.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
7.1.2 Peritonitis fibrinosa local.	APROBADO	APROBADO		10. Afecciones de los órganos genitales de las hembras y enfermedades asociadas.			
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.	10.1 Inflamación del útero.			
7.3 Enteritis de los Terneros	APROBADO	APROBADO	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.	10.1.1 Metritis Aguda, Piómetra (con compromiso general y/o fiebre).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
8. Afecciones del hígado.				10.1.2 Metritis Crónica (incluidos los fetos macerados o momificados), sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de los órganos genitales para incineración.
8.1 Telangiectasia, formación de quistes, cálculos biliares.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.	10.2 Retención de la placenta.			
8.2 Infiltración adiposa.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.	10.2.1 Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de los órganos genitales para incineración. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos profesionales.
8.3 Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.	10.2.2 Acompañada de fiebre o de otros signos de efectos sistémicos	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
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.	10.3 Parto con complicaciones debido a Metritis Aguda, Vaginitis Necrótica o presencia de fetos putrefactos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
8.5 Quistes o nódulos parasitarios en el hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.	10.4 Prolapso, torsión o ruptura del útero acompañada de fiebre o de Peritonitis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
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.	10.5 Hidropesía del útero, (acumulación de líquidos)	APROBADO	APROBADO	Rechazo del útero para uso industrial. La aprobación estará sujeta al estado general del animal y de que este no presente síntomas generalizados.
8.7 Abscesos del Hígado.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.	10.6 Hemoglobinuria Bovina Puerperal con presencia de Ictericia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial 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.	11. Afecciones de los órganos genitales de los machos.			
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.	11.1 Orquitis o epididimitis.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de los testículos para uso industrial.
9. Enfermedades del tracto urinario.				12. Afecciones de las glándulas mamarias.			
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.	12.1 Inflamación de la glándula mamaria (Mastitis).			
9.2 Nefritis.				12.1.1 Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la glándula mamaria para uso industrial.
9.2.1 Canal acompañada de olor a orina, uremia o edema.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se produce el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos. 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.	12.1.2 Séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.2.2 Nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO		12.2 Edema de la glándula mamaria.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de las glándula mamaria para uso industrial.
9.3 Nefritis Leucocítica diseminada (Colinefritis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial.	12.3 Producción Láctea	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de las glándula mamaria 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.	13. Afecciones de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones.			
9.5 Pielonefritis.				13.1. Fracturas.			
9.5.1 Con Insuficiencia Renal (Uremia).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial.	13.1.1 Localizadas, sin complicaciones (recientes o en fase de curación).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la parte afectada para uso industrial.
9.5.2 Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO		13.1.2 Infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.6 Cistitis.				13.2 Osteomielitis.			
9.6.1 Forma exudativa acompañada de fiebre, olor a orina o Pielonefritis Urinogénicas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.	13.2.1 Localizada.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la parte afectada para uso industrial. Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración.
9.6.2 Hematuria Vesical Bovina	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Rechazo y decomiso de vejiga para uso industrial.	13.2.2 Gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
9.6.3 Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO					

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
13.3 Depósitos de pigmentos en huesos o en peristio.	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. 13.4.1 No infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico.	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. Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
13.4.2 Poliartitis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO 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.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de los órganos y los huesos para uso industrial. En este caso la carne será des-huesada y aprobada para uso en derivados cárnicos.
13.4.4 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.5 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.6 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.7 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.8 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.9 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.10 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.11 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.12 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.13 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.14 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.15 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.16 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.17 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.18 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.19 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.20 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.21 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.22 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.23 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.24 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.25 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.26 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.27 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.28 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.29 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.30 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.31 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.32 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.33 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.34 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.35 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.36 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.37 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.38 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.39 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.40 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.41 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.42 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.43 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.44 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.45 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.46 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.47 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.48 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.49 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.50 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.51 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.52 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.53 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.54 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.55 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.56 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.57 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.58 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.59 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.60 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.61 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.62 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.63 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.64 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.65 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.66 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.67 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.68 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.69 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.70 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.71 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.72 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.73 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.74 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.75 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.76 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.77 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.78 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.79 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.80 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.81 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.82 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.83 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.84 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.85 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.86 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.87 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.88 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.89 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.90 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.91 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.92 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.93 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.94 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.95 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.96 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.97 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.98 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.99 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
13.4.100 Osteofluorosis.	APROBADO	APROBADO	
14. Afeciones de la musculatura.			
14.1 Ausencia de rigor mortis.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	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.
14.2 Depósitos calcáreos.			
14.2.1 Generalizados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
4.2.2 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 TOTAL	DECOMISO TOTAL	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 afeciones parasitarias.
15. Afeciones de la piel, pezuñas y tejido subcutáneo.			
15.1 Heridas y celuitis.			
15.1.1 De granulación reciente.	APROBADO	APROBADO	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. 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. Heridas infectadas, con abscesos y flemones.	APROBADO	APROBADO	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
15.1.2.1 Localizada, sin signos generales.	APROBADO	APROBADO	
15.1.2.2 Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
15.2 Contusiones			
15.2.1 Localizadas.	APROBADO	APROBADO	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.
15.2.2 Efectos generalizados politraumatismo o alteraciones secundarias en la canal.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
15.3 Quemaduras.			
15.3.1 Localizadas, sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	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.
15.3.2 Acompañadas de Anasarca (edema extensivo), como fiebre u otros síntomas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
15.4 Eritema, Dermatitis Aguda (por ejemplo, congelación, insolación, corrosiones, fotosensibilización).			
15.4.1 Sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	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.
15.4.2 Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre u otros síntomas generales.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.5 Enfisema y edema subcutáneo.			
15.5.1 Sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	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.
15.5.2 Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre, síntomas generales u otros estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
15.6 Panadizo.			
15.6.1 Estrictamente localizado.	APROBADO	APROBADO	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 industrial. Se realizará el diagnóstico diferencial por fiebre aftosa. Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
15.6.2 En estados generales crónicos y síndrome febril.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
16. Condiciones parasitarias.			
16.1 Cisticercosis (Cysticercus bovis).			
16.1.1 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.
16.1.2 Infestación leve, moderada o con quistes muertos o degenerados.	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 Cenurosis (Coenurus cerebralis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la cabeza u órgano afectado para uso industrial.
16.3 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.
16.4 Equinococosis (hidatidosis).			
16.4.1 Visceral.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de órganos afectados.
16.4.2 Ósea o muscular.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y los órganos para uso industrial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
16.5 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.
16.6 Miasis	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 Tricomoniasis.	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.			
17.2.2 Infestación leve o localizada.	APROBADO	APROBADO	Se impone el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados. Expurgo.
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 TOTAL	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.			
17.5.2 Con lesiones generalizadas.	DECOMISO 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 afeines).			
18.1 Caruncos 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 partes para incineración. 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 Caruncos sintomático (Clostridium chauvoei).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración. 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 DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para uso industrial.
18.7.1 Positivo a la prueba de tuberculina y con lesiones macroscópicas.			
18.7.2 Positivo a la prueba de tuberculina y sin lesiones macroscópicas.	APROBADO CONDICIONADO	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 destina para uso industrial. Se retendrá la canal hasta tanto no se obtengan los resultados de laboratorio.
18.7.3 Hallazgos de lesiones similares a las de tuberculosis.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
18.8 Paratuberculosis	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos con excepción del sistema digestivo al cual se le impondrá DECOMISO TOTAL. El sistema digestivo se destina 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 a leves lesiones en los pulmones.			
18.9.2 Lesiones extensas en los pulmones.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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 de 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 Pasteurellosis.	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).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
18.16.1 Generalizada, aguda o severa.			
18.16.2 Localizada, subaguda.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	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 Estreptococosis (Dermatophilus 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.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. El beneficio se realizará bajo condiciones 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.
18.18.1 Aguda.			
18.18.2 Localizada y crónica.	APROBADO	APROBADO	
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.			

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
19. Afecciones 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 Afecciones Vesiculares y Viruelas.			Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
19.1.1 Fiebre aftosa	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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 beneficio 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 o aprobación condicional para tratamiento por calor.
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 permiten 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 Parainfluenza bovina.	APROBADO	APROBADO	Se realiza el decomiso de la canal y los órganos para uso industrial.
19.1.8 Leucosis bovina.			
19.1.8.1 Lesiones múltiples macroscópicas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. El inspector oficial autoriza la canal para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos.
19.1.8.2 Reacción positiva solamente.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	
19.1.9 Rabia.			
19.1.9.1 Con síntomas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración. 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. 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.
19.1.9.2 Sacrificado dentro de 8 días después de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	
19.1.9.3 Sacrificado después de 8 días de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
20. Afecciones por síndromes de etiología no completamente identificada o no infecciosas.			
20.1 Tumores.			
20.1.1 Tumores benignos circunscritos, mixofibromas y neurofibromas de los nervios intercostales, plexos de los nervios, etc.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación para elaboración de derivados cárnicos de la canal y los órganos, sujeto al resultado de laboratorio para diagnóstico diferencial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
20.1.2 Tumores malignos, por ejemplo, carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
20.1.3 Tumores múltiples, por ejemplo, metástasis o tumores múltiples benignos en distintos órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
20.2 Desórdenes metabólicos, enfermedades por deficiencias e intoxicaciones.			
20.2.1 Acetonemia bovina.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el aplazamiento del sacrificio y cuando no sea posible el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.2 Paresia posparto (fiebre de leche) Hipocalcemia.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible se realiza el sacrificio de emergencia, el inspector oficial deomisa 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.
20.2.3 Deficiencias minerales nutricionales.	APROBADO	APROBADO	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.
20.2.4 Hipomagnesemia.	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 afectadas por congestión hipostática serán destinados para uso industrial.
20.2.5 Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.6 Ictericia.			
20.2.6.1 Hemolítica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.6.2 Tóxica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.6.3 Obstruictiva o ligera (desaparece dentro de un plazo de 24 horas).	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	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.
20.2.6.4 Obstruictiva (grave).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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 de medicamentos veterinarios o de contaminantes químicos que excedan los niveles máximos.			Cumplimiento del plan nacional de residuos.
21. Infecciones micóticas y micotoxinas.			
21.1 Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección ante mórtem o post mórtem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

Artículo 62. Guía de transporte. De la planta de beneficio el vehículo debe salir con la guía de transporte para demostrar la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles. El Inivma establecerá la guía de transporte.

CAPITULO IV Sistema HACCP

Artículo 63. 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:

a) Peligros biológicos: Contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, parásitos, enfermedades zoonóticas y descomposición;

b) 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;

c) 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:

a) Los puntos críticos de control identificados que permiten controlar los peligros que podrían ser introducidos en el establecimiento;

b) 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;

c) 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;

d) 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;

e) 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.

f) 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;

g) 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 64. 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 65. 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 periodo 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:

a) Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso;

b) Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas;

c) 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 por que 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 66. 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. Si la planta garantiza el control de los procesos e incluyen las acciones correctivas cuando sean necesarias, podrá obviar el cumplimiento del presente numeral.

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 67. 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 68. **Entrenamiento.** El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, deberá demostrar su idoneidad (experiencia, conocimiento o competencias) en el manejo del sistema, este entrenamiento podrá ser dirigido por personal interno o externo de la organización y deberá incluir el desarrollo práctico haciendo parte de los requerimientos de capacitación establecidos en el presente capítulo.

Artículo 69. *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 prerequisites.
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.

TÍTULO III

LAS PLANTAS DE BENEFICIO ANIMAL DE CATEGORÍA NACIONAL PARA PORCINOS

CAPÍTULO I

Estándares de Ejecución Sanitaria

Artículo 70. *Estándares de ejecución sanitaria.* Las plantas de porcinos cumplirán con los estándares de ejecución sanitaria previstos en los artículos comprendidos entre los 4 al 12, del 14 al 17 de la presente resolución y además las disposiciones contenidas en el presente capítulo.

Artículo 71. *Calidad del agua.* Para su funcionamiento, las plantas de beneficio deben garantizar el suministro de agua 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 250 litros por animal, o una cantidad menor si cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.
2. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
3. Disponer de agua potable con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
4. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles; como en los casos de generación de vapor indirecto o refrigeración indirecta. En estos casos, los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

Parágrafo. Se permite el empleo de agua de uso industrial para lavado de corrales, bebederos y lavado de animales.

Artículo 72. *Instalaciones, equipos y utensilios.* Las instalaciones, los equipos y utensilios, deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deben ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

Artículo 73. *Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio para porcinos.* 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.
 - a) Área de insensibilización, sangría, intermedia o de procesamiento;
 - b) Área de terminación o salida;
3. Área de refrigeración y congelación.
4. Área de desposte, cuando la planta realice esta actividad.
5. Área de despacho.
6. Otras instalaciones.

Parágrafo. Cada una de las áreas debe cumplir con los Estándares de Ejecución Sanitaria de acuerdo con las operaciones que se realicen en las mismas.

Artículo 74. *Área de ingreso.* El área de ingreso a la planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Las vías interiores deben ser de superficie dura, tratada o pavimentada a fin de controlar el levantamiento de polvo debido a las operaciones.
2. Contar con un sistema de desinfección, para los vehículos que transportan animales 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 garantice el bienestar animal.
5. La superficie del piso y paredes deberá garantizar el bienestar animal.

6. La planta de beneficio debe contar con una sección para el lavado de vehículos, la cual deberá estar ubicada de tal forma que no genere riesgo de contaminación para el proceso de beneficio.

7. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas, el vehículo debe ser lavado y desinfectado cumpliendo con el procedimiento documentado, el cual debe involucrar la disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos resultantes de esta actividad.

Artículo 75. *Área 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.
- 1.2. Para la ubicación de los corrales se debe garantizar una adecuada separación entre estos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación para el producto.
- 1.3. El diseño y construcción debe evitar la excesiva suciedad de los animales y el estrés innecesario.
- 1.4. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser construidos en materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y tener un ancho que permita un flujo de los porcinos 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 microbiológica y físico-química de agua potable, 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 o utensilios para la alimentación en caso de requerirse y contar con el respectivo procedimiento.

1.8. Los pisos de los corrales 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 natural o artificial de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante-mórtem y se mantengan las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.

1.12. Estar construidos de tal forma que se eviten posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.

1.13. Cuando se requiera, los corrales deben contar con un tipo de cubierta sólida o permeable para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.

2. Requisitos específicos

2.1. Corral de Recepción. La capacidad de este corral se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 1.0 m². Este corral tendrá comunicación con los corrales de sacrificio y de observación.

2.2. Corral de Sacrificio. La capacidad de este corral se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 1.0 m², estos corrales deben contar con techo para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.

2.3. Corral de Observación. Su diseño debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estar construido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios y techo;
- b) Las paredes deben tener una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre estas y los pisos deben diseñarse de modo que faciliten la limpieza y desinfección;
- c) Debe permitir realizar el examen clínico y la toma de muestras;
- d) Los líquidos procedentes de este corral deben desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.

2.4. Baño para animales. Se llevará a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal y empleando para ello agua para uso industrial, el lavado del porcino 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 en materiales lavables, desinfectables, su diseño no presentará aristas salientes o punzantes y garantizar el bienestar animal.

3. Requisitos de operación

3.3. Los animales deben ingresar al establecimiento con un tiempo mínimo de cuatro horas de antelación al beneficio, para permitir la inspección ante-mórtem, la evacuación de la materia fecal y el descanso.

3.4. Los porcinos enteros que ingresen a la planta serán manejados según lo establecido en los procedimientos de inspección post-mórtem. La castración quirúrgica debe efectuarse mínimo 120 días antes del sacrificio para ser aprobada la canal.

3.5. Los métodos de castración diferentes al quirúrgico deben ser aprobados por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA.

3.6. A los porcinos que por alguna circunstancia permanezcan en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se les debe proveer de alimento. No podrán permanecer sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas.

3.7. El corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia cuando exista, permanecerán cerrados con llave, bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en estas instalaciones.

Artículo 76. Sala de sacrificio y faenamiento. La sala de sacrificio y faenamiento corresponde al área principal del proceso y debe contar con dos (2) áreas denominadas: a) área de insensibilización, sangría, escaldado y depilado, intermedia o de procesamiento y b) área de terminación y salida.

Artículo 77. Área de insensibilización, sangría, escaldado, depilado e intermedia o de procesamiento. Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

Artículo 78. Sección de insensibilización, sangría, escaldado y depilado. Esta sección 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 sección 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. Para la insensibilización, se debe contar con un sistema que sea recomendado por los organismos internacionales de referencia.

1.4. Disponer de un sistema independiente de recolección higiénica de sangre, en aquellos casos en los que la sangre se encuentre destinada para el consumo humano. La sangre destinada para consumo humano será inspeccionada.

1.5. El sistema de escurrimiento del sangrado debe diseñarse en forma que la sangre no fluya hacia otras secciones o áreas.

1.6. Las instalaciones para la recolección de la sangre deben permitir su evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho. Estas deben garantizar un manejo seguro de manera que se prevenga la contaminación cruzada.

1.7. La insensibilización de los animales se realizará en el sitio destinado para tal fin.

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 y cuyas dimensiones deben ser acordes con el volumen del beneficio.

2.2. Los equipos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales tales como, electroinsensibilización y narcosis con gas o cualquier otro método que por bienestar animal sea recomendado por los organismos internacionales de referencia.

2.3. Contar con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad que aseguren un rápido izamiento del animal al riel de sangría.

2.4. En caso de que la sangría se realice de forma horizontal, la velocidad de la banda debe garantizar que el sangrado se lleve de forma adecuada.

2.5. El sistema de riel aéreo de los animales, debe estar distanciado de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, de manera que una vez izado el animal se puedan llevar a cabo las actividades de inspección y a una altura tal, que el extremo inferior del animal guarde la distancia con el piso evitando la contaminación por contacto.

2.6. El sistema de rieles debe estar contruido en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad.

2.7. El sistema de riel de la línea de sacrificio debe diseñarse de manera que haya un constante avance de las canales y se evite la contaminación cruzada.

2.8. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material sanitario.

2.9. Se contará con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de ganchos y poleas.

2.10. 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.

2.11. Se debe disponer de equipos de medición para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el mismo.

2.12. El sistema empleado para el escaldado deberá garantizar la seguridad del personal.

2.13. El sistema empleado para el depilado debe evitar lesiones en la piel de la canal. No se permite el flameado con combustible directo sobre la canal como técnica de depilado o chamuscado de los porcinos.

2.14. Se debe disponer de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairs o afiladores de cuchillos.

2.15. Si en los procesos de la planta se requiere el flameado, se permitirá después del depilado siempre y cuando este sistema no afecte la inocuidad del producto.

3. Requisitos para las operaciones

3.1. Dependiendo del sistema empleado en la insensibilización se debe asegurar la sujeción o no del animal que permita su salida expedita y no violenta, una vez este sea insensibilizado.

3.2. Se debe contar con un sistema de escaldado por inmersión o equivalente en su efecto sobre el animal, el cual estará estandarizado y documentado.

3.3. En el proceso de escaldado por inmersión se deben garantizar, entre otros, los siguientes aspectos:

a) Inmersión total de la canal en tanque escaldador con agua potable, la cual debe contar con una temperatura entre 60° C y 65° C, de forma tal que garantice eficiencia en el proceso sin alterar la calidad de la canal por sobreescaldado;

b) Contar con salida para el agua utilizada, acoplada a la red de efluentes.

3.4. La temperatura y tiempo de escaldado deben ser ajustados de acuerdo con las condiciones de proceso. Será estandarizado y documentado.

3.5. Se debe contar con un sistema de flujo continuo de agua potable hacia la escaldadora que garantice la temperatura de escaldado y el recambio de esta agua.

3.6. El recambio total del agua potable debe realizarse como mínimo, después de cada turno de sacrificio y será estandarizado y documentado para ser evaluado por el inspector oficial.

3.7. Inmediatamente después del escaldado debe someterse la canal a un proceso de depilado mecánico o manual asegurando que no se presenten lesiones en la piel de la canal y contaminación de la misma.

3.8. Llevar a cabo un proceso de lavado con agua potable de la canal después del depilado.

Artículo 79. Sección intermedia o de procesamiento. En esta sección se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores al depilado 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 acordes 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:

a) Lavado del aparato digestivo con agua potable corriente;

b) Lavado y colgado de las vísceras rojas;

c) Área de cabezas, cuando en la planta se realice la separación de las mismas.

1.3. El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario y su diseño evitará la contaminación.

2.2. Los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos en esta área son:

a) Rieles aéreos, plataforma;

b) Polipasto de transferencia si el sistema de la planta lo requiere;

c) Mesones y colgadores para la inspección;

d) Sistemas o medios de traslados mecánicos de los productos cárnicos comestibles a las salas de vísceras o de cabezas.

2.3. El equipo de las salas de productos cárnicos comestibles será el siguiente:

a) Mesones de material sanitarios con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deben ser acordes con el volumen de beneficio;

b) Sistema para lavado de vísceras el cual debe disponer de agua potable y con desagües directos a la red general;

c) Sistema para conducción de los productos cárnicos comestibles, hechos de material sanitario que permitan un fácil lavado y desinfección;

d) Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo de acuerdo a lo establecido en la presente resolución.

3. Requisitos para las operaciones

3.1. El corte de cabeza se efectuará, en caso de que el inspector así lo determine y será separada a nivel de la articulación atlanto-occipital.

3.2. En caso de realizar la separación de cabeza se debe:

a) Lavarse la cabeza a presión por boca y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes;

b) Las canales y cabezas se enumerarán correlativamente de tal manera que no pierdan su identificación.

3.3. Las distintas partes del animal tales como vísceras rojas y vísceras blancas, deben contar con un sistema de transporte a las áreas de proceso respectivas.

3.4. La evisceración, corresponderá a la extracción desde el tórax, de los pulmones, tráquea, corazón, hígado, riñón y bazo mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.

3.5. Durante la evisceración de los demás órganos se debe prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, de órganos reproductivos.

3.6. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

3.7. El retiro de los productos cárnicos comestibles debe evitar la contaminación de la canal.

3.8. El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área respectiva se efectuará de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.

3.9. Las áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles, deben asegurar que el acopio, proceso y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.

Artículo 80. Área de terminación y salida. En esta área se realizarán 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 (cuando se realice esta actividad) y almacenamiento.
3. Sala de desposte. Cuando aplique
4. Área de despacho.

Artículo 81. **Área de acondicionamiento de la canal.** Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

- 1.1. La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acordes 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 deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.3. A esta zona no deben existir puertas de acceso directo desde el exterior de la planta.

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 equipos mínimos son:

- a) Riel para el transporte de canales;
- b) Equipos o utensilios para partir las canales;
- c) Plataforma de inspección de tolerancia cero, realizada por el establecimiento;
- d) Plataforma de inspección de canales y riñones;
- e) Riel de destino a cámaras de frío;
- f) Sistema para el lavado y desinfección de las canales;
- g) 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:

- a) La inspección cero tolerancia por parte del establecimiento;
- b) Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médico veterinaria.
- 3.2. Las operaciones desarrolladas en esta área deben garantizar la inocuidad de la carne.

Artículo 82. **Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.** Las plantas de beneficio y desposte de porcinos deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación (cuando se realice esta actividad) para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles los cuales deben cumplir los requisitos establecidos para cuartos fríos en el Título I de la presente resolución.

Artículo 83. **Área 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 acordes 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 de 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 retiro de ganglios.

Parágrafo. Cuando el desposte se realice en una planta independiente, además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, debe cumplirse con los requisitos establecidos en la presente resolución para el despacho.

Artículo 84. **Área 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 sólo 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 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.

2.3. De las plantas de beneficio las canales saldrán únicamente en forma de medias canales; y cuartos de canal y octavos de canal. Cuando se requiera el despacho de otros cortes estos tendrán que realizarse en el área de desposte.

2.4. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente documento para estos productos.

Artículo 85. **Otras instalaciones.** Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

1. Sacrificio de emergencia. Para el sacrificio de emergencia la planta de beneficio debe contar con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, y el sacrificio se efectuará al final de la jornada o en días en que no haya operación.

2. Lavado y desinfección de canastillas: Si en la planta de beneficio se utilizan canastillas, se debe contar con un procedimiento documentado y un área acondicionada con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad.

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 (cuando aplique) la planta de beneficio deberá contar con un lugar destinado para el almacenamiento de los empaques, el cual se debe disponer en forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y evite su contaminación. 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. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deben generar contaminación a las áreas de proceso.

6. Área de cafetería y/o social.

7. Área de máquinas.

8. Áreas para el almacenamiento de residuos, incluyendo el almacenamiento temporal de residuos no aprovechables y demás residuos peligrosos. Si la planta realiza tratamiento de residuos debe contar con las áreas y equipos necesarios para el desarrollo de esta actividad, sin que genere contaminación para carne. En todo caso, la planta es responsable de la disposición final de los residuos generados en la misma.

9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.

10. Oficina o sección en área administrativa para la 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.

11. 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.

CAPÍTULO II

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Artículo 86. **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 87. **Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).** Para su desarrollo, 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 y 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.

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 88. **Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).** Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre-operativos 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 89. *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 90. *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 91. *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 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 92. *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 y si se considera necesario solicitará muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.
4. Revisión documental de la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 93. *Manuales internos*. Toda planta de beneficio deberá contar con un manual que incluya los programas de mantenimiento de equipos e instalaciones, de proveedores y trazabilidad los cuales deberán ser desarrollados como soporte del proceso de beneficio. Estos programas deberán estar debidamente documentados y a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 94. *Inspección ante mórtem*. La inspección ante mórtem 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 post mórtem.
4. Impedir la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.
5. El dictamen ante mórtem 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 95. *Inspección en Plantas de Beneficio*. La inspección en plantas de beneficio se desarrollará como mínimo por un Inspector Oficial – Médico Veterinario del Invima y los auxiliares del Inspector Oficial serán proveídos por la planta de beneficio quienes deben garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados en estos establecimientos. La asignación de la inspección oficial será establecida por el Invima. Los auxiliares deben contar con autorización por parte del Invima, cumpliendo para ello, con el procedimiento establecido por dicho Instituto. Para el desarrollo de las actividades, los auxiliares deben dar cumplimiento a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el Invima.

Parágrafo. Los establecimientos autorizados para exportación, recibirán la asignación de la inspección oficial, mediante la cual, se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garanticen las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento, y los requerimientos del país de destino.

Artículo 96. *Ingreso de animales bajo control especial al beneficio*. La admisión de los animales a la planta de beneficio estará bajo control especial, en los siguientes términos:

1. Cuando en el embarque hayan animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.
2. Cuando exista sospecha en el sentido de que hubieran 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.
3. 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.
4. Si dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante mórtem no hayan sido sacrificados, los porcinos deben ser reexaminados.
5. Todo animal que muera en los corrales de la planta de beneficio, cualquiera que sea la apariencia del mismo, será causa de decomiso total.
6. 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.
7. La inspección ante mórtem deberá ser inmediata para aquellos animales cuyo sacrificio de urgencia sea imprescindible para evitarle sufrimientos innecesarios. La canal y las vísceras de estos animales deberán ser, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post mórtem.

Artículo 97. *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: mucosas, así como de las cerdas.
5. Aparato digestivo: salivación, consistencia y color de las heces.
6. El aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto.
7. Aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreciones nasales, alteraciones de los senos nasales, 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 98. *Autorización sin restricción*. Se autorizará sin ninguna restricción, el beneficio de un animal cuando la inspección ante mórtem determine que no existe ningún signo de afección o enfermedad y que se ha cumplido con el tiempo de descanso.

Artículo 99. *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 ante mórtem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, de ser confirmada en la inspección post mórtem, 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 en los casos de Tuberculosis o Reactores a la Prueba de Tuberculina, Brucelosis, Fiebre Aftosa, Leptospirosis, Lesiones múltiples severas, Anasarca, Lesiones Nerviosas, Exantema Vesicular o Estomatitis Vesicular, Listeriosis y otras enfermedades.

Parágrafo. Cuando durante el examen de los animales 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. El animal(es) será(n) conducido(s) al corral de observación, una vez definida la situación se procederá según lo establecido en el procedimiento de inspección post mórtem.

Artículo 100. *Animales sospechosos*. Si durante la inspección ante mórtem, la autoridad sanitaria establece la presencia de animales sospechosos debe:

1. Emplear un dispositivo para identificar los animales sospechosos hasta que concluya la inspección post mórtem.
2. Conducirlos y mantenerlos en el 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 debe 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 debe efectuarse bajo precauciones especiales, se realizará en la sala de sacrificio sanitario.

Parágrafo 2°. Cuando se trate de plantas de beneficio de autoconsumo 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 101. *Manejo de las hembras paridas y los abortos.* Cuando se presenten estas situaciones:

1. 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.

2. En caso de presentarse abortos debe registrarse y notificarse al Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Artículo 102. *Dictamen final de la inspección ante mórtem.* Como resultado de la inspección ante mórtem, 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 ante mórtem 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 ante mórtem 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 ante mórtem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección post mórtem 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 post mórtem 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 post mórtem en el cuarto de retenidos.

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 103. *Decomisos.* El decomiso durante la inspección ante mórtem es procedente en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección ante mórtem 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 post mórtem.

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 al decomiso parcial de la zona afectada.

4. En el caso del carbunco bacteriano, la autoridad sanitaria dictaminará el decomiso total del animal afectado y procederá 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 ante mórtem presente síntomas de rabia, tétano, parésia puerperal, o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e incinerado.

6. Todo animal que en la inspección ante mórtem se encuentre afectado por lesiones neoplásicas, o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que sea caquéctico, se identificará marcándolo claramente como condenado y se procederá a su sacrificio bajo precauciones especiales e incineración.

7. Todo animal que en la inspección ante mórtem 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 ante mórtem conservarán la marca que los identifique y aisle como tales, hasta el momento de su inutilización. La marca sólo 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 104. *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 que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de la carne para el consumo humano.

Artículo 105. *Inspección post mórtem.* La inspección post mórtem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Desarrollar las acciones de la inspección de modo sistemático con el objeto de asegurar que la carne, productos cárnicos 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 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 deberán inspeccionarse 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 a 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 post mórtem, 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 106. *Examen post mórtem.* La inspección post mórtem de los animales comprenderá la evaluación de:

1. Sangre.

2. Cabeza (lengua, paladar, labios, encías, músculos maseteros internos y externos, grasa, faringe, ganglios linfáticos, ojos, fosas nasales y senos paranasales).

3. Vísceras abdominales y pélvicas: Víscera blanca (Estómago e intestinos, omentos y ganglios linfáticos de la región). Órganos urogenitales, riñones, vejiga y ganglios linfáticos de la región.

4. Vísceras torácicas: Víscera roja (tráquea, esófago, pulmones, corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos respectivos).

5. Ganglios linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables: Mandibulares, mesentéricos, hepáticos, traqueo bronquiales.

6. Superficie interna y externa de la canal.

7. Extremidades (pezuñas) y piel.

Parágrafo 1°. 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 2°. La autoridad sanitaria competente determinará acerca de la inocuidad de las canales y productos cárnicos comestibles, así como sobre su destino final ya sea para consumo humano, uso en derivados cárnicos e industrial, o incineración.

Artículo 107. *Presentación para la inspección.* El operador del establecimiento debe presentar para la inspección post mórtem, las canales en forma de: canal con cabeza, medias canales incluyendo corte de cabeza o canal sin cabeza. Para la inspección de la cabeza, el establecimiento requerirá de un área de inspección, dotada con los equipos mínimos requeridos, para el lavado e inspección de la cabeza.

Parágrafo. La línea de sacrificio debe contar con un riel alterno en los puntos de inspección para facilitar dicha operación y su ubicación en el área de retenidas.

Artículo 108. *Exámenes y procedimientos de la inspección post mórtem.* 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 post mórtem

CABEZAS	VÍSCERAS	CANALES
Examen visual de las superficies externas. Examen visual de las cavidades oral, nasal, mucosas, ojos, orejas y músculos.	Examen visual general de las vísceras torácicas y abdominales. Estómago. Intestinos Bazo Hígado Pulmones Corazón Útero Riñones Glándulas mamarias	Examen de las canales (incluye musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.).
Ganglios linfáticos Mandibulares.	Sistema linfático: Mesentéricos Hepáticos Traqueobronquiales Mediastínicos.	Ganglios linfáticos Inguinales superficiales Iliacos externos e internos Cadena lumbar

Artículo 109. *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 traqueobronquiales, 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 deberá 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 deberá 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 deberá hacerse un pequeño corte para observar el parénquima.

6. **RIÑONES:** Se deben inspeccionar.

7. **APARATO GASTROINTESTINAL:** Examen visual y palpación del estómago, intestinos y ganglios linfáticos mesentéricos.

8. **ÚTERO:** No debe destinarse para consumo humano, será decomisado.

9. **GLÁNDULA MAMARIA:** Se practicará su examen visual, palpación y cuando fuera necesario mediante incisión; glándulas mamarias lactantes se debe decomisar en su totalidad.

Artículo 110. *Procedimiento de inspección de canales.* Las canales deben 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 u observación de la canal completa.

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. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales.

Artículo 111. *Dictámenes de la inspección post mórtem.* 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 destinado para Derivados Cárnicos. Las canales aprobadas de forma condicionada para el uso en derivados cárnicos procesados, deben ser tratados de tal forma que se garantice su utilización posterior, única y exclusivamente, en dichos procesos.

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 Incineración o para Uso Industrial.

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.

Artículo 112. *Procedimientos y dictamen para la inspección ante mórtem.* Los procedimientos de inspección ante mórtem, se presentan a continuación en la siguiente tabla, que indica las lesiones, signos y síntomas y, su correspondiente dictamen final:

TABLA 5
Procedimientos de referencia para la inspección ante mórtem

ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
1. Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	DECOMISO	DECOMISO	Cuando se detecta en la inspección ante mórtem, el faenamiento y la inspección post mórtem debe llevarse a cabo con precauciones especiales, referidas en la presente

ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
			resolución. Síndrome febril o emaciación, cuando esté presente, se hará decomiso total del animal para su incineración o destrucción. Se consideran normales las siguientes temperaturas en: Porcinos 38.0 - 39.5 grados centígrados. En climas cálidos debe contarse con un aumento térmico hasta de 1 grado centígrado.
2. Excitación, temperatura elevada o agotamiento causado por estrés, sin signos de enfermedad aguda.	APROBADO CONDICIONADO Si tras el reposo hay recuperación.	DECOMISO	Se aplazará el faenamiento y se repetirá la inspección ante mórtem después de un reposo adecuado en el corral de aislamiento. Si no fuera posible el aplazamiento, realizar faenamiento de urgencia y será decomisado con uso industrial.
3. Estado agónico indicado por temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.	DECOMISO	DECOMISO	Deberá destruirse en un lugar y forma apropiados. La hipotermia, el pulso rápido y débil, las funciones sensorias perturbadas, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el DECOMISO TOTAL del animal para incineración.
4. Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante y edema.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Los estados generales crónicos, tales como, anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas, degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
5. Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La hemoglobinuria, la anemia, la debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
6. Septicemia, piemia o toxemia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La septicemia y la piemia, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
7. Color y olor anormales, etc.			
7.1. Causados por enfermedad crónica o grave.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Color, olor anormal o alteraciones semejantes producidos por anemia, hipoproteinemía, degeneración grasa, consumo de tóxicos. Para uso industrial.
7.2. Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La canal y subproductos comestibles con olor a harina de pescado y semejantes, imponen la destinación del animal, para uso industrial.
7.3. Causados por tratamiento con medicamentos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Tratamiento con medicamentos y otros, impone el DECOMISO TOTAL
8. Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar.	APROBADO CONDICIONADO.	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, productos cárnicos procesados o productos para uso industrial) y, el aparato reproductor con el feto será decomisado e incinerados.
9. Procedimientos con precauciones especiales en caso de beneficio de emergencia.			
9.1. Con sangrado no satisfactorio, decoloraciones, estados edematosos	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
9.2. Colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen post mórtem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por Ej. crisis cardiovascular)	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 u otras patologías, se realizará DECOMISO TOTAL para uso industrial.
9.3. Cadáver desangrado después de la muerte natural o animal sacrificado en agonía.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
9.4. Animal asfixiado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Para la condición de animal asfixiado, imponen la destinación del animal, sacrificada para uso industrial.
9.5. Animales sacrificados de urgencia sin ser sometidos a inspección ante mórtem	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
9.6. Sacrificio de urgencia que se hace necesaria debido a un trauma accidental durante el transporte a la planta de beneficio o en sus proximidades.	APROBADO	APROBADO	Decomiso de las partes afectadas, se efectuará de acuerdo al concepto de la autoridad sanitaria competente.
9.7. Parto reciente	APROBADO	APROBADO	La cerda debe ser sacrificada bajo condiciones especiales. Los órganos genitales y glándulas mamarias serán decomisados. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos ocupacionales como prevención de posible Brucelosis.
9.8. Muerte en corrales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En caso que un animal muera en el corral o durante el transporte, impone el DECOMISO TOTAL del animal y será incinerado o destinado para uso industrial según consideración del inspector oficial.

Artículo 113. *Procedimientos y dictamen para la inspección post mórtem.* Los procedimientos de inspección post mórtem, 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 post mórtem

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
1. Infección umbilical con efectos sistémicos.			
1.1. Con compromiso sistémico	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En casos de infección umbilical con implicaciones sistémicas, se efectuará el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
1.2. Sin compromiso sistémico	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y se efectuará decomiso de los tejidos afectados.
2. Enfermedades del sistema nervioso.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En las afecciones del sistema nervioso por: Encefalitis y meningitis agudas y crónicas, ataxias, se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
2.1. Animal con incoordinación y ataxia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se realizará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
2.2. Encefalitis y meningitis agudas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Es obligatorio realizar diagnóstico diferencial de Rabia.
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 hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
2.4. Abscesos cerebrales:			
2.4.1. Derivados de piemia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
2.4.2. Solamente lesiones localizadas sin ningún otro signo de complicaciones.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la cabeza y se reserva la aprobación a los resultados del examen de laboratorio.
2.5. Comportamiento anormal (funciones sensoriales perturbadas, etc.).			
2.5.1. Con desagrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	
2.5.2. Acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	A reserva del examen de laboratorio, para excluir el estado tóxico, rabia u otro cuadro o infeccioso que podría exigir la aplicación de DECOMISO TOTAL e incineración.
3. Enfermedades del pericardio corazón y vasos sanguíneos.			
3.1. Pericarditis:			
3.1.1. Casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, septicemia y pericarditis con estado febril, acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Pericarditis: Con trastornos circulatorios, cambios degenerativos de los órganos u olores anormales, se hará el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
3.1.2. Pericarditis subaguda infecciosa y exudativa.	APROBADO	APROBADO	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.
3.1.3. Pericarditis infecciosa crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido.	APROBADO	APROBADO	Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.
3.2. Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso (malformación, etc.)	APROBADO	APROBADO	Rechazo del corazón. Malformación cardíaca: Cuando no es de carácter infeccioso se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de los órganos afectados.
4. Enfermedades del sistema respiratorio.			
4.1. Rinitis atrófica	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la cabeza y dependiendo del estado del animal el decomiso total, en este caso para uso industrial.
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 hará el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
4.3. Neumonía subaguda en cualquier animal de beneficio, por Ej., (Neumonía granulomatosa, bronconeumonía, neumonía aspiratoria)	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Bronconeumonía subaguda de los porcinos, con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal y el decomiso de los órganos afectados.
4.4. Abscesos pulmonares múltiples, con metástasis en la canal y/o en otros órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Abscesos pulmonares múltiples, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial si lo determina el inspector oficial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
4.5. Bronquitis	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados.
4.6. Bronconeumonía verminosa	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Cuando solo se encuentren afectados los pulmones, se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará decomiso de los órganos afectados. Cuando se presenten estados crónicos con compromiso de la canal, se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos o uso industrial si lo determina el inspector oficial.
4.7. Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados para uso industrial.
4.8. Brocoaspiración de sangre o agua durante escaldado	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados para uso industrial
5. Enfermedades de la pleura.			
5.1. Pleuroneumonía del cerdo:			
5.1.1. Con signos claros de curación de los cambios patológicos.	APROBADO	APROBADO	Expurgo de Pleura.
5.1.2. Con presencia de fibrina (con una extensión mayor de un cuarto del tamaño del costillar)	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Retiro del arco costal comprometido.
5.1.3. Otros casos que hayan reportado síntomas de estado febril en la inspección ante-mortem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
5.2. Pleuritis fibrinosa difusa o serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales y/o febril	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial si lo determina el inspector oficial.
5.3. 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 hará el DECOMISO TOTAL e incineración o uso industrial si lo determina el inspector oficial.
5.4. Pleuritis supurativa o gangrenosa.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
6. Enfermedades del estómago e intestinos.			
6.1. Catarro gastrointestinal agudo.			
6.1.1. Con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de los intestinos para uso industrial.
6.1.2. Con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, esplenomegalia o degeneración de los órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
6.2. Enteritis, séptica, con compromiso general y/o fiebre, diftérica o hemorrágica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de los intestinos para uso industrial.
6.3. Estreñimiento y cambios de posición			
6.3.1. Casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Estreñimiento, Intususcepción y cambios de posición de los órganos digestivos. Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
6.3.2. Casos leves sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo de intestinos, se hará el decomiso de los órganos afectados para uso industrial.
6.4. Prolapso rectal			
6.4.1. Sin compromiso sistémico	APROBADO	APROBADO	Decomiso de las partes afectadas, para uso industrial.
6.4.2. Con compromiso sistémico (con síntomas febriles en la inspección ante mórtem)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal, para uso industrial.
7. Afecciones del peritoneo.			
7.1. Peritonitis:			
7.1.1. Aguda, difusa o exudativa extensiva	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
7.1.2. Peritonitis fibrinosa local	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo de los órganos afectados. Se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados para uso industrial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
7.2. Adherencias y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hará el DECOMISO TOTAL e incineración o uso industrial, si lo determina el inspector oficial. Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de 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 del hígado, para uso industrial.
8.2. Infiltración adiposa.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial.
8.3. Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa)	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial.
8.4. Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial. Si se detecta compromiso de la canal se decomisa y se envía para incineración.
8.5. Nódulos parasitarios en el hígado.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo del hígado, para uso industrial.
8.6. Necrosis bacteriana reciente del hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado para incineración o uso industrial, si lo determina el inspector oficial. Si se detecta compromiso de la canal se decomisa y se envía a incineración.
8.7. Abscesos del Hígado			
8.8. Abscesos embólicos asociados a infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo, etc.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
8.9. Abscesos antiguos encapsulados	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial.
9. Enfermedades del tracto urinario.			
9.1. Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de riñones para uso industrial y se permite la aprobación de la canal y sus órganos.
9.2. Nefritis:			
9.2.1. Canal acompañada de olor a orina, uremia, o edema.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
9.2.2. Nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de riñones para uso industrial. Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo en los casos de ocratoxicosis en los cuales se hará el DECOMISO TOTAL para incineración o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
9.3. Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo de riñones para uso industrial.
9.4. Nefritis supurativa y embólica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.5. Pielonefritis:			
9.5.1. Con insuficiencia renal (uremia).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.5.2. Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de riñones para uso industrial.
9.6. Cistitis:			
9.6.1. Forma exudativa acompañada de fiebre, olor a orina o pielonefritis urinogénicas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.6.2. Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de vejiga para uso industrial.
9.7. Ruptura de la vejiga o de la uretra:			
9.7.1. En casos de peritonitis urinogénica, con olor a orina o celulitis urinaria.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.7.2. Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de vejiga para uso industrial.
10. Afecciones de los órganos genitales de las hembras y enfermedades asociadas (nota: El útero, cualquiera que sea su condición, no se dará para consumo humano)			
10.1. Inflamación del útero:			
10.1.1. Metritis aguda, piometra (con compromiso general y/o fiebre)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
10.1.2. Metritis crónica (incluidos los fetos macerados o momificados), sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo de los órganos genitales para incineración o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
10.2. Parto con complicaciones debido a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
10.3. Prolapso, torsión o rotura del útero acompañada de fiebre o de peritonitis.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo del útero, para uso industrial. La aprobación estará condicionada al estado general del animal y que este no presente síntomas generalizados.
10.4. Hidropesía del útero, (acumulación de líquidos).	APROBADO	APROBADO	Rechazo del útero para uso industrial. La aprobación estará sujeta al estado general del animal y que este no presente síntomas generalizados.
11. Afecciones de los órganos genitales de los machos			
11.1. Presencia de testículos en animales adultos y reproductores (Olor sexual)	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	La castración quirúrgica se debe hacer mínimo 120 días antes del sacrificio para ser aprobada la canal. Los porcinos cuyos testículos no descendieron, situación verificada en la inspección ante y post mórtem se podrán autorizar para consumo. Los canales provenientes de porcinos inmunocastrados con presencia de olor sexual se someterán a prueba de cocción. Si el olor es ligero o desaparece después de realizar prueba de cocción podrán destinarse para la elaboración de derivados cárnicos. Si el olor sexual es fuerte y persiste después de realizar la prueba de cocción, se impone DECOMISO TOTAL.
12. Afecciones de las glándulas mamarias			
12.1. Inflamación de la glándula mamaria (mastitis).			
12.1.1. Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la glándula mamaria para uso industrial.
12.1.2. Séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
12.2. Edema de la glándula mamaria.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la glándula mamaria, para uso industrial.
12.3. Pigmentación de las glándulas mamarias.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la glándula mamaria, para uso industrial.
13. Afecciones de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones			
13.1. Fracturas:			
13.1.1. Localizadas, sin complicaciones (recientes o en fase de curación).	APROBADO	APROBADO	Retiro de la parte afectada para uso industrial.
13.1.2. Infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
13.2. Osteomielitis:			
13.2.1. Localizada.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la parte afectada, para uso industrial
13.2.2. Gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración.
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:			
13.4.1. No infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y sus órganos y se producirá el decomiso de las partes de la canal y los huesos afectados para uso industrial.
13.4.2. Poliartitis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración. Ver Erisipela.
14. Afecciones de la musculatura			
14.1. Ausencia de rigor mortis.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	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 para uso industrial.
14.2. Depósitos calcáreos.			
14.2.1. Generalizados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
14.2.2. Localizados.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
14.3. Necrosis séptica de la musculatura (localizada)	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
14.4. Quistes parasitarios.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Se sujetará a los procedimientos señalados en la presente resolución para las afecciones parasitarias.
15. Afecciones de la piel, pezuñas y tejido subcutáneo			
15.1. Heridas y celulitis.			
15.1.1. De granulación reciente.	APROBADO	APROBADO	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 abscesos y flemones.			
15.1.2.1. Localizada, sin signos generales.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas.
15.1.2.2. Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
15.2. Contusiones (magullamiento).			
15.2.1. Localizadas.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para USO INDUSTRIAL. Expurgo de las zonas afectadas.
15.2.2. Efectos generalizados politraumatismo o alteraciones secundarias en la canal.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.3. Quemaduras.			
15.3.1. Localizadas, sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	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. Expurgo de las zonas afectadas.
15.3.2. Acompañadas de anasarca (edema extensivo), con fiebre u otros síntomas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.4. Eritema y dermatitis aguda (por ej. Congelación, insolación, corrosiones, fotosensibilización).			
15.4.1. Sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	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. Expurgo de las zonas afectadas.
15.4.2. Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre u otros síntomas generales.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.5. Eczema y dermatitis crónica del cerdo (de naturaleza primaria)	APROBADO	APROBADO	Expurgo de la zona afectada.
15.6. Enfisema y edema subcutáneo.			
15.6.1. Sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	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. Expurgo de las zonas afectadas.
15.6.2. Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre, síntomas generales u otros estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.7. Panadizo.			
15.7.1. Estrictamente localizado.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y sus órganos. Se hará el decomiso de las partes de la canal y las partes afectadas para uso industrial. Se realizará el diagnóstico diferencial por fiebre aftosa.
15.7.2. En estados generales crónicos y síndrome febril.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para incineración o uso industrial, si lo determina el inspector oficial.
16. Condiciones parasitarias			
16.1. Triquinosis (<i>Trichinella spiralis</i>).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
16.2. Cisticercosis (<i>Cysticercus Cellulosa</i>)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Infestación grave (más de 4 cisticercos en total), registrados en los puntos de inspección aprobados u otros: DECOMISO TOTAL de la canal y órganos para uso industrial. Infestación leve, moderada o con quistes muertos o degenerados: DECOMISO TOTAL de la canal y órganos para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación a -20°C durante 10 días. DECOMISO TOTAL de las patas, cabeza, lengua, corazón, esófago, pulmones y diafragma cualquiera que sea el número de quistes encontrados en la canal.
16.3. Equinococosis (hidatidosis)			
16.3.1. Visceral.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de órganos afectados, para uso industrial.
16.3.2. Ósea o muscular.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y los órganos para uso industrial.
16.4. Parásitos pulmonares, gastrointestinales y hepáticos.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados, en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial.
16.5. 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.
16.6. Sama.			
16.6.1. Localizada y sin efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la piel, para uso industrial.
16.6.2. Lesiones extensas o signos de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
En las plantas de beneficio de porcinos se deberán realizar las pruebas para detección y diagnóstico de <i>Trichinella</i> , teniendo en cuenta los procedimientos que por tal fin establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima)			
17. Enfermedades protozoarias			
17.1. Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas).			
17.1.1. Infestación grave.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Impone el decomiso total de la canal y sus partes para uso industrial.
17.2. 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.
17.3. 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.
17.4. Babesiosis.			
17.4.1. Sin signos clínicos o efectos sistémicos	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Cuando se presenten lesiones generalizadas DECOMISO TOTAL, para uso industrial en caso contrario decomiso de los órganos afectados para uso industrial.
17.4.2. Con lesiones generalizadas	DECOMISO 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 (<i>Bac. anthracis</i>), afección, incluida la contaminación de animales o carnes no infectados pero contaminados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos debe 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. Deben someterse a incineración, aun los productos cárnicos no comestibles, incluyendo la piel.
18.2. Carbunco sintomático (<i>Clostridium chauvoei</i>).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos debe 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. Deben someterse a incineración aun los productos cárnicos no comestibles, incluyendo la piel.
18.3. Enterotoxemia (<i>C. haemolyticum</i> , <i>C. perfringens</i>).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.4. Edema maligno (<i>C. septicum</i> etc.).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
18.5. Tétano.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.6. Botulismo.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.7. Tuberculosis.			
18.7.1. Positivo a la prueba de tuberculina y con lesiones macroscópicas	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos y se destinarán para uso industrial.
18.7.2. Positivo a la prueba de tuberculina y sin lesiones macroscópicas.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	Se permitirá la utilización de la carne deshuesada para el uso de derivados cárnicos, bajo las condiciones especiales requeridas para el deshuesado y la elaboración de derivados cárnicos. Los huesos y vísceras serán incinerados o para uso industrial si lo determina el inspector oficial.
18.7.3. Hallazgos de lesiones similares a las de tuberculosis.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se retendrá la canal hasta tanto no se obtengan los resultados de laboratorio.
18.8. Actinomicosis y actinobacilosis.			
18.8.1. Si es local, limitada a la cabeza o a leves lesiones en los pulmones.	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.
18.8.2. Lesiones extensas en los pulmones.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
18.9. 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.
18.10. Colibacilosis, onfaloflebitis, poliartrosis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
18.11. Listeriosis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará 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.
18.12. Brucelosis.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	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.
18.13. Septicemia hemorrágica (serotipos 6:B y 6:E).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria competente.
18.14. Estreptococosis (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.
18.15. Leptospirosis.			
18.15.1. Aguda.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. El beneficio se realizará bajo condiciones especiales con el fin de evitar riesgos ocupacionales.
18.16.2. Localizada y crónica.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Rechazo del riñón.
18.17. Erisipela (mal rojo) con eritema, o erisipela cutánea con eritema. Artritis o lesiones de la piel complicadas por necrosis con signos de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En la inspección ante mórtem, debido al riesgo ocupacional, siempre que sea viable, el sacrificio debe aplazarse hasta el final del faenado.
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. Afecciones vesiculares y 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.			

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
19.1. Enfermedades vesiculares (fiebre aftosa y estomatitis vesicular).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará 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.
19.2. Viruela Aujezki.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas. Realizar diagnóstico diferencial con rabia.
19.3. Influenza del cerdo.	APROBADO	APROBADO	A menos que tenga compromiso febril, se decomisará la canal y sus órganos para incineración.
19.4. Peste porcina clásica (PPC).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se realiza el decomiso de la canal y los órganos para incineración. Notificación obligatoria.
19.5. Síndrome respiratorio y reproductivo.	APROBADO	APROBADO	Se realiza el decomiso de las partes afectadas. Y si hay compromiso sistémico, se efectuará el decomiso de la canal y los órganos para incineración.
19.6. Rabia.			
19.6.1. Con síntomas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración. Se permite la aprobación condicionada de la canal y los órganos. Expurgo de las partes alrededor de la mordedura; precauciones especiales. Para evitar los riesgos ocupacionales.
19.6.2. Sacrificado dentro de 8 días, después de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	
19.6.3. 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 19.6.1, 19.6.2, 19.6.3, 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.			
20.1.1. Tumores benignos circunscritos, mixofibromas y neurofibromas de los nervios intercostales, plexos de los nervios, etc.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación condicionada de la canal y los órganos, sujeto al resultado de laboratorio para diagnóstico diferencial.
20.1.2. Tumores malignos, por ejemplo, carcinoma y sarcoma, incluido el metanomasarcoma.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
20.1.3. Tumores múltiples, por ejemplo, metástasis o tumores múltiples benignos en distintos órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
20.2. Desórdenes metabólicos, enfermedades por deficiencias e intoxicaciones.			
20.2.1. Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico)			
20.2.2. Ictericia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
20.2.2.1. Hemolítica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone al aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, DECOMISO TOTAL.
20.2.2.2. Tóxica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se permiten la aprobación de la canal y los órganos y se hará el DECOMISO PARCIAL de las partes de la canal afectada.
20.2.2.3. Obstrucciona o ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	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, debe dictaminarse el DECOMISO TOTAL de la canal y de los órganos.
20.2.2.4. Obstrucciona (grave).	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se producirá el DECOMISO TOTAL, de la canal y los órganos para uso industrial.

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VÍSCERAS	OBSERVACIONES
20.3. Residuos que excedan los niveles máximos permitidos.			Cumplimiento del Plan Nacional de Residuos.
21. Infecciones micóticas y micotoxinas			
21.1. Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección ante-mórtem o post-mórtem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

Artículo 114. *Guía de transporte.* De la planta de beneficio el vehículo debe salir con la guía de transporte para demostrar la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles. El Invima establecerá la guía de transporte.

Artículo 115. *Sistema HACCP.* Estas plantas deberán cumplir lo establecido en el capítulo IV del Título II de la presente resolución.

TÍTULO IV

PLANTAS CATEGORÍA DE AUTOCONSUMO

Artículo 116. *Plantas de autoconsumo.* En las plantas de autoconsumo se podrán beneficiar las especies declaradas como aptas para el consumo humano por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, debiendo establecer el procedimiento para cada una de ellas. En todo caso no se podrá llevar a cabo el beneficio ni el almacenamiento de diferentes especies de manera simultánea.

Aquellas plantas de beneficio para el autoconsumo que cumplan los requisitos establecidos para bovinos, podrán funcionar para porcinos siempre y cuando, cuenten con los equipos adicionales requeridos para las operaciones de insensibilización, sangría, escaldado, depilado y flameado. Las plantas de beneficio de autoconsumo, deben tomar las medidas necesarias para evitar al máximo contaminaciones cruzadas por beneficio de otras especies. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), autorizará el funcionamiento de estos establecimientos.

Artículo 117. *Estándares de ejecución sanitaria.* Todas las plantas para el autoconsumo, deben cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta, según lo establecido a continuación.

1. Localización y accesos

1.1. 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.

1.2. Estar localizada en terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad o de contaminación y de actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.

1.3. En sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se deben mantener objetos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad.

2. Diseño y construcción

2.1. La planta de beneficio debe 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.

2.2. 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.

2.3. Funcionar y mantenerse en forma tal que se evite la contaminación del producto.

2.4. 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.

2.5. Las instalaciones deben ser cerradas 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 el ingreso de plagas.

2.6. La sala debe tener flujo unidireccional con accesos claramente separados para la entrada de animales y salida de productos.

2.7. Las 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.

2.8. 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.

2.9. 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.

2.10. Los techos, rieles, lámparas y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y construidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.

2.11. Las lámparas ubicadas en áreas de proceso, deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

2.12. Las plataformas 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.

2.13. Las puertas deben estar construidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que permanezcan cerradas. El espacio entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.

2.14. Las ventanas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.

2.15. 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.

2.16. Las áreas en donde se procesan, manipulan, almacenan o inspecciona la carne y los productos cárnicos comestibles, deben tener la iluminación suficiente en cuanto a intensidad y protección.

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

3. **Sistemas de drenajes.** Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

3.1. Permitir la evacuación continua de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento.

3.2. No se deben ubicar cajas de inspección o trampas de grasas dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.

3.3. 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 y el ingreso de plagas.

3.4. Entre las diferentes áreas y secciones del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos.

4. **Ventilación.** En cuanto a la ventilación, esta puede ser natural o mecánica y debe cumplir con los siguientes requisitos:

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. La ventilación no debe generar riesgo de contaminación a las áreas de proceso.

5. **Iluminación.** Toda planta de beneficio debe tener una iluminación natural y/o artificial suficiente para el desarrollo de las operaciones y de las actividades de inspección y que cumpla con los siguientes requisitos:

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

5.2. Las lámparas ubicadas en áreas de proceso, deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

6. **Instalaciones sanitarias.** Las instalaciones sanitarias deben:

6.1. Contar con área para vestier, separada físicamente del área de proceso. Estos deben permanecer limpios y en buen estado de funcionamiento.

6.2. Contar con área de servicios sanitarios separados por género. Estos deben permanecer limpios y en buen estado de funcionamiento.

6.3. El sanitario debe permanecer dotado de los implementos de aseo personal necesarios.

6.4. El área de los vestieros debe disponer de los elementos necesarios y en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la dotación.

6.5. Se debe contar con lavamanos dotados con agua potable, un sistema adecuado para el secado de manos y jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.

7. **Filtro Sanitario.** Al ingreso de la sala debe existir un filtro sanitario que cumpla con los siguientes requisitos:

7.1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.

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

7.3. Su diseño, ubicación y uso debe prevenir la contaminación cruzada.

8. **Control integrado de plagas.** Toda planta de beneficio deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir la presencia, 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.

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, tratamiento y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos generados en la planta. Este programa se desarrollará cumpliendo con la legislación vigente.

Los elementos empleados para el manejo de estos residuos deben ser construidos en material sanitario.

10. **Calidad de agua.** Toda planta de beneficio 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. El tanque de agua debe garantizar por lo menos un día de proceso, cumpliendo con el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.

Se permite el agua de uso industrial para lavado de corrales, baño de los animales y bebederos.

11. Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio deberá realizar operaciones de limpieza y desinfección 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.

12. Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio 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. Los visitantes autorizados deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas.

Todo establecimiento debe garantizar el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial. Todas las personas que trabajan en las plantas de autoconsumo deben cumplir con los requisitos relacionados con:

12.1. Estado de Salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico que 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.

12.2. Capacitación. Toda planta de beneficio deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.

La capacitación es responsabilidad de la planta de beneficio y será impartida por personas con formación profesional y experiencia en plantas de beneficio, inocuidad de alimentos y temas afines.

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.

12.3. Prácticas higiénicas y medidas de protección. El responsable de la planta de beneficio está obligado a garantizar que todo el personal cumpla con los siguientes requisitos:

a) 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;

b) 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 externos;

c) Cuando se utilice delante, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

d) El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo;

e) 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.

f) 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;

g) No se permite el uso de maquillaje;

h) El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada;

i) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte;

j) 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;

k) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable;

l) 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;

m) Lavar, desinfectar y colgar los delantales en ganchos construidos en material sanitario;

n) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos;

o) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa no debe realizar actividades directas de manipulación de alimentos;

p) Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse;

q) El establecimiento es responsable de suministrar la ropa de trabajo limpia y en número suficiente para el personal manipulador, antes de iniciar las operaciones;

r) 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;

s) Las personas ajenas al proceso deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos y el control necesarios.

13. Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, 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.

Artículo 118. **Áreas y Secciones.** El establecimiento contará como mínimo con las siguientes áreas y secciones, las cuales deben cumplir con los requisitos para las instalaciones, equipos, utensilios y las operaciones para cada caso:

1. Área de ingreso y corrales.

2. Sala de beneficio, con las siguientes secciones:

2.1. Secciones de insensibilización y sangría; escaldado y depilado para cerdos.

2.2. Secciones intermedia o de procesamiento:

a) Sección para retiro de cabezas, patas y piel;

b) Sección para eviscerado;

c) Área de patas y cabezas;

d) Área de vísceras blancas;

e) Área de vísceras rojas.

2.3. Sección de terminación y salida.

3. Área de desposte, cuando aplique.

4. Otras áreas (área para pieles y cerdas).

Artículo 119. **Área de ingreso.** El área de ingreso a la planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Las vías internas de la planta de beneficio deben ser de superficie tratada de tal forma que se evite los riesgos de contaminación.

2. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas, el vehículo debe ser lavado y desinfectado cumpliendo con el procedimiento documentado, el cual debe involucrar la disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos resultantes de esta actividad.

3. **Corrales.** Los requisitos generales de los corrales son:

3.1. La planta de beneficio deberá contar con corrales independientes de recepción y sacrificio para cada especie a sacrificar.

3.2. El diseño y construcción deberá evitar la excesiva suciedad de los animales y el estrés innecesario.

3.3. Los materiales de construcción deben ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.

3.4. Contar con un espacio para el descanso de los animales, el cual deberá tener sombrero.

3.5. Contar con bebederos de material sanitario, con suministro de agua permanente.

3.6. Contar con iluminación de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante-mórtem y se mantengan las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.

3.7. La capacidad de los corrales se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2.0 m² para cada bovino, 1.0 m² para cada porcino y para las demás especies el área requerida en el reglamento específico.

4. **Requisitos específicos**

4.1. Corral de Recepción. Este corral tendrá comunicación con los corrales de sacrificio y de observación.

4.2. Corral de sacrificio. Para asegurar el bienestar de los animales, cuando se requiera, debe contar con cubierta.

4.3. Corral de Observación. Su diseño debe cumplir con los siguientes requisitos:

a) Estar construido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios y techo;

b) 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;

c) Debe permitir realizar el examen clínico y la toma de muestras;

d) Los líquidos procedentes de este corral deberán desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento;

e) Este corral permanecerá cerrado con llave, bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, solo podrán usarse en estas instalaciones.

4.4. Baño para ganado. Se llevará a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal y empleando para ello agua para uso industrial.

5. Requisitos para las operaciones

5.1. El ganado mayor debe ingresar al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas y el ganado menor con un tiempo mínimo de 4 horas de antelación al beneficio para permitir la inspección ante-mórtem, la evacuación de materia fecal y el descanso.

5.2. 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.

Artículo 120. *Sala de beneficio.* Esta sala deberá contar como mínimo con las siguientes secciones:

1. Sección de insensibilización y sangría (escaldado y depilado para porcinos)
2. Sección de intermedia o de procesamiento.
3. Sección de terminación y salida.

Artículo 121. *Requisitos para las instalaciones, equipos y utensilios.*

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.

2. El diseño y construcción de las instalaciones y equipos debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

3. Los equipos y utensilios deben ser los necesarios para efectuar la manipulación adecuada en cada área o sección, garantizando la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles; deben ser de material sanitario con diseño que permita las operaciones de mantenimiento, lavado y desinfección y evite la contaminación.

Artículo 122. *Sección de Insensibilización y Sangría.*

1. Requisitos de las instalaciones

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. Disponer de un sistema de recolección higiénico de sangre independiente cuando se destine para el consumo humano. La sangre destinada para consumo humano será inspeccionada.

2. Requisitos de las operaciones

2.1. Cada especie debe ser insensibilizada empleando los métodos autorizados en el reglamento técnico respectivo, o cualquier otro método que sea recomendado por los organismos internacionales de referencia.

2.2. Contar con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren un rápido izamiento del animal al riel de sangría.

2.3. El sistema de riel aéreo para el izado de los animales y manejo posterior 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.

2.4. El sistema de rieles debe estar construido en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad.

2.5. El sistema de riel de la línea de sacrificio debe diseñarse de manera que se evite la contaminación cruzada.

2.6. Las plataformas de trabajo se ubicarán a una distancia que facilite la operación de sacrificio.

2.7. Los cuchillos deben ser construidos 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.

2.8. Se debe disponer de lavamanos de accionamiento no manual y garantizar la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5 °C, u otro sistema de desinfección equivalente.

2.9. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material sanitario.

Artículo 123. *Sección intermedia o de procesamiento.*

1. Contar con secciones para el desarrollo de las siguientes operaciones:

- 1.1. Lavado y preparación para la inspección de cabezas y patas.
- 1.2. Limpieza y preparación para la inspección de las vísceras rojas.

2. Contar con áreas para:

- 2.1. La limpieza del aparato digestivo y la ulterior preparación de los mismos.
- 2.2. Almacenamiento de patas y cabezas.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. Las operaciones en esta sección deben realizarse de acuerdo a lo establecido en el reglamento técnico correspondiente a cada especie.

3.2. Se debe disponer de lavamanos de accionamiento no manual y garantizar la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5 °C, u otro sistema de desinfección equivalente.

3.3. Los productos cárnicos comestibles deberán mantenerse en condiciones que eviten su contaminación.

Artículo 124. *Sección de terminación y salida.*

1. Sección de acondicionamiento de la canal.
2. Sistemas de refrigeración o área de almacenamiento temporal, cuando aplique.
3. Sección de desposte (cuando aplique).

4. Sección de despacho.

5. Requisitos para las operaciones. Se realizarán las siguientes operaciones:

5.1. Corte de medias canales, cuartos y octavos por su plano medial a nivel de la columna vertebral.

5.2. Eliminación de la médula espinal.

5.3. La inspección para cero tolerancia. La planta de beneficio 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.

5.4. Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médico-veterinaria.

5.5. Lavado de canales.

5.6. La manipulación de las canales y los productos cárnicos comestibles debe hacerse en condiciones higiénicas con el fin de prevenir su contaminación por orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña.

5.7. Se debe disponer de lavamanos de accionamiento no manual y garantizar la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5 °C, u otro sistema de desinfección equivalente.

5.8. Contar con un procedimiento autorizado por el Invima para el manejo de canales retenidas o sospechosas.

5.9. Los productos cárnicos comestibles deberán mantenerse en condiciones que eviten su contaminación.

5.10. De la planta de beneficio debe salir la carne a una temperatura de máximo 7 °C y los productos cárnicos comestibles a máximo 5 °C.

Artículo 125. *Sistemas de refrigeración.* El sistema de refrigeración empleado por la planta deberá cumplir con:

1. La capacidad instalada del sistema de refrigeración empleado por la planta debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requisitos de temperatura.

2. Contar con una sección que garantice el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas en condiciones adecuadas.

3. El sistema empleado no podrá filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.

4. Se debe disponer de equipos de medición para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

5. Se debe evitar la contaminación de la canal.

6. Requisitos para las operaciones:

6.1. 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.

6.2. Permitir el monitoreo y control de la temperatura, para ello deben estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.

6.3. Llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos, los cuales deben encontrarse claramente identificados.

6.4. El almacenamiento del producto debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo.

6.5. Mantener los registros de temperatura, los cuales deben ser tomados con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.

6.6. La temperatura que deben alcanzar la carne y los productos cárnicos comestibles es: En Refrigeración: Canal: 7 °C medida en el centro de la masa muscular y Productos cárnicos comestibles: 5 °C.

6.7. Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto.

6.8. Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y ser de primer uso.

6.9. El sistema de refrigeración empleado debe mantenerse limpio y no contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolle.

6.10. Las vísceras blancas, vísceras rojas, patas y cabezas se deben encontrar debidamente protegidos durante la refrigeración y el almacenamiento.

Parágrafo 1°. La planta de beneficio de autoconsumo que demuestre que la condición del suministro eléctrico del municipio no le permite cumplir con la refrigeración o mantenimiento de la cadena de frío que requieren la carne y los productos cárnicos comestibles, podrá ser autorizada para funcionar sin sistema de refrigeración, previa verificación del establecimiento por parte del Invima.

Parágrafo 2°. Para la autorización por parte del Invima de una planta de autoconsumo que cumpla con las condiciones descritas en el parágrafo anterior, el Instituto junto con las autoridades sanitarias del Departamento se reunirán con el representante de los expendedores del municipio y el propietario de la planta con el fin de evaluar el mantenimiento de la cadena de frío de la carne y los productos cárnicos comestibles.

Parágrafo 3°. En caso de ser autorizada la planta de beneficio, su funcionamiento deberá contar con un área de almacenamiento temporal que cumpla con los estándares de ejecución sanitaria que le apliquen, cumpliendo indicaciones específicas de manipulación de la carne

y productos cárnicos comestibles durante todo el proceso, de forma tal que no se presente riesgo para la salud pública.

Parágrafo 4°. Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura será de -18 °C o menor, y solamente se requiere cuando la planta de beneficio realice este proceso.

Artículo 126. *Sección de desposte*. Cuando en el establecimiento se realice el desposte de canales, debe contar con un área para este fin que cumpla con los estándares de ejecución sanitaria y además, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones: 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.

2. Requisitos para las operaciones:

- 2.1. Las operaciones desarrolladas en esta área deberán garantizar la inocuidad de la carne.
- 2.2. 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.

Artículo 127. *Otras instalaciones*. La planta debe contar con:

1. Área para almacenamiento y manejo de la piel que evite la contaminación cruzada.
2. Área para procesamiento de desechos o almacenamiento de los mismos.
3. Oficina administrativa. Para mantener los archivos propios del funcionamiento de la planta y espacio dotado adecuadamente para el inspector oficial.

4. Lugar con condiciones y diseño apropiado para el almacenamiento de insumos y productos químicos alejado de la sala de beneficio de manera que no represente riesgo para la inocuidad de los productos. Se debe mantener una lista de los productos, acompañada de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en esta materia.

Artículo 128. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)*. Toda planta de beneficio deberá desarrollar e implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.
2. Establecer frecuencias y responsables.
3. Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.
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.
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.

6. El establecimiento debe contar con un plan de muestreo que garantice la eficiencia de la implementación de los POES.

Parágrafo. Para llevar a cabo el beneficio de diferentes especies animales en las plantas para el autoconsumo, se debe contar con un procedimiento de limpieza y desinfección documentado y aprobado por la autoridad sanitaria competente (Invima).

TÍTULO IV

ALMACENAMIENTO, EXPENDIO Y TRANSPORTE

Artículo 129. *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 y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, cumplirá los siguientes:

1. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.
2. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:
 - 2.1. Canales o cortes de carnes menor o igual a 7 °C.
 - 2.2. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5 °C.
 - 2.3. Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados (-18 °C) o menor.
3. 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.
4. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.
5. Disponer de rampas de recepción y despacho.
6. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.
7. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.
8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 25 de la presente resolución.

Artículo 130. *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, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
2. Su 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 diseñados y construidos 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 almacenan 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:
 - 11.1. Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozoamiento o estancamiento.
 - 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben 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 o 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 de manos.
 - 19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairs.
 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.
 - 20.2. 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. Lo establecido en los artículos 14, 15 y 17, con excepción del numeral 4 de este artículo.
 - 21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 132 de la presente resolución.
 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 con el propósito de mantener la temperatura a la cual fueron recibidos la carne y los productos cárnicos comestibles.

26. La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío.

27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que se deben mantener actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes.

28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se deberá 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 debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles.

32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

Artículo 131. *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 construido de 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 autoridades sanitarias competentes.

1.5. Identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de características visibles: Transporte de Carne o Productos Cárnicos.

2. Requisitos de los utensilios

2.1. Los utensilios utilizados para el transporte de carne, productos cárnicos, como canastillas, estibas, entre otros, deben estar contruidos 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, 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 se transporte carne y productos cárnicos comestibles.

3.4. La carne de diferentes especies de animales para consumo humano no podrán transportarse en un mismo vehículo, excepto si se encuentran empacadas y embaladas.

3.5. Se prohíbe transportar carne, 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, productos cárnicos comestibles que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.

4. Requisitos de los manipuladores

Los conductores y ayudantes deben cumplir con los requisitos para personal manipulador establecidos en el presente reglamento técnico.

4.1. Garantizar un proceso de lavado y desinfección del vehículo.

Parágrafo. El transportador antes de cargar el producto deberá realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple las condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 132. *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 Prácti-

cas 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.

Artículo 133. *Inscripción de establecimientos ante las Direcciones Territoriales de Salud - DTS.* Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles, deben inscribirse ante la Dirección Territorial de Salud, diligenciando para el efecto, el formulario contenido en el Anexo I, según corresponda, que forman parte integral del Anexo Técnico de la presente resolución.

Artículo 134. *Autorización sanitaria de transporte.* Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano debe contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, la cual debe ser solicitada empleando para ello el formulario contenido en el Anexo II, que forman parte integral del Anexo Técnico de la presente resolución.

Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles que no efectúen el proceso de inscripción y los propietarios de los vehículos dedicados al transporte de carne, productos cárnicos comestibles, que no soliciten y no cuenten con la autorización sanitaria de transporte, serán objeto de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979.

TÍTULO VI

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

Inspección, Vigilancia, Control y Sanciones

Artículo 135. *Inspección, Vigilancia y Control y Régimen Sancionatorio.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las secretarías de salud de las entidades territoriales, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007 y las normas que la modifiquen, adiciónen o sustituyan, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y siguiendo el procedimiento contemplado en el Capítulo III de la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adiciónen o sustituyan.

Parágrafo. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por este Ministerio 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 136. *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.

Artículo 137. *Divulgación de los procedimientos.* Las autoridades sanitarias deben en cualquier tiempo, informar a las personas naturales y jurídicas dedicadas a las actividades relacionadas con el campo de aplicación de este reglamento, la existencia de las disposiciones y los efectos que conlleva su incumplimiento. Así mismo, deben adelantar estrategias de información, educación y comunicación a la comunidad en general sobre las disposiciones sanitarias que rigen la materia objeto del presente reglamento.

CAPÍTULO II

Disposiciones Finales

Artículo 138. *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 139. Las plantas que durante el período de transición de que trata el artículo 25 del Decreto 2270 de 2012, cumplan los requisitos señalados en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que lo modifiquen, adiciónen o sustituyan, podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente.

Artículo 140. *Vigencia y derogatorias.* De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del Decreto 2270 de 2012, el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, entrará en vigencia después de tres años y medio (3.5), contados a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial, las Resoluciones 2905 y 4282 de 2007.

Parágrafo. Durante este mismo plazo, las plantas podrán dar cumplimiento a los requisitos sanitarios contemplados en el reglamento técnico de que trata esta resolución.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., 31 de enero de 2012.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe.

**ANEXOS TÉCNICOS
ANEXO I**

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
(Esta sección debe ser diligenciada por el representante legal del establecimiento ó interesado)

Actividad Principal (Marque la(s) opción(es) correspondiente(s))
 EXPENDIO DE CARNE ALMACENAMIENTO

Actividad Secundaria del establecimiento (Si se llevan a cabo, marque las opciones que apliquen)
 DESPOSTE DESPRESE (AVES)

Dependencia
 Marque la opción correspondiente si el establecimiento funciona independiente ó dentro de alguna de las alternativas a continuación
 INDEPENDIENTE SUPERMERCADO/MINIMERCADO PLAZA DE MERCADO OTROS (SOLICITAR AL PIE)

Otros Establecimientos _____

Nombre y Apellido del Propietario _____
 Razón Social _____
 Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____
 Dirección _____ Municipio _____ Departamento _____
 Representante legal _____ CC/NIT _____

Inspecciones preliminares
 ¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección?
 SI NO Fecha última inspección [] [] / [] [] [] []
 Concepto Anterior FAVORABLE FAVORABLE DESFAVORABLE

INSCRIPCIÓN SANITARIA
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud _____ Inscripción No. _____
 Funcionario que realiza la inscripción _____ Fecha [] [] / [] [] [] []
 Observaciones _____
 Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

INSTRUCTIVO ANEXO I

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie solo la primera parte del formulario.

Identificación del Establecimiento

- Actividad Principal del establecimiento.

Expendio: Establecimiento en el que se llevan a cabo las actividades de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano.

Almacenamiento: El establecimiento dispone de equipos de congelación/refrigeración suficientes para mantener los productos en condiciones óptimas en instalaciones separadas y seguras.

- Actividad Secundaria del establecimiento.

El desposte o desprese aceptado en el expendio es aquel que se efectúe para la venta directa y abierta al público de la carne y productos cárnicos comestibles.

NOTA. No incluye a los establecimientos en los que se desposte o desprese con el propósito de obtener, cortes, piezas, presas, entre otras, destinadas para el consumo humano y que distribuyen a otros establecimientos como sucursales del mismo, expendios de su propiedad o de terceros.

- Dependencia: Determine si el establecimiento hace uso de las instalaciones físicas y sanitarias de otro establecimiento, como un supermercado, minimercado, plaza de mercado, o si por el contrario, el establecimiento cuenta con instalaciones físicas y sanitarias

independientes. En caso de no encontrar la opción que represente la situación actual del establecimiento, use el campo "Otros establecimientos" para describirla.

- Diligencie los nombres y apellidos del propietario, razón social (de acuerdo al registro comercial), número telefónico, número de fax (si tiene), correo electrónico (si tiene), los nombres, apellidos y cédula de ciudadanía o NIT del representante legal del establecimiento.

- Inspecciones preliminares: Si el establecimiento ha sido inspeccionado previamente por la entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie este apartado, ingresando la fecha de la última inspección y marcando con una X el concepto consignado en dicha acta.

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente.

ANEXO II

FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)

Propietario del vehículo _____ CC _____
 Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____
 Tipo de vehículo FURCIÓN THERMO KING REMOLQUE SEMIREMOLQUE CONTENEDOR TRACTOCAMIÓN
 Marca _____ Modelo _____ Placa _____
 Solicita autorización para el transporte de productos REFRIGERADOS CONGELADOS
 Nombre del Conductor _____ CC _____

LUGAR EN EL CUAL SE PUEDE REALIZAR LA INSPECCIÓN
(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)
 Diligencie la información a continuación de forma clara y legible. Este lugar preferiblemente será la planta de beneficio, desposte, desprese ó almacenamiento, expendio en el cual el vehículo opere principalmente, o donde la ETS así lo determine.

Dirección _____
 Municipio _____ Departamento _____

REVISIONES PRELIMINARES
(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)

¿El vehículo ha sido revisado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de autorización?
 SI NO Fecha última inspección [] [] / [] [] [] []
 Concepto Anterior FAVORABLE DESFAVORABLE

Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

REGISTRO DE INFORMACIÓN
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud _____ Solicitud No. _____
 Funcionario que ingresa la información _____ Fecha [] [] / [] [] [] []
 Observaciones _____

PROGRAMA DE REVISIÓN
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Funcionario designado _____ Fecha [] [] / [] [] [] [] Hora _____
 Lugar de inspección _____

INSTRUCTIVO ANEXO II

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie solo la primera parte del formulario.

Sección 1. Identificación del Vehículo

- Colocar el nombre y apellidos del propietario del vehículo, su número de cédula de ciudadanía, número de teléfono, número de fax (si tiene) y correo electrónico (si tiene)

- Marcar con una X el tipo de vehículo para el cual solicita Autorización Sanitaria

- Los datos de Marca, Modelo y Placa, deben corresponder con la tarjeta de propiedad del vehículo

- Marcar con una X las condiciones de temperatura de los productos que solicita transportar. En el caso de los productos congelados, el vehículo debe garantizar mantener la cadena de frío a una temperatura inferior a -18 °C, en el caso de los productos refrigerados, el vehículo debe garantizar mantener la cadena de frío, es decir la temperatura con la que salieron los productos de la planta de beneficio.

- Colocar el nombre y apellidos del conductor del vehículo y su número de cédula de ciudadanía

Sección 2. Lugar en el cual se puede realizar la revisión

En algunos casos, la entidad territorial de salud podrá concertar un lugar para llevar a cabo la revisión, la información ingresada en esta sección podrá ser utilizada para concertar dicha revisión.

- Colocar la dirección, municipio y departamento del sitio en el cual se llevará a cabo la revisión

Sección 3. Revisiones preliminares

Si el vehículo ha sido revisado previamente por alguna entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie esta sección.

- Ingrese fecha de la última revisión y marque con una X el concepto consignado en dicha acta
- Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente

IMPORTANTE

Una vez haga entrega de esta solicitud pida a la Entidad Territorial de Salud que le facilite las condiciones sanitarias y requisitos que debe cumplir el vehículo transportador, los equipos y utensilios de los productos que transporta, así como los requisitos del personal manipulador que se encuentran consignados en el instrumento empleado para que le concedan la autorización sanitaria. En caso de no cumplir con dichos requisitos deberá solicitar la autorización sanitaria del vehículo nuevamente.

(C. F.).

RESOLUCIÓN NÚMERO 0000241 DE 2013

(enero 31)

por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.

El Ministro de Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, las conferidas en las Leyes 9ª de 1979 y 170 de 1994 y el numeral 30 del artículo 2º del Decreto-ley 4107 de 2011 y en desarrollo del Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, 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 por Decreto número 2270 de 2012, se actualizó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido mediante el Decreto número 1500 de 2007;

Que conforme con dicha actualización, se hace necesario establecer el reglamento técnico contenido de los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral destinadas para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores, sustituyendo así el reglamento técnico contenido en la Resolución número 332 de 2011, expedida por el entonces Ministerio de la Protección Social;

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante el documento identificado con las firmas G/SPS/N/COL/239 y G/TBT/N/COL/178, del 27 de junio y 2 de julio de 2012, respectivamente.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:**TÍTULO 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 las plantas especiales de beneficio de aves de corral destinadas para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

Artículo 2º. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en plantas especiales de beneficio de aves de corral, destinadas para el consumo humano.

TÍTULO II**CONTENIDO TÉCNICO****CAPÍTULO I****Definiciones**

Artículo 3º. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Igualmente se tendrá en cuenta la siguiente definición:

Plantas Especiales: Plantas de beneficio animal de aves de corral con capacidad máxima de sacrificio de 3.000 aves por día y cuya carne y productos cárnicos comestibles son destinados para consumo departamental y/o en departamentos limítrofes, pero en ningún caso destinados a la exportación.

CAPÍTULO II**Plantas de beneficio y desprese**

Artículo 4º. *Estándares de ejecución sanitaria.* Toda planta especial de beneficio de aves de corral 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 de agua.
10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

Artículo 5º. *Localización y accesos.* Toda planta especial de beneficio de aves de corral 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, 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. La planta deberá contar con patio de maniobras y áreas de cargue y descargue. En todo caso, 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.

En aquellos casos en los que por el diseño de los establecimientos no se pueda contar con patio de maniobras, las áreas de cargue y descargue y zonas internas de tránsito de vehículos, deberán cumplir con las condiciones anteriormente señaladas.

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 6º. *Diseño y construcción.* Toda planta especial de beneficio de aves de corral deben 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 de aves de corral.
2. Funcionar y mantenerse de 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 el ingreso de plagas.
5. El diseño debe ser unidireccional, en secuencia lógica 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 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 lo suficientemente amplios para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio, 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, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad facilitando 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 y contar con acabados en materiales sanitarios.

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 construidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que estas permanezcan cerradas y eviten contra flujos 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 construidas 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 procesa, manipula o almacena carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.

17. Las áreas en donde se procesa, manipula, almacena o inspeccionan la carne y los productos cárnicos comestibles de aves de corral, deben tener la iluminación necesaria en cuanto a intensidad y protección.

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

19. 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 de aves de corral.

20. El diseño y construcción de la planta especial de beneficio de aves de corral debe evitar el ingreso de animales, personas y vehículos, sin el debido control o, contar con un cerco perimetral que garantice las anteriores condiciones.

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. Dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento no se deben ubicar trampas de grasas ni otros sistemas de tratamiento de aguas residuales.

3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecte la inocuidad del producto.

4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.

5. 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.

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

7. 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.

8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos y no debe ocasionar contaminación directa al producto en otras áreas o etapas del proceso.

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 de aves de corral 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 las áreas de proceso, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.

4. Cuando se suministre aire del exterior se debe garantizar que no contamine la carne y los productos cárnicos comestibles de aves de corral.

Artículo 9°. *Iluminación*. Toda planta especial de beneficio de aves de corral debe tener 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, despiece y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.

2.2 220 lux en las 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 de aves de corral, en caso de ruptura o cualquier accidente.

Parágrafo. En el área de recepción y colgado se permite la disminución de la intensidad de la iluminación sin que en ningún momento afecte las condiciones propias de la inspección y operaciones propias del área.

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

1. **Baños y vestidores**. Deben:

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

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

1.3 Los vestidores y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo, cerca de los ingresos de las áreas 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 vestidores 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, jabón y desinfectante o cualquier otro elemento que cumpla con 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 vestidores deben ser amplias y proporcionales al volumen del personal que labora en la planta de beneficio.

1.10 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 vestidores debe disponer de bancas suficientes para que el personal se cambie.

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

1.15 La ubicación de las instalaciones sanitarias deben garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Deben existir vestidores y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de aves.

2. **Filtros sanitarios**. Estar ubicados en áreas donde el tránsito de personal puede generar riesgos de contaminación. Los filtros sanitarios deben cumplir con los siguientes requisitos:

2.1 Estar localizado 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.

2.2.2 Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, 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 Contar con espacio y/o instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario.

3.3 Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema equivalente.

3.4 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 especial de beneficio de aves de corral 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 de aves de corral, 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 comestibles de aves de corral declarados no aptos para el consumo humano. Estos serán herméticos, construidos 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 especial de beneficio de aves de corral.

5. En cuanto al manejo de las aves de corral o lotes decomisados que por sus características de riesgo no puedan ser destinados para uso industrial, se aplicará lo dispuesto en el Decreto número 2676 de 2000 modificado por los Decretos números 1669 de 2002 y 4126 de 2005 y en la Resolución número 1164 de 2002, la norma que los modifique o sustituya o, con un sistema de incineración debidamente regulado.

Parágrafo 1°. El desarrollo de las actividades para el manejo de residuos está sujeto a la legislación sanitaria y ambiental que sobre la materia expidan los Ministerios de Salud y Protección Social y de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 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 especiales de beneficio de aves de corral 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 terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.

2. Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde sean 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 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 ducha contraincendios 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 aves de corral, carne, productos cárnicos comestibles de aves de corral, 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 y clínico que 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. Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución número 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Artículo 15. Capacitación. Toda planta de beneficio deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio y será impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos y temas afines.

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 especial de beneficio de aves de corral está obligada a garantizar que todo el personal interno y 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 utiliza 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 de trabajo son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarlas dentro o fuera de las instalaciones de la planta.
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 debe 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, deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa proveerá los elementos necesarios.

Artículo 17. Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas especiales de beneficio de aves de corral. Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento, en sus diferentes áreas, así:

1. Área de Recepción y Sacrificio: Se encuentra conformada por las siguientes secciones:
 - 1.1 Sección de recepción.
 - 1.2 Sección de sacrificio.
2. Área de escaldado y desplume.
 - 3.1 Sección de evisceración y lavado.
 - 3.2 Sección de enfriamiento y empaque.

Parágrafo. Cada una de las áreas debe cumplir con los Estándares de Ejecución Sanitaria de acuerdo con las operaciones que se realicen en las mismas.

Artículo 18. Área de recepción y sacrificio. En esta área se realizan las operaciones de recepción, descargue e inspección ante mórtem de las aves, colgado, insensibilización y sangría. Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso, techada y disponer de sistema de limpieza, desinfección y suministro de agua. El diseño y funcionamiento evitarán la creación de condiciones insalubres.

Artículo 19. Sección de recepción. En esta sección se realizan las operaciones de recepción, descargue e inspección ante mórtem de las aves de corral y, debe cumplir como mínimo, con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

- 1.1 Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para desinfectar los vehículos a la salida de la planta de beneficio.
- 1.2 El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.3 La planta debe garantizar la remoción de residuos sólidos, enjuague y desinfección de los vehículos antes de cargar las jaulas desinfectadas y contar con los registros respectivos. La planta podrá realizar el lavado de jaulas en otras instalaciones diferentes a las de la planta, siempre y cuando cuente con un procedimiento documentado y los respectivos soportes.

1.4 Contar con condiciones adecuadas para el descargue, recepción e inspección de las aves de corral.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

El diseño y construcción de los equipos debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección y no generar riesgos de contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral.

3. Requisitos para las operaciones

- 3.1 Las aves que ingresen a la planta especial de beneficio de aves de corral deben garantizar las condiciones de ayuno controlado evitando la posterior contaminación de la canal.
- 3.2 El tiempo de ayuno para las aves debe ser de 6 a 12 horas y estar registrado.

Artículo 20. Sección de sacrificio. En esta sección se realizan las operaciones de colgado, insensibilización y sangría, para ello se debe cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones

- 1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2 En el trayecto del colgado hasta la insensibilización se pueden utilizar estructuras desmontables.
- 1.3 La sangría de las aves de corral debe efectuarse en espacio específico para ello y diseñado en material sanitario.

1.4 Disponer de un sistema de recolección de sangre suficiente para atender los volúmenes de proceso en la planta. Este sistema debe garantizar un manejo seguro de la sangre de manera que se prevenga la contaminación cruzada, ser de evacuación permanente y conducir los residuos a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento hasta su disposición final.

1.5 El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

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 y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

2.2 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 cuchillos empleados deben ser de material sanitario y exclusivo para cada una de las actividades en esta área.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Los procedimientos de esta área deben evitar traumatismos en las aves de corral.

3.2 Las aves serán insensibilizadas antes de ser sangradas.

3.3 Los sistemas de insensibilización empleados garantizarán que se atenúe el sufrimiento de los animales.

3.4 La velocidad de las operaciones de insensibilización, sacrificio y sangrado no debe superar la capacidad de las demás áreas y operaciones del proceso.

3.5 Como método de insensibilización reconocido está el choque eléctrico o cualquier otro método que sea aprobado por el Ministerio de la Protección Social.

3.6 La insensibilización que se practique por conmoción eléctrica, se hará de acuerdo a las siguientes pautas:

3.6.1 No producir la muerte de las aves.

3.6.2 El espasmo eléctrico debe producir la contracción de todos los músculos esqueléticos.

3.6.3 Evaluarse de forma periódica la efectividad de la operación de la insensibilización, para garantizar que el ave no muera.

3.7 El procedimiento empleado para generar la sangría de las aves de corral podrá llevarse de forma, que garantice la inocuidad de la carne a obtener.

3.8 El sacrificio de las aves, se realizará por corte de las venas yugulares, pudiendo ser un procedimiento manual o mecánico.

3.9 El tiempo mínimo de sangría es de 90 segundos.

Artículo 21. **Área de escaldado y desplume.** En esta área se realizarán las operaciones de escaldado, desplume del ave, corte y pelado de patas, para ello se debe mínimo cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 Poseer ventilación suficiente para extraer el vapor generado por la operación de escaldado.

1.3 El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

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 y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

2.2 Los equipos empleados para el escaldado deben garantizar que durante su funcionamiento se reponga el agua gastada y fijar criterios basados en el riesgo, para la renovación del agua.

2.3 Las peladoras estarán diseñadas en tal forma que se evite la dispersión de las plumas y permita la fácil recolección de las mismas. Estas se lavarán las veces que sean necesarias para garantizar su higiene y mantenimiento.

2.4 Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.5 Los cuchillos empleados deben ser de material sanitario y exclusivo para cada una de las actividades en esta área.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 La temperatura y el tiempo de escaldado deben ser ajustados de acuerdo con las condiciones de las aves evitando el desgarramiento de la piel, sobreescaldado y garantizando la remoción eficiente de las plumas.

3.2 Se debe contar con un sistema de flujo continuo de agua hacia la escaldadora que garantice la reposición permanente de agua y la temperatura de escaldado requerida.

3.3 Las plumas obtenidas en el proceso de desplumado deben transportarse de inmediato a las instalaciones adecuadas.

3.4 Los procedimientos empleados deben permitir la remoción eficiente de la cutícula.

Artículo 22. **Área de evisceración, lavado, enfriamiento y empaque.** En esta área se realizan las operaciones que comprenden la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal de las carcasas, las operaciones para lograr la disminución de la temperatura de la canal y los productos cárnicos comestibles de aves de corral (menudencias) hasta una temperatura máxima de 4°C y el empaque.

Artículo 23. **Sección de evisceración y lavado de canales.** En esta sección se realizan las operaciones que comprenden la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal de las carcasas y el posterior lavado de las mismas.

Esta sección debe cumplir como mínimo, con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

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 de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

2.2 El proceso de evisceración podrá hacerse en forma manual o mecánica, evitando los riesgos de contaminación cruzada y garantizando las condiciones sanitarias del producto. Esta operación debe efectuarse con el ave colgada.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las operaciones mínimas en esta área son:

3.1.1 Corte de traque y de esófago.

3.1.2 Corte y extracción de la cloaca.

3.1.3 Corte del abdomen.

3.1.4 Extracción del paquete visceral.

3.1.5 Separación de vísceras comestibles de las no comestibles.

3.1.6 Disposición sanitaria de las vísceras no destinadas para el consumo humano.

3.1.7 Extracción de grasa de mollejas.

3.1.8 Extracción y corte de la molleja y remoción de la cutícula. Una vez efectuada esta operación se debe ubicar en condiciones de refrigeración para garantizar su adecuada conservación.

3.1.9 Extracción de pulmones y órganos reproductivos.

3.1.10 Corte del cuello.

3.1.11 Extracción de buche y tráquea.

3.1.12 Separación del cuello y cabeza de la canal.

3.1.13 Inspección interna y externa de la canal.

3.1.14 Lavado interno y externo. Después de la evisceración las canales serán lavadas garantizando su adecuada limpieza antes de ser enviadas a la siguiente sección.

3.2 Durante el desarrollo de las operaciones se debe evitar el riesgo de contaminación fecal de la canal.

3.3 La evisceración debe efectuarse a la brevedad posible después del desplume, no permitiéndose la acumulación de aves sin eviscerar.

3.4 Para la extracción de la cloaca se puede utilizar pistola neumática o cuchillo y en todo caso, se debe prevenir el derramamiento fecal.

3.5 El sistema empleado para el corte, lavado y eliminación de la cutícula de la molleja debe evitar la contaminación de la canal y contará con un sistema eficiente de eliminación de grasa de la molleja. Este sistema debe estar ubicado fuera de la línea de evisceración.

3.6 Las operaciones de evisceración deben garantizar las condiciones sanitarias del producto y evitar los riesgos de contaminación cruzada.

3.7 La evisceración se debe efectuar, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después de la sangría.

3.8 Para el desarrollo de procedimientos de inspección, se podrán realizar cortes adicionales, cuando sea necesario efectuar decomisos parciales.

3.9 Todos los desperdicios provenientes de las operaciones de evisceración deben ser removidos del establecimiento, evitando su acumulación.

Artículo 24. **Sección de enfriamiento y empaque.** En esta sección se realizan las operaciones para lograr la disminución de la temperatura de la canal y los productos cárnicos comestibles de aves de corral (menudencias) hasta una temperatura máxima de 4°C y el empaque. Esta sección debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

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 de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral y acordes con el volumen de beneficio.

2.2 Los tanques de pre enfriamiento y/o enfriamiento deben permitir el recambio o reposición permanente del agua, para garantizar la inocuidad del producto.

2.3 Disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.4 Contar como mínimo con mesas para empaque de vísceras y empaque de canales y embudo empacador, este último en caso de ser necesario.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Toda ave eviscerada debe ser sometida inmediatamente al proceso de enfriado.

3.2 El enfriamiento debe realizarse de manera que se pueda obtener una rápida disminución de su temperatura, preservando las condiciones de salubridad de las carnes y asegurando su inocuidad.

3.3 El hielo empleado para el enfriamiento de las canales se debe producir con agua potable y ser manejado en condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad.

3.4 Solamente se podrán utilizar como desinfectantes, las sustancias autorizadas por el Ministerio de la Protección Social.

3.5 El tiempo de permanencia de las canales en los tanques de pre enfriamiento y enfriamiento será el necesario para obtener la temperatura máxima de 4°C, medida en el centro de la masa muscular, procedimiento que debe garantizar la inocuidad del producto.

3.6 Contar con un sistema de agitación para garantizar el enfriamiento adecuado de las canales.

3.7 El porcentaje máximo de hidratación obtenido después de los tanques de enfriamiento, será medido al final del proceso de escurrido para aquellas plantas que cuenten con sistema de escurrido o antes del despacho para aquellas plantas que no cuenten con este sistema y no debe superar el 13%.

3.8 Las canastas o contenedores para el empaque de canales a granel, deben ser de material sanitario. En todos los casos, las canales no podrán estar en contacto directo con la superficie de las canastas o contenedores.

3.9 A partir del enfriamiento de las canales, se debe garantizar el mantenimiento de la temperatura, excepto si el producto es congelado, caso en el cual se mantendrá la nueva condición de frío.

3.10 En esta sección se podrán desarrollar operaciones de empaque de canal y de productos cárnicos comestibles de aves de corral, si estas operaciones generan contaminación cruzada, deben contar con secciones independientes para su ejecución.

3.11 Garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

Artículo 25. *Otras instalaciones.* Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas especiales de beneficio de aves de corral deben contar con:

1. Área de lavado y desinfección de canastillas. Dotada con agua a presión suficiente para atender las necesidades de la planta.

La planta podrá realizar el lavado de canastillas en otras instalaciones diferentes a las de la planta, siempre y cuando cuente con un procedimiento documentado que incluya traslado de canastillas sucias y limpias, almacenamiento de las mismas, procedimientos de limpieza y desinfección con sus respectivos registros, el cual debe ser avalado por la autoridad sanitaria.

2. 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.

3. Almacén de materiales de empaque. El almacenamiento de los empaques se debe disponer de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y protegidos para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

4. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deben generar contaminación a las áreas de proceso.

5. Área de máquinas.

6. Área de almacenamiento o fabricación de hielo. El hielo utilizado para el enfriamiento de producto debe ser inocuo y provenir de fábricas debidamente autorizadas cumpliendo los requerimientos sanitarios para este tipo de plantas. Cuando la empresa produzca y almacene su propio hielo debe reunir los requisitos sanitarios para la producción de hielo.

7. Áreas de disposición y tratamiento de residuos líquidos y almacenamiento de residuos sólidos.

8. Área de despacho. Esta área debe cumplir como mínimo con las siguientes condiciones:

8.1 Cerrada, protegida de contaminación externa y manteniendo la temperatura requerida para el producto.

8.2 Los productos deben ser despachados a una temperatura máxima de 4°C y cumpliendo con los requisitos de rotulado general.

Parágrafo. Si en el establecimiento se requiere realizar o realiza otras operaciones como despres, congelamiento, separación mecánica de carne, marinado entre otros, deben cumplir con los requisitos previstos en la Resolución número 4287 de 2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, sin cambiar de categoría como plantas especiales de beneficio de aves de corral.

Artículo 26. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de corral, 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 27. *Desarrollo de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta que:

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 pre operativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.

2. 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 28. *Implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre operativos 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 debe recurrir a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 29. *Mantenimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Todo establecimiento permanentemente debe evaluar la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de corral y revisarlos, cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 30. *Acciones correctivas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando él mismo, o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de corral.

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 canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de corral, incluyendo las reevaluaciones apropiadas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se especifican o las mejoras en su implementación.

Artículo 31. *Registros.* Todo establecimiento mantendrá registros diarios 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 32. *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.

Artículo 33. *Requisitos fisicoquímicos.* Se prohíbe adicionar colorantes a las canales y conservantes naturales o artificiales.

Artículo 34. *Control de materia fecal en las operaciones de la planta especial de beneficio de aves de corral tolerancia cero.* Las plantas especiales de beneficio establecerán el criterio de Tolerancia Cero que deben garantizar que no exista material fecal visible en las canales de aves de corral antes de ingresar a la etapa de enfriamiento.

Artículo 35. *Inspección ante y post mórtem preliminar en planta.* Es responsabilidad de la planta especial de beneficio de aves de corral, realizar una inspección ante y post mórtem preliminar que tiene por finalidad identificar las condiciones sanitarias que afecten la inocuidad del producto, con el fin de obtener el dictamen oficial.

El operador del establecimiento debe documentar este procedimiento de inspección preliminar, el cual debe comprender los criterios de inspección contemplados en el presente reglamento y las adicionales para asegurar que se garantiza la inocuidad.

Artículo 36. *Inspección oficial de establecimientos dedicados al beneficio de aves de corral.* La inspección en plantas de beneficio se desarrollará como mínimo por un Inspector Oficial – Médico Veterinario del Invima y los auxiliares del Inspector Oficial serán proveídos por la planta de beneficio quienes deben garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados en estos establecimientos. La asignación de la inspección oficial será establecida por el Invima. Los auxiliares deben contar con autorización por parte del Invima, cumpliendo para ello, con el procedimiento establecido por dicho Instituto. Para el desarrollo de las actividades, los auxiliares deben dar cumplimiento a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el Invima.

Parágrafo. La inspección oficial en plantas de beneficio autorizadas para exportación se establecerá para cumplir con los requerimientos del país de destino.

Artículo 37. *Criterios para el desarrollo de la inspección oficial.* La inspección oficial, debe desarrollarse teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1
Inspección

Tipo de Ave	% Total de muestra para inspección	Distribución de la inspección				
		% Inspección Ante mórtem		% Inspección post mórtem		
		En el vehículo	En el Gancho de colgado	Post Desplumado	Evisceración Punto 1	Punto 2
Pollo de engorde	15	20	40	20	15	5
Pavos	15	20	30	15	30	5
Gallinas	20	20	40	25	10	5
Otras Especies	15	20	40	20	15	5

Artículo 38. *Inspección ante mórtem*. La inspección ante mórtem se realizará con el fin de:

1. Exigir los requisitos expedidos y regulados por el ICA relacionados con la movilización de aves.
2. Identificar los lotes que demuestren evidencia clara de ser afectados con una enfermedad o una condición que pudieran hacer a las canales de aves de corral y sus partes, no aptas para el consumo humano.
3. Identificar los animales que podrían representar una amenaza para la salud del personal que manejan las diferentes operaciones del proceso.
4. Identificar los lotes sospechosos de haber sido tratados con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos basados en el certificado sanitario de granjas.
5. Identificar los lotes o aves de corral sospechosas que pueden dar lugar a una contaminación de sus canales y sus partes durante las operaciones del proceso, que pueda alterar las condiciones de inocuidad del producto.
6. Identificar los lotes sospechosos de presentar enfermedades de notificación obligatoria o enfermedades exóticas.

Parágrafo. Será responsabilidad del establecimiento separar los lotes o aves de corral sospechosas que presenten características de los ítems anteriores, comunicando inmediatamente al inspector oficial.

Artículo 39. *Inspección ante mórtem en planta*. Al arribo de los vehículos transportadores se hará la inspección del lote de animales por evaluación visual de las aves en los guacales, identificando el número de animales que ingresan, la hora y la fecha de inspección, igualmente se debe realizar la verificación documental. La inspección ante mórtem se efectuará en el área de recepción antes de iniciar el sacrificio.

En la inspección ante mórtem, las aves de corral deben inspeccionarse de manera que el inspector oficial pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal de las mismas. Estas podrán ser apreciadas en el porte, en la conducta o en otros signos clínicos del animal que puedan indicar una enfermedad, una condición o un defecto que, a su vez, exija una manipulación especial o un examen más detenido.

Todo lote o ave de corral que en la inspección ante mórtem presente una o más de las siguientes condiciones, será evaluado para establecer su riesgo y determinar si será separado como lote o animal sospechoso condenado.

1. Plumas erizadas.
2. Inflamación de cabeza y ojos.
3. Secreciones por nariz y ojos.
4. Edemas de la barbilla-cresta.
5. Falta de vigor y respuesta a los estímulos.
6. Estornudos.
7. Diarrea y acumulación fecal en el vientre.
9. Lesiones de la piel.
10. Heridas supurantes.
11. Deshidratación.
12. Caquexia.
13. Síntomas nerviosos.
14. Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo.
15. Huesos engrosados según la especie.
16. Aves de experimentación.

En esta inspección ante mórtem, las aves de corral o lotes separados como sospechosos deben pasar a sacrificio bajo condiciones especiales, para lo cual el establecimiento tendrá un procedimiento documentado. Estos lotes deben ser marcados e identificados hasta que se determine el destino final.

Artículo 40. *Aves condenadas decomisadas*. Los lotes de aves de corral o las aves de corral condenadas en la inspección ante mórtem serán identificados con la etiqueta de condenadas, la cual contendrá la información del lote, el nombre y la dirección del propietario y la causa de la condena. Las aves condenadas deben ser insensibilizadas y sacrificadas y no pasar a las áreas de proceso del establecimiento. Las aves condenadas después de ser sacrificadas serán enviadas al área de residuos, para operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Se consideran causales de condena-decomiso, las siguientes:

1. Cuando la inspección ante mórtem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles.
2. Cuando constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la planta de beneficio, así como otras canales.

3. Todo animal que llegue muerto al área de recepción o muera cuando se encuentre en esta área, será decomisado y dictaminado como no apto para el consumo humano.

4. Toda la carne de ave de corral proveniente de aves sometidas a tratamientos expuestas a sustancias que puedan originar residuos en tejidos comestibles que impliquen peligro para la salud pública.

Parágrafo. Después de realizar el sacrificio de animales condenados, la planta especial de beneficio de aves de corral debe garantizar un proceso de limpieza y desinfección a fondo del piso, paredes, línea de sacrificio, equipos, guacales, entre otros.

Artículo 41. *Dictamen final de la inspección ante mórtem*. Como resultado de la inspección ante mórtem, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), podrá establecer según el caso las siguientes categorías de dictámenes:

1. **Sin restricción**. El beneficio será sin restricción, cuando el certificado sanitario de la granja acredite la condición sanitaria del lote, cuando el mismo se presente sano, sin defectos importantes y se considere apto para entrar al proceso de beneficio por parte del inspector oficial.

2. **Con algún tipo de restricción**. Los lotes o animales que después de la inspección ante mórtem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción deben clasificarse en las siguientes categorías de dictamen, siendo documentado:

2.1 **No apto para el consumo humano**. Si durante la inspección ante mórtem las aves se encuentran muertas o se diagnóstica una enfermedad o defecto que sea causal de ineptitud para el consumo humano, el ave de corral o el lote se condenarán y se manejará de acuerdo a lo establecido para este tipo de aves.

2.2 **Beneficio con precauciones especiales**. Se realizará a las aves de corral o lotes identificados como sospechosos de acuerdo a lo establecido para el manejo de estos.

Artículo 42. *Inspección post mórtem*. Para la inspección post mórtem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Se efectuará durante el beneficio, a través de examen visual macroscópico de canales y vísceras y dependiendo el caso, palpación o incisión de la canal, incluidas cabeza y patas cuando estas estén destinadas a consumo humano.

2. Los puntos de inspección tendrán un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades de inspección.

3. Debe existir un sistema de identificación para las canales que presenten problemas de tipo sanitario según los procedimientos de referencia para la inspección post mórtem establecidos en la presente resolución o que requieran exámenes complementarios para su dictamen final. Estas canales deben ser almacenadas de forma separada.

4. En la inspección post mórtem del ave de corral se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

5. Durante la inspección, también se verificará la extracción de los pulmones, los cuales no podrán ser utilizados para consumo humano.

6. 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.

Artículo 43. *Exámenes de la inspección post mórtem de las aves de corral*. Durante la inspección post mórtem, se realizarán los siguientes exámenes:

1. **Examen externo**. Se realizará a través de la visualización de las superficies externas. En el caso de encontrar contusiones, miembros fracturados, abscesos superficiales y localizados, callosidades, entre otras, estos deben ser retirados de la canal.

En este lugar se separan de la línea de faena las aves de corral declaradas no aptas para el consumo humano por la inspección oficial, de acuerdo a alteraciones, tales como:

- 1.1 Color y olor asociados a procesos patológicos.
- 1.2 Caquexia.
- 1.3 Lesiones extensas o supuradas igual o superior al 50% de la superficie corporal.
- 1.4 Tumores múltiples.
- 1.5 Abscesos múltiples.
- 1.6 Desgarros con abertura de cavidad corporal o ruptura de vísceras.
- 1.7 Ascitis, con evidencia de afección sistémica.
- 1.8 Cianosis.
- 1.9 Mal sangrado, caracterizado por un color rojo fuerte.

1.10 Fracturas expuestas, luxaciones múltiples, asociadas a hematomas. El inspector oficial podrá aprobar de forma condicional la canal y las partes afectadas destinarlas para derivados cárnicos o para uso industrial.

- 1.11 Hematomas múltiples.
- 1.12 Textura anormal de la piel que afecta más del 50% de su extensión.
- 1.13 Sobreescaldado con cocción parcial de la musculatura y cambio de consistencia.
- 1.14 Sinovitis purulenta.

2. **Examen de vísceras**. Observación de corazón, hígado, molleja, bazo, intestinos, ovarios y oviductos en ponedoras. Se realizará inspección por palpación o incisión según el caso. Así mismo, en el examen de las vísceras se verificará su aspecto, color, forma, tamaño, consistencia y en ciertas ocasiones el olor.

3. **Examen interno**. Se realizará a través de la visualización de las cavidades torácica y abdominal: pulmones, sacos aéreos, riñones, órganos sexuales.

4. **Examen final**. Se realizará a las canales y vísceras después de su enfriamiento y antes de ser empacadas.

Parágrafo 1°. De acuerdo con el manual de inspección, el inspector oficial podrá tomar las muestras necesarias para realizar análisis bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Parágrafo 2°. Cuando en la inspección post mórtem se encuentre un ave de corral, órgano o lote de aves de corral con alguna anomalía, se retendrá e identificará hasta que el inspector oficial emita su dictamen final.

Artículo 44. *Dictámenes y destino final en la inspección post-mórtem.* El inspector oficial podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección post mórtem:

1. **APROBADO:** Producto que después de la inspección por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), es considerado apto para el consumo humano.

2. **APROBADO CONDICIONADO:** Producto que después de la inspección por parte del Invima, es considerado como apto para consumo humano posterior a un tratamiento.

3. **DECOMISADO:** Producto que después de la inspección por parte del Invima, es considerado no apto para el consumo humano y se destina para destrucción o uso industrial.

Artículo 45. *Destinos y criterios de aprobación.* Los procedimientos de inspección post mórtem se presentan a continuación en tabla que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final:

Tabla 2
Procedimientos de referencia para la inspección post- mórtem

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN		CONSTATAIONES GENERALES
	CANAL	VÍSCERAS	
1. Abscesos	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Los abscesos o lesiones supurativas, cuando no influyen en el estado general de las canales ocasionarán un decomiso parcial.
2. Aeroculitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de recubrimiento extensivo de los sacos aéreos con aeroculitis o aquellas con compromiso sistémico serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
3. Ascitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección sistémica serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
4. Procesos inflamatorios (artritis, celulitis, dermatitis, salpingitis, colibaciosis, pericarditis, peritonitis, perihepatitis)	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección inflamatoria generalizada y presencia de material caseificado serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
5. Tumores	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Cualquier órgano, canal o parte de la canal en la que se evidencie la presencia de varios órganos afectados o un tumor debe ser condenada totalmente.
6. Contaminación	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Se condenarán parcialmente las áreas contaminadas con materia fecal y si la contaminación es extensa se dará la condena total.
7. Cianosis	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de cianosis serán condenadas totalmente.
8. Caquexia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de caquexia serán condenadas totalmente.
9. Contusiones o fracturas	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Las canales con lesiones traumáticas limitadas implican un decomiso parcial. Cuando las lesiones afectan más de un tercio del animal, se hará un decomiso total.
10. Ictericia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de ictericia serán condenadas totalmente.
11. Marek	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia cutánea, visceral o nerviosa serán condenadas totalmente.
12. Sobrecalentado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de escaldado excesivo serán condenadas totalmente.
13. Olor	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con olores asociados a residuos químicos o sustancias prohibidas deben ser retenidas para su análisis, tras lo cual podrán ser aprobadas o condenadas.
14. Osteomielitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL		Las canales con evidencia de osteomielitis serán condenadas parcial o totalmente dependiendo su extensión.
15. Parasitismo	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Se condenarán los órganos afectados o las partes de la canal que se encuentren infestados o que muestren lesiones de dicha infestación, si toda la canal está afectada o si hay cambios sistémicos se condenará toda la canal.
16. Septicemia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Todas las aves que en el examen ante o post-mortem presenten síntomas o fueren sospechosas de tuberculosis, seudotuberculosis, Difteria, Cólera, Viruela, Salmonelosis, diarrea blanca, Paratífosis, Leucosis, Septicemia en general, Psitacosis e Infección Estafilocócica deben ser condenadas.
17. Enfermedades especiales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales que muestren evidencia de cualquier enfermedad caracterizada por la presencia, en la carne o en otras partes comestibles de la canal, de organismos o toxinas, peligrosas al consumo humano, deben ser condenadas totalmente.

Parágrafo. Las canales que no hayan sido evisceradas dentro de los 30 minutos siguientes a la sangría, serán condenadas.

TÍTULO III
PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS
CAPÍTULO I

Inspección, vigilancia, control y sanciones

Artículo 46. *Inspección, Vigilancia y Control y Régimen Sancionatorio.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y a las Secretarías de Salud de las entidades territoriales, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9ª de 1979 y siguiendo el procedimiento establecido en el Capítulo III de la Ley 1437 de 2011 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

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 47. *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.

Artículo 48. *Divulgación de los procedimientos.* Las autoridades sanitarias deben, en cualquier tiempo informar a las personas jurídicas y naturales que se dediquen a las actividades relacionadas con el campo de aplicación de este reglamento, la existencia de las disposiciones y los efectos que conlleva su incumplimiento. Así mismo deben adelantar estrategias de información, educación y comunicación a la comunidad en general sobre las disposiciones sanitarias que rigen la materia objeto del presente reglamento.

CAPÍTULO II

Disposiciones finales

Artículo 49. *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 50. Las plantas que durante el periodo de transición de que trata el artículo 25 del Decreto número 2270 de 2012, cumplan los requisitos señalados en el Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente.

Artículo 51. *Vigencia y derogatorias.* De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del Decreto número 2270 de 2012, el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, entrará en vigencia después de tres años y medio (3.5), contados a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial, la Resolución número 332 de 2011.

Parágrafo. Durante este mismo plazo, las plantas podrán dar cumplimiento a los requisitos sanitarios contemplados en el reglamento técnico de que trata esta resolución.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 31 de enero de 2013.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe.
(C. F.)

RESOLUCIÓN NÚMERO 0000242 DE 2013

(enero 31)

por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

El Ministro de Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, las conferidas en las Leyes 9ª de 1979 y 170 de 1994 y el numeral 30 del artículo 2º del Decreto-ley 4107 de 2011 y en desarrollo del Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, 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 por Decreto número 2270 de 2012, se actualizó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido mediante el Decreto número 1500 de 2007;

Que conforme con dicha actualización, se hace necesario establecer el reglamento técnico contentivo de los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de aves de corral y desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles, en aras de proteger la salud y seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a

los consumidores, sustituyendo así el reglamento contenido en la Resolución número 4287 de 2007, expedida por el entonces Ministerio de la Protección Social;

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante el documento identificado con las firmas G/SPS/N/COL/238 y G/TBT/N/COL/ 177, del 28 de junio y 2 de julio de 2012, respectivamente;

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de aves de corral y los establecimientos dedicados al beneficio, desprese, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de aves de corral, 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 2°. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en esta resolución se aplicarán en el territorio nacional a:

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

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

Definiciones

Artículo 3°. *Definiciones.* Para efectos del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las normas que las modifiquen, adicione o sustituyan. Igualmente se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

Apéndices comestibles: Se consideran apéndices comestibles el pescuezo, cabeza y las patas sin cutícula.

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

Aves de corral: Todas las aves domésticas (gallos, gallinas, gallipavos, pavos, patos, gansos, pollos y pollas, entre otras) en edad de sacrificio.

Ave caquética: Ave con características de desnutrición.

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.

Cutícula: Capa que cubre el pico, las patas del ave y el interior de la molleja.

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.

Desprese: Es la operación por la cual las canales de aves se fraccionan en diferentes cortes.

Enfriador o Chiller: Equipo empleado para bajar la temperatura de las canales evitando su deterioro microbiológico.

Escaldado: Proceso de inmersión del cuerpo del ave en agua caliente con el fin de dilatar el fólculo y facilitar la remoción de las plumas y cutícula sin generar cocción

Gallina: Ave de la especie *Gallus-gallus* de la línea de postura y reproducción.

Menudencias o productos cárnicos comestibles: Conjunto conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas).

Plumas: Apéndices córneos que cubren el cuerpo de las aves.

Pollo: Ave de la familia de *Faisanidae*, del género *Gallus*, de la especie *doméstica*.

Sacrificio de emergencia: Es el beneficio necesario de cualquier ave o lote de aves que hayan sufrido lesión o tenga una condición físico-clínica que aunque no exijan 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 señalizado.

Trampa de grasa: Son tanques pequeños de flotación donde la grasa sale a la superficie y es retenida mientras el agua aclarada sale por la descarga inferior.

Traumatismo: Cambio o alteración óseo-muscular y de la piel del ave.

Vísceras: Conjunto de órganos torácicos y abdominales del ave.

CAPÍTULO II

Plantas de beneficio y desprese

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 de 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. La planta debe contar con patio de maniobras, áreas de cargue y descargue en todo caso 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.

En aquellos casos, en los que por el diseño de los establecimientos no se pueda contar con patio de maniobras, las áreas de cargue y descargue, y zonas internas de tránsito de vehículos deberán cumplir con las condiciones anteriormente señaladas.

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 de 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, en secuencia lógica 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, salvo en aquellos casos en los cuales se demuestren e implementen procedimientos adecuados de mitigación.
7. Contar con los servicios generales para su 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 lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio, 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 deben estar 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, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad facilitando la limpieza y desinfección.
12. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y construidos, de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y, contar con acabados en materiales sanitarios.
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 construidas 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 construidas 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 inspeccionan la carne y los productos cárnicos comestibles, deben tener la iluminación necesaria en cuanto a intensidad y protección.

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

19. 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.

20. El diseño y construcción de la planta deben evitar el ingreso de animales, personas y vehículos, sin el debido control o, contar con un cerco perimetral que garantice las anteriores condiciones.

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 trampas de grasas y otros sistemas de tratamiento de aguas residuales dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.

3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecten la inocuidad del producto.

4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.

5. 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.

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

7. 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.

8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos y no debe ocasionar contaminación directa al producto en otras áreas o etapas del proceso.

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 las áreas de proceso, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.

4. Cuando se suministre aire del exterior se debe garantizar que no contamine la carne y los productos cárnicos comestibles de aves.

Artículo 9°. *Iluminación.* Toda planta de beneficio debe tener 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 despacho y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.

2.2 220 lux en las 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.

Parágrafo. En el área de recepción y colgado se permite la disminución de la intensidad de la iluminación sin que en ningún momento afecte las condiciones propias de la inspección y operaciones propias del área.

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 pueda 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 áreas 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, jabón y desinfectante o cualquier otro elemento que cumpla con 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 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 Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso.

1.15 La ubicación de las instalaciones sanitarias deben 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 de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de aves.

2. **Filtros sanitarios.** Estar ubicados en áreas donde el tránsito de personal puede generar riesgos de contaminación entre un área y otra. Los filtros sanitarios deben cumplir con los siguientes requisitos:

2.1 Estar localizado de forma que su diseño y ubicación obligue al personal a hacer uso de este.

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

2.3 Disponer al menos de las siguientes instalaciones:

2.3.1 Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.

2.3.2 Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, 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 Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5 °C, u otro sistema equivalente.

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 de aves comestibles declarados no aptos para el consumo humano. Estos deben ser herméticos, construidos 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. En cuanto al manejo de las aves o lotes decomisados que por sus características de riesgo no puedan ser destinados para uso industrial, se aplicará lo dispuesto en el Decreto número 2676 de 2000 modificado por el Decreto número 4126 de 2005 y, la Resolución número 1164 de 2002 o la norma que la modifique o sustituya o, con un sistema de incineración debidamente regulado.

Parágrafo 1°. El desarrollo de las actividades para el manejo de residuos 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 terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.

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 y clínico que 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. Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución número 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Artículo 15. *Capacitación*. Toda planta de beneficio deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio y será impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos y temas afines.

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 utiliza 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 de trabajo son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarlas dentro o fuera de las instalaciones de la planta.
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. Recepción y sacrificio.
2. Escaldado y desplume.
3. Evisceración.
4. Enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles (menudencias).
5. Desprese y empaque.
6. Almacenamiento (refrigerado o congelado) y congelación.
7. Despachos.
8. Otras áreas.
- 8.1 Oficina de inspección oficial.
- 8.2 Lavado y desinfección de canastillas.
- 8.3 Almacenamiento de materiales de empaque.
- 8.4 Taller de mantenimiento.
- 8.5 Oficinas y dependencias administrativas.
- 8.6 Cafetería y área social.
- 8.7 Área de maquinaria.
- 8.8 Área de disposición y tratamiento de residuos líquidos y almacenamiento de residuos sólidos.

Parágrafo 1°. En el área relacionada en el numeral dos (2) del presente artículo, se podrá realizar el corte y pelado de patas.

Parágrafo 2°. Cada una de las áreas debe cumplir con los Estándares de Ejecución Sanitaria de acuerdo con las operaciones que se realicen en las mismas.

Artículo 18. *Área de recepción y sacrificio*. En esta área se realizan las operaciones de recepción, descargue, colgado, insensibilizado, sacrificio, desangre e inspección ante-mortem de las aves y, deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

1. **Requisitos de las instalaciones**
 - 1.1 Disponer de vías para el ingreso y salida de vehículos que transporten aves en pie.
 - 1.2 Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para desinfectar los vehículos a la salida de la planta de beneficio.
 - 1.3 Esta área deberá estar totalmente separada de las demás áreas de proceso, techada y disponer de sistema de limpieza, desinfección y suministro de agua.
 - 1.4 Contar una sección de recibo para las aves.
 - 1.5 La descarga de las aves debe realizarse de manera cuidadosa para evitar traumatismos.
 - 1.6 Contar con una sección para la limpieza y desinfección de las jaulas de transporte de aves. La planta podrá realizar el lavado de jaulas en otras instalaciones diferentes a las de la planta, siempre y cuando cuente con un procedimiento documentado y los respectivos soportes.
 - 1.7 El área de desangre se debe realizar en un espacio cerrado construido en material sanitario.
 - 1.8 El diseño y funcionamiento evitarán la creación de condiciones insalubres.
 - 1.9 Se debe disponer de un sistema de recolección de sangre suficiente para atender los volúmenes de proceso en la planta. Este sistema garantizará un manejo seguro de la sangre de manera que se prevenga la contaminación cruzada, ser de evacuación permanente y conducir los residuos a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento hasta su disposición final.

1.10 El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.11 Las plantas deben garantizar la remoción de residuos sólidos, enjuague y desinfección de los vehículos y contar con los registros respectivos.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1 El diseño y construcción de los equipos debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

2.2 Los sistemas para el colgado de las aves, deben evitar traumatismos en estas.

2.3 La línea o cadena de colgado de aves, debe estar distanciada de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, permitiendo el libre paso de las aves.

2.4 La línea o cadena de colgado debe estar construida en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad. El sistema de colgado o ganchos en contacto con el animal debe ser de material sanitario.

2.5 La línea o cadena de colgado para las operaciones de esta área, incluyendo las operaciones de escaldado y desplume, será independiente a la línea o cadena donde se realizan las operaciones de evisceración.

2.6 Los equipos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales. Como método de insensibilización reconocido está el choque eléctrico o cualquier otro método que sea aprobado por el Ministerio de la Protección Social.

2.7 Los cuchillos empleados deben ser de material sanitario y exclusivo para cada una de las actividades en esta área.

2.8 Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, los cuales estarán debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las aves que ingresen a la planta de beneficio se deben mantener en condiciones de ayuno controlado evitando la posterior contaminación de la canal.

3.2 El tiempo de ayuno para las aves debe ser de 6 a 12 horas. Este tiempo debe estar registrado.

3.3 La insensibilización que se practique por conmoción eléctrica, se hará de acuerdo a las siguientes pautas:

3.3.1 No debe producir la muerte de las aves.

3.3.2 El espasmo eléctrico debe producir la contracción de todos los músculos esqueléticos.

3.3.3. Debe evaluarse de forma periódica la efectividad de la operación de la insensibilización, para garantizar que el ave no muera.

3.4 El sangrado de las aves, se realizará mediante el corte de los vasos sanguíneos cervicales. Este procedimiento podrá ser manual o mecánico. El tiempo mínimo de sangría será de 90 segundos.

3.5 El sangrado debe producir la muerte de las aves, asegurando que la respiración se haya detenido antes de ingresar al escaldado.

3.6 Las aves serán insensibilizadas antes de ser sangradas, excepto en aquellas faenas especiales que obedecen a ritos religiosos. Estas faenas especiales serán autorizadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

Artículo 19. **Área de escaldado y desplume.** En esta área se realizarán las operaciones de escaldado, desplume del ave, corte y pelado de patas, para ello se debe mínimo cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 Poseer ventilación suficiente para extraer el vapor generado por la operación de escaldado.

1.3 El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.4 Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

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 y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

2.2 Los equipos para el escaldado deben estar dotados de un sistema permanente de suministro de agua para reponer el agua gastada.

2.3 Se deben usar tanques con agitación.

2.4 El sistema empleado para el escaldado debe facilitar la correcta y total remoción de las plumas en la operación de desplume, sin alterar las propiedades organolépticas y fisicoquímicas del cuerpo del animal.

2.5 Sistema que garantice el desplume de las aves y evite al máximo la dispersión de las mismas.

2.6 Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.7 Se debe contar con un sistema de escaldado de patas que permita la remoción eficiente de la cutícula.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 La temperatura y el tiempo de escaldado deben ser ajustados de acuerdo con las condiciones de las aves evitando el desgarramiento de la piel, sobreescaldado y garantizando la remoción eficiente de las plumas.

3.2 Se debe contar con un sistema de flujo continuo de agua hacia la escaldadora que garantice la reposición permanente de agua y la temperatura de escaldado requerida.

3.3 Las plumas obtenidas en el proceso de desplumado deben transportarse de inmediato a las instalaciones adecuadas.

Artículo 20. **Área de evisceración.** En esta área se realizan las operaciones que comprenden la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal de las aves y debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.3 Esta área deberá estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

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 y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

2.2 El proceso de evisceración podrá hacerse en forma manual o mecánica, evitando los riesgos de contaminación cruzada y garantizando las condiciones sanitarias del producto.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las operaciones mínimas en esta área son:

3.1.1 Transferencia o cambio de línea.

3.1.2 Corte y extracción de la cloaca.

3.1.3 Corte del abdomen.

3.1.4 Extracción del paquete visceral.

3.1.5 Separación de las vísceras comestibles de las no comestibles.

3.1.6 Extracción de grasa de mollejas.

3.1.7 Extracción y corte de la molleja y remoción de la cutícula.

3.1.8 Extracción de pulmones y órganos reproductivos (gallinas).

3.1.9 Corte de pescuezo.

3.1.10 Extracción de buche y tráquea.

3.1.11 Separación del cuello y cabeza de la canal.

3.1.12 Inspección interna y externa de la canal.

3.1.13 Lavado interno y externo.

3.1.14 Descolgado.

3.2 El sistema empleado para el corte, lavado y eliminación de la cutícula de la molleja debe evitar la contaminación de la canal y contará con un sistema eficiente de eliminación de grasa de la molleja. Este sistema debe estar ubicado fuera de la línea de evisceración.

3.3 Las operaciones de evisceración deben garantizar las condiciones sanitarias del producto y evitar los riesgos de contaminación cruzada.

3.4 La evisceración se debe efectuar, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

3.5 Para el desarrollo de procedimientos de inspección, se podrán realizar cortes adicionales, cuando sea necesario efectuar decomisos parciales.

Parágrafo. Esta área deberá estar totalmente separada de las demás áreas de proceso; de acuerdo con el diseño de la planta el descolgado podrá ser realizado en el área de evisceración o enfriamiento.

Artículo 21. **Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles.** En esta área se realizan las operaciones para lograr la disminución de la temperatura de la canal y los productos cárnicos comestibles (menudencias) hasta máximo 4°C. Para el desarrollo de estas operaciones se deberá cumplir como mínimo con:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 La temperatura del área de empaque debe ser máximo de 12°C.

1.3 El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.4 Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

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 y acordes con el volumen de beneficio.

2.2 Los tanques de pre-enfriamiento y enfriamiento deben permitir el recambio o reposición permanente del agua, para garantizar la inocuidad del producto.

2.3 Se debe 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 Toda ave eviscerada debe ser sometida inmediatamente al proceso de enfriado.

3.2 El hielo empleado para el enfriamiento de las canales se debe producir con agua potable y ser manejado en condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad.

3.3 Solamente se podrán utilizar como desinfectantes, las sustancias autorizadas por el Ministerio de la Protección Social.

3.4 El tiempo de permanencia de las canales en los tanques de pre-enfriamiento y enfriamiento será el necesario para obtener la temperatura máxima de 4°C, medida en el centro de la masa muscular, procedimiento que debe garantizar la inocuidad del producto.

3.5 El porcentaje máximo de hidratación obtenido después de los tanques de enfriamiento, será medido al final del proceso de escurrido para aquellas plantas que cuenten con sistema de escurrido o antes del despacho para aquellas plantas que no cuenten con este sistema y no debe superar el 13%.

3.6 Las canastas o contenedores para el empaque de canales a granel, deben ser de material sanitario. En todos los casos, las canales no podrán estar en contacto directo con la superficie de las canastas o contenedores.

3.7 A partir del enfriamiento de las canales, se debe garantizar el mantenimiento de la temperatura, excepto si el producto es congelado, caso en el cual se mantendrá la nueva condición de frío.

3.8 En esta área se podrán desarrollar operaciones de empaque de canal y de productos cárnicos comestibles en secciones separadas, si estas operaciones generan contaminación cruzada, deben contar con áreas independientes para su ejecución.

3.9 Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

Artículo 22. **Área de desprese y empaque.** Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 La ubicación, construcción y diseño de las instalaciones deben estar acorde con el volumen del producto a ser despresado, deshuesado o fileteado y evitará la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2 La temperatura máxima del área debe ser de 12°C.

1.3 Las plantas de desprese deben separar físicamente las actividades de desprese, fileteado, empaque primario de la actividad de empaque secundario o embalaje.

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 y con dimensiones acordes con el volumen de desprese.

2.2 Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.3 Contar con cuartos de almacenamiento, refrigeración y/o congelación los cuales deben cumplir con los requisitos señalados para estos, en la presente resolución.

2.4 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.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 El producto a despresarse, deshuesarse o filetearse, debe mantener una temperatura máxima de 5°C.

3.2 Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.

3.3 Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

3.4 Todo producto (canal, sus partes o menudencias) debe ser empacado y en un mismo empaque podrá contener una o varias unidades.

3.5 El rótulo del empaque debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de beneficio de la que procede.

3.6 Todo empaque empleado debe ser de primer uso.

Parágrafo. Cuando el desprese, deshuese o fileteado se realice en una planta independiente, además de las disposiciones del presente artículo, deben cumplir con los requisitos establecidos para la recepción de las canales y despacho de producto contemplado en la presente resolución.

Artículo 23. *Plantas de desprese.* Debe cumplir adicionalmente a lo establecido, los siguientes requisitos:

Para la recepción. Debe como mínimo cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante la de recepción de las materias primas y los materiales de empaque.

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. De fácil limpieza y desinfección y no generar desprendimientos que contaminen los productos que se reciben.

2.2 Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.3 Todos los equipos y utensilios deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.

2.4 Los equipos y utensilios de reserva se almacenarán en condiciones que eviten la contaminación de los productos.

2.5 Los recipientes o canastas utilizados, estarán contruidos en material sanitario y responderán a los siguientes requisitos:

2.5.1 Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.

2.5.2 No estarán en contacto directo con el piso, para lo cual se dispondrá de estibas o cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de manipulación, en el interior del establecimiento evitando la contaminación de la carne.

Artículo 24. *Almacenamiento y congelación.* Todas las plantas de beneficio, desprese, deshuese, fileteado y almacenamiento de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

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 requerimientos de temperatura.

1.3 Deben contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de temperatura.

1.4 El producto del cual se sospeche que se ha afectado su inocuidad durante la manipulación o procesamiento debe almacenarse independientemente hasta establecer su destino final.

1.5 Las puertas deben ser isoterma 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 la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Refrigerar o congelar y mantener las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir 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. Permitir el tránsito de productos y personal.

3.5 Para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, la planta podrá habilitar un sistema de frío independiente que debe cumplir con los requerimientos establecidos para la refrigeración 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 Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.

3.8 Las condiciones de conservación y la vida útil del producto tanto refrigerado como congelado, serán definidas por los establecimientos, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria.

3.9 El producto destinado a congelación, se debe someter a esta operación en un tiempo máximo de 36 horas después del beneficio, lo cual debe estar declarado en su empaque.

3.10 En ningún caso se permite la descongelación de producto para ser comercializado como producto refrigerado.

3.11 Las temperaturas de refrigeración de la canal y sus partes será de -2 a 4°C, y de los productos cárnicos comestibles será máximo de 4°C.

3.12 Las temperaturas de congelación de la canal, sus partes y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.

3.13 Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.

3.14 Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y ser de primer uso.

3.15 Para el manejo de devoluciones de producto se debe contar con procedimientos y registros que soporten la identificación, las condiciones de recepción, almacenamiento y destino final del mismo.

Artículo 25. Área de despacho. Todas las plantas de beneficio, desprese o almacenamiento de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las Instalaciones

1.1 Esta área debe ser cerrada, protegida de la contaminación externa, manteniendo la temperatura requerida.

1.2 Las puertas o ventanas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.

1.3 Las puertas o ventanas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico, deben ser utilizados solo para el tránsito de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

1.4 El área debe tener una a temperatura máxima de 15°C.

2. Requisitos de las operaciones

2.1 Los productos refrigerados deben ser despachados a una temperatura máxima de 4°C, en su rótulo se identificará las condiciones de conservación.

2.2 Los productos congelados, deben ser despachados a una temperatura de -18°C o menos, en su rótulo se identificará las condiciones de conservación.

Artículo 26. Otras instalaciones. Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio deben contar con:

1. Área de lavado y desinfección de canastillas: dotada con agua a presión suficiente para atender las necesidades de la planta.

La planta podrá realizar el lavado de canastillas en otras instalaciones diferentes a las de la planta, siempre y cuando cuente con un procedimiento documentado que incluya traslado de canastillas sucia y limpia, almacenamiento de las mismas, procedimientos de limpieza y desinfección con sus respectivos registros, el cual debe ser avalado por la autoridad sanitaria.

2. 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.

3. Almacén de materiales de empaque. El almacenamiento de los empaques se debe disponer de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y protegidos para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

4. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deben generar contaminación a las áreas de proceso.

5. Oficinas y dependencias administrativas.

6. Área de cafetería y/o social.

7. Área de máquinas.

8. Área de almacenamiento o fabricación de hielo. El hielo utilizado para el enfriamiento de producto debe ser inocuo y provenir de fábricas debidamente autorizadas cumpliendo los requerimientos sanitarios para este tipo de plantas. Cuando la empresa produzca y almacene su propio hielo debe reunir los requisitos sanitarios para la producción de hielo.

9. Áreas de disposición y tratamiento de residuos líquidos y almacenamiento de residuos sólidos.

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.

Parágrafo. Las áreas enumeradas en el presente artículo deben estar ubicadas de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Artículo 27. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, 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 28. Desarrollo de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta que:

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 pre-operativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.

2. 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 29. Implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre-operativos 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 30. Mantenimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Todo establecimiento permanentemente, debe evaluar la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves y revisarlos, cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 31. Acciones correctivas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando él mismo, o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

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 canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, incluyendo las reevaluaciones apropiadas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se especifican o las mejoras en su implementación.

Artículo 32. Registros. Todo establecimiento mantendrá registros diarios 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 33. 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 y si se considera necesario solicitará muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

4. Revisión documental de la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 34. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de beneficio o desprese se requiere, el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

Artículo 35. Análisis de peligros y plan HACCP.

1. Análisis de peligros

1.1 Toda planta de beneficio y desprese, 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 canal, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves antes, durante o después de que el animal 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 desprese 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 despese 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, despese y productos cárnicos comestibles dentro de los cuales se debe especificar para vísceras y apéndices comestibles.

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 despese.

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 despese que no desarrolle e implemente un Plan HACCP según lo señalado en el Decreto número 1500 de 2007 y la presente resolución, o en establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

Artículo 36. *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 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 37. *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 número 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 en 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 38. *Registros.*

1. La planta de beneficio o despese debe mantener los siguientes registros para documentar el Plan HACCP:

Análisis de peligros escrito, junto con toda la documentación de respaldo.

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.

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 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.

Si la planta garantiza el control de los procesos e incluyen las acciones correctivas cuando sean necesarias, podrá obviar el cumplimiento del presente numeral.

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 39. *Sistema HACCP inadecuado.* Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

1. Su funcionamiento no contiene los requisitos consagrados en el Decreto número 1500 de 2007 y la presente resolución.

2. El personal no está realizando las tareas previsto en el Plan HACCP.

3. El establecimiento no toma las acciones correctivas según lo establecido en el presente capítulo.

- Los registros HACCP no se mantienen según la forma indicada.
- Se procesa o se envía producto adulterado.

Artículo 40. *Entrenamiento.* El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, deberá demostrar su idoneidad (experiencia, conocimiento o competencias) en el manejo del sistema, este entrenamiento podrá ser dirigido por personal interno o externo de la organización y deberá incluir el desarrollo práctico haciendo parte de los requerimientos de capacitación establecidos en el presente capítulo.

Artículo 41. *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:

- Revisión del plan de HACCP y sus prerrequisitos.
- Revisión de los registros de los PCC.
- Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.
- Revisión de los límites críticos.
- Revisión de otros registros referentes al Plan o al Sistema HACCP.
- Observación directa o medida en un PCC.
- Toma y análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos.
- Observaciones *in situ* y revisión de registros.

Artículo 42. *Control de materia fecal en las operaciones de la planta de beneficio "Tolerancia Cero".* Las plantas de beneficio deben incluir como una operación, el control de materia fecal, para lo cual se establecerá el criterio de Tolerancia Cero que debe garantizar que no exista material fecal visible en las canales de aves de corral antes de ingresar a la etapa de enfriamiento.

Artículo 43. *Inspección ante y post-mortem preliminar en planta.* Es responsabilidad de la planta de beneficio, realizar una inspección ante y post-mortem preliminar que tiene por finalidad identificar las condiciones sanitarias que afecten la inocuidad del producto, con el fin de obtener el dictamen oficial.

El operador del establecimiento debe documentar este procedimiento de inspección preliminar, el cual debe comprender los criterios de inspección contemplados en el presente reglamento y las adicionales para asegurar que se garantiza la inocuidad.

Artículo 44. *Inspección oficial de establecimientos dedicados al beneficio de aves.* La inspección en plantas de beneficio se desarrollará como mínimo por un Inspector Oficial – Médico Veterinario del Invima y los auxiliares del Inspector Oficial serán proveídos por la planta de beneficio quienes deben garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados en estos establecimientos. La asignación de la inspección oficial será establecida por el Invima. Los auxiliares deben contar con autorización por parte del Invima, cumpliendo para ello, con el procedimiento establecido por dicho Instituto. Para el desarrollo de las actividades, los auxiliares deben dar cumplimiento a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el Invima.

Parágrafo. La inspección oficial en plantas de beneficio autorizadas para exportación se establecerá para cumplir con los requerimientos del país de destino.

Artículo 45. *Criterios para el desarrollo de la inspección oficial.* La inspección oficial, debe desarrollarse teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1
Inspección

Tipo de Aves	% Total de muestra para inspección	Distribución de la inspección				
		% Inspección ante-mortem		% Inspección post-mortem		
		En el vehículo	En el Gancho de colgado	Post Desplumado	Evisceración Punto 1	Punto 2
Pollo de engorde	15	20	40	20	15	5
Pavos	15	20	30	15	30	5
Gallinas	20	20	40	25	10	5
Otras Especies	15	20	40	20	15	5

Artículo 46. *Inspección ante-mortem.* La inspección ante-mortem se realizará con el fin de:

- Exigir los requisitos expedidos y regulados por el ICA relacionados con la movilización de aves.
- Identificar los lotes que demuestren evidencia clara de ser afectados con una enfermedad o una condición que pudieran hacer a las canales de aves y sus partes, no aptas para el consumo humano.
- Identificar los animales que podrían representar una amenaza para la salud del personal que manejan las diferentes operaciones del proceso.
- Identificar los lotes sospechosos de haber sido tratados con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos basados en el certificado sanitario de granjas.
- Identificar los lotes o aves sospechosas que pueden dar lugar a una contaminación de sus canales y sus partes durante las operaciones del proceso, que pueda alterar las condiciones de inocuidad del producto.
- Identificar los lotes sospechosos de presentar enfermedades de notificación obligatoria o enfermedades exóticas.

7. Será responsabilidad del establecimiento separar los lotes o aves sospechosas que presenten características de los ítems anteriores, comunicando inmediatamente al inspector oficial.

Artículo 47. *Inspección ante-mortem en planta.* Al arribo de los vehículos transportadores se hará la inspección del lote de animales por evaluación visual de las aves en los guacales, identificando el número de animales que ingresan, la hora y la fecha de inspección, igualmente se debe realizar la verificación documental. La inspección ante-mortem se debe efectuar en el área de recepción antes de iniciar el sacrificio.

En la inspección ante-mortem, las aves deben inspeccionarse de manera que el inspector oficial pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal de las mismas. Estas podrán ser apreciadas en el porte, en la conducta o en otros signos clínicos del animal que puedan indicar una enfermedad, una condición o un defecto que, a su vez, exija una manipulación especial o un examen más detenido.

Todo lote o animal que en la inspección ante-mortem presente una o más de las siguientes condiciones, será evaluado para establecer su riesgo y determinar si será separado como lote o animal sospechoso condenado.

- Plumas erizadas.
- Inflamación de cabeza y ojos.
- Secreciones por nariz y ojos.
- Edemas de la barbilla.
- Falta de vigor y respuesta a los estímulos.
- Estornudos.
- Diarrea y acumulación fecal en el vientre.
- Lesiones de la piel.
- Heridas supurantes.
- Deshidratación.
- Caquexia.
- Síntomas nerviosos.
- Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo.
- Huesos engrosados según la especie.
- Aves de experimentación.

En esta inspección ante-mortem, los animales o lotes separados como sospechosos deben pasar a sacrificio bajo condiciones especiales, para lo cual el establecimiento tendrá un procedimiento documentado. Estos lotes deben ser marcados e identificados hasta que se determine el destino final.

En caso de aves sometidas o sospechosas de haber sido tratadas con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos, o a sustancias que dejen residuos en las carnes, deben ser faenadas y retenidas para los análisis pertinentes que determine la autoridad sanitaria.

Sus canales y todas sus partes comestibles serán retenidas en espera de los resultados del laboratorio, en atención a los cuales se permitirá su comercialización o se ordenará la

Haga sus solicitudes vía e-mail

prof_mventas@imprensa.gov.co

destrucción final. Lo anterior dando cumplimiento a la reglamentación vigente de residuos y contaminantes.

Artículo 48. *Aves condenadas-decomisadas*. Los lotes de aves o las aves condenadas en la inspección ante-mórtem serán identificadas con la etiqueta de condenadas, la cual contendrá la información del lote, el nombre y la dirección del propietario y la causa de condena. Las aves condenadas deben ser insensibilizadas y sacrificadas y no pasar a las áreas de proceso del establecimiento. Las aves condenadas después de ser sacrificadas serán enviadas al área de residuos, para operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Se consideran causales de condena-decomiso las siguientes:

1. Cuando la inspección ante-mórtem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles.
2. Cuando constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la planta de beneficio, así como otras canales.
3. Todo animal que llegue muerto al área de recepción o muera cuando se encuentre en esta área, será decomisado y dictaminado como no apto para el consumo humano.
4. Toda la carne de ave de corral proveniente de aves sometidas a tratamientos o expuestas a sustancias que puedan originar residuos en tejidos comestibles que impliquen peligro para la salud pública.

Parágrafo. Después de realizar el sacrificio de animales condenados, la planta de beneficio debe garantizar un proceso de limpieza y desinfección a fondo del piso, paredes, línea de sacrificio, equipos, guacales, etc.

Artículo 49. *Dictamen final de la inspección ante-mortem*. Como resultado de la inspección ante-mórtem, podrá formularse la siguiente categoría de dictámenes:

1. El beneficio será sin restricción, cuando el certificado sanitario de la granja acredite la condición sanitaria del lote, cuando el mismo se presente sano, sin defectos importantes y se considere apto para entrar al proceso de beneficio por parte del inspector oficial.

2. Los lotes o animales que después de la inspección ante-mortem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción deben clasificarse en las siguientes categorías de dictamen, siendo documentado:

2.1 No apto para el consumo humano: Si durante la inspección ante-mórtem las aves se encuentran muertas o se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano, el animal o el lote se condenarán y se manejará de acuerdo a lo establecido para este tipo de aves.

2.2 Beneficio con precauciones especiales: Se realizará a los animales o lotes identificados como sospechosos de acuerdo a lo establecido para el manejo de estos.

Artículo 50. *Inspección post mórtem*. Para la inspección post mórtem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Se efectuará durante el beneficio, a través de examen visual macroscópico de canales y vísceras y dependiendo el caso, palpación o incisión de la canal, incluidas cabeza y patas cuando estas estén destinadas a consumo humano.

2. Los puntos de inspección tendrán un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades de inspección.

3. Debe existir un sistema de identificación para las canales que presenten problemas de tipo sanitario según los procedimientos de referencia para la inspección post mórtem establecidos en la presente resolución o que requieran exámenes complementarios para su dictamen final. Estas canales deben ser almacenadas de forma separada.

4. En la inspección post mórtem del ave se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

5. Durante la inspección, también se verificará la extracción de los pulmones, los cuales no podrán ser utilizados para consumo humano.

6. 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.

Artículo 51. *Exámenes de la inspección post mórtem de las aves*. Durante la inspección post mórtem, se realizarán los siguientes exámenes:

1. **Examen externo**. Se realizará a través de la visualización de las superficies externas. En el caso de encontrar contusiones, miembros fracturados, abscesos superficiales y localizados, callosidades, entre otras, estos deben ser retirados de la canal.

En este lugar se separan de la línea de faena las aves declaradas no aptas para el consumo humano por la inspección oficial, de acuerdo a alteraciones, tales como:

- 1.1 Color y olor asociados a procesos patológicos.
- 1.2 Caquexia.
- 1.3 Lesiones extensas o supuradas igual o superior al 50% de la superficie corporal.
- 1.4 Tumores múltiples.
- 1.5 Abscesos múltiples.
- 1.6 Desgarros con abertura de cavidad corporal o ruptura de vísceras.
- 1.7 Ascitis, con evidencia de afección sistémica.
- 1.8 Cianosis.
- 1.9 Mal sangrado, caracterizado por un color rojo fuerte.

1.10 Fracturas expuestas, luxaciones múltiples, asociadas a hematomas. El inspector oficial podrá aprobar de forma condicional la canal y las partes afectadas destinarlas para derivados cárnicos o para uso industrial.

1.11 Hematomas múltiples.

1.12 Textura pegajosa de la piel que afecta más del 50% de su extensión.

1.13 Sobreescaldado con cocción parcial de la musculatura y cambio de consistencia.

1.14 Sinovitis purulenta.

2. **Examen de vísceras**. Observación de corazón, hígado, molleja, bazo, intestinos, ovarios y oviductos en ponedoras. Se realizará inspección por palpación o incisión según el caso. Así mismo, en el examen de las vísceras se verifica su aspecto, color, forma, tamaño, la consistencia y en ciertas ocasiones el olor.

3. **Examen interno**. Se realizará a través de la visualización de las cavidades torácica y abdominal: pulmones, sacos aéreos, riñones, órganos sexuales.

4. **Examen final**. Se realizará a las canales y vísceras después de su enfriamiento y antes de ser empacadas.

Parágrafo 1°. De acuerdo con el manual de inspección, el inspector oficial podrá tomar las muestras necesarias para realizar análisis bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Parágrafo 2°. Cuando en la inspección post mórtem se encuentre un ave, órgano o lote de aves con alguna anomalía, se retendrá e identificará hasta que el inspector oficial emita su dictamen final.

Artículo 52. *Dictámenes y destino final en la inspección post mórtem*. El inspector oficial podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección post mórtem:

1. **APROBADO**: Producto que después de la inspección por parte del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), es considerado apto para el consumo humano.

2. **APROBADO CONDICIONADO**: Producto que después de la inspección por parte del Invima, es considerado como apto para consumo humano posterior a un tratamiento.

3. **DECOMISADO**: Producto que después de la inspección por parte del Invima, es considerado no apto para el consumo humano y se destina para destrucción o uso industrial.

Artículo 53. *Destinos y criterios de aprobación*. Los procedimientos de inspección post mórtem se presentan a continuación en tabla que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final:

Tabla 2
Procedimientos de referencia para la inspección post mórtem

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN		CONSTATAIONES GENERALES
	CANAL	VÍSCERAS	
1. Abscesos	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Los abscesos o lesiones supurativas, cuando no influyen en el estado general de las canales ocasionarán un decomiso parcial.
2. Aerosaculitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de recubrimiento extensivo de los sacos aéreos con aerosaculitis o aquellas con compromiso sistémico serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
3. Ascitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección sistémica serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
4. Procesos inflamatorios (artritis, celulitis, dermatitis, salpingitis, colibacilosis, pericarditis, peritonitis, perihapatitis)	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección inflamatoria generalizada y presencia de material caseificado serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
5. Tumores	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Cualquier órgano, canal o parte de la canal en la que se evidencie la presencia de varios órganos afectados o un tumor debe ser condenada totalmente.
6. Contaminación	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Se condenarán parcialmente las áreas contaminadas con materia fecal y si la contaminación es extensa se dará la condena total.
7. Cianosis	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de cianosis serán condenadas totalmente.
8. Caquexia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de caquexia serán condenadas totalmente.
9. Contusiones o fracturas	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Las canales con lesiones traumáticas limitadas implican un decomiso parcial. Cuando las lesiones afectan más de un tercio del animal, se hará un decomiso total.
10. Ictericia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de ictericia serán condenadas totalmente.
11. Marek	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia cutánea, visceral o nerviosa serán condenadas totalmente.
12. Sobreescaldado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de escaldado excesivo serán condenadas totalmente.

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN		CONSTATAIONES GENERALES
	CANAL	VÍSCERAS	
13. Olor	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con olores asociados a residuos químicos o sustancias prohibidas deben ser retenidas para su análisis, tras lo cual podrán ser aprobadas o condenadas.
14. Osteomielitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL		Las canales con evidencia de osteomielitis serán condenadas parcial o totalmente dependiendo su extensión.
15. Parasitismo	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Se condenarán los órganos afectados o las partes de la canal que se encuentren infestadas o que muestren lesiones de dicha infestación, si toda la canal está afectada o si hay cambios sistémicos se condenará toda la canal.
16. Septicemia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Todas las aves que en el examen ante o post mortem presenten síntomas o fueren sospechosas de tuberculosis, seudotuberculosis, Difteria, Cólera, Viruela, Salmonelosis, diarrea blanca, Paratífosis, Leucosis, Septicemia en general, Psitacosis e Infección Estafilocócica deben ser condenadas.
17. Enfermedades especiales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales que muestren evidencia de cualquier enfermedad caracterizada por la presencia, en la carne o en otras partes comestibles de la canal, de organismos o toxinas, peligrosas al consumo humano, deben ser condenadas totalmente.

Parágrafo. Las canales que no hayan sido evisceradas dentro de los 30 minutos siguientes a la sangría, serán condenadas.

CAPÍTULO III

Almacenamiento, expendio y transporte

Artículo 54. *Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, 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 número 1500 de 2007 y lo previsto en la presente resolución.
2. Cuando se almacenen canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles empacados deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.
3. Las temperaturas de almacenamiento son:
 - 3.1 Para canales de aves y sus partes en refrigeración: de -2 a 4°C.
 - 3.2 Para productos cárnicos comestibles en refrigeración: Máximo 4°C.
 - 3.3 Para canales, sus partes y productos cárnicos comestibles congelados: -18°C o menos.
4. Para la recepción de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves 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 las condiciones adecuadas para la recepción y despacho de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles.
7. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.
8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 55. *Requisitos específicos de los expendios.* Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, 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 número 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse de forma tal que no se genere condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
2. Su 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 diseñados y construidos, 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 canal, sus partes y los productos cárnicos comestibles, deben contar 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:

11.1 Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozoamiento o estancamiento.

11.2 Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos y 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 canal, sus partes y 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 las canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves.

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 canal, sus partes y los productos cárnicos comestibles.

19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en sección 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 las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

20.2 Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

Consulte a
Di @ rio
el
Diario Oficial
www.imprenta.gov.co

- 21.1 Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.
- 21.2 Cumplir con lo establecido en los artículos 13, 14, 16, con excepción del numeral 4 y 57 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 las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.
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 canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves que comercializa.
26. Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves no deben estar expuestos al medio ambiente, deben mantenerse en áreas de refrigeración y/o congelación 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 las autoridades sanitarias competentes.
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 las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).
30. Cuando se almacenen canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.
31. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, protegidos de tal forma que evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.
32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.
33. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de daños en el empaque, evitando su contaminación.
34. El manipulador de alimentos no podrá manipular dinero u otros elementos contaminantes y al mismo tiempo que manipula las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.
35. Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves deben ser manipulados dentro del expendio, evitando el contacto directo con el piso, paredes u otra superficie que pueda generar contaminación para el producto.
36. En las neveras de exhibición o cuartos fríos las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves deben almacenarse de forma ordenada y separadas por secciones.
37. Cuando se almacenen carnes empacadas de diferentes especies deben mantenerse en estantes separados y organizados para permitir una adecuada circulación del frío.

38. Todos los utensilios y sustancias empleadas para las labores de limpieza y desinfección deben almacenarse en condiciones sanitarias, de tal manera que se evite la contaminación del producto.

Artículo 56. *Transporte.* Todo transporte de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves garantizará la continuidad de la cadena de frío, para lo cual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Requisitos del vehículo

- 1.1 Estar construido de 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 la canal, sus partes y los productos comestibles a las siguientes temperaturas:
 - 1.3.1 Refrigeración: Máximo a 4°C
 - 1.3.2 Congelación: -18°C o menor.
- 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 Cuando el vehículo se encuentre transportando canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, no se podrá transportar ningún otro tipo de producto.
- 1.6 Los vehículos destinados al transporte de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, cuando no estén siendo utilizados para este fin, no podrán transportar productos que generen riesgos de contaminación cuando nuevamente vayan a ser utilizados en el transporte de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves.

1.7 Estar identificados con un aviso en cada costado del furgón que contenga la leyenda en caracteres visibles: "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS".

1.8 Antes de cargar el producto, el establecimiento deberá realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.

2. Requisitos de los utensilios

- 2.1 Los utensilios utilizados para el transporte de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves deben estar construidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones para evitar la posible 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 empaque, evitando la contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

3. Requisitos de los productos

- 3.1 Todo producto que se transporte en el vehículo debe contar con soporte de procedencia, cantidad y sello de inspeccionado que podrá ser exigido por la autoridad competente.
- 3.2 Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, deben ser transportados evitando el contacto directo con el piso y paredes del vehículo.
- 3.3 Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves podrán transportarse en la misma unidad de transporte. No se podrán transportar productos cárnicos comestibles en el mismo vehículo que se transportan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.
- 3.4 La carne de especies de animales diferentes a las aves destinadas para consumo humano no podrá transportarse en un mismo vehículo; excepto si se encuentran empacadas y embaladas.
- 3.5 Se prohíbe transportar las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves en el mismo vehículo con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación para los mismos.
- 3.6 Los vehículos utilizados para el transporte de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, dispondrán de tanques receptores para recolección de residuos líquidos, los cuales deberán ser dispuestos sanitariamente para evitar contaminación ambiental.
- 3.7 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.

4. Requisitos de los manipuladores

- 4.1 Los conductores y ayudantes deberán cumplir con los requisitos para personal manipulador establecidos en la presente resolución.
- 4.2 Garantizar un proceso de lavado y desinfección del vehículo.
- 4.3 El transportador antes de cargar el producto debe realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple las condiciones higiénicas sanitarias.

Artículo 57. *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.

Consulte
nuestros
servicios

atencion_cliente@imprenta.gov.co

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, HACCP 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.

Artículo 58. *Inscripción de establecimientos ante las Direcciones Territoriales de Salud (DTS).* Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles, deben inscribirse ante la Dirección Territorial de Salud, diligenciando para el efecto, el formulario contenido en el Anexo I, según corresponda, que forman parte integral del Anexo Técnico de la presente resolución.

Artículo 59. *Autorización sanitaria de transporte.* Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano debe contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, la cual debe ser solicitada empleando para ello, el formulario contenido en el Anexo II, que forman parte integral del Anexo Técnico de la presente resolución.

Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles que no efectúen el proceso de inscripción y los propietarios de los vehículos dedicados al transporte de carne, productos cárnicos comestibles, que no soliciten y no cuenten con la autorización sanitaria de transporte, serán objeto de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979.

TÍTULO VI
PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS
CAPÍTULO I
Inspección, vigilancia, control y sanciones

Artículo 60. *Inspección, Vigilancia y Control y Régimen Sancionatorio.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y a las Secretarías de Salud de las entidades territoriales, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9ª de 1979 y siguiendo el procedimiento contemplado en el Capítulo III de la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

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 61. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, este Ministerio 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.

Artículo 62. *Divulgación de los procedimientos.* Las autoridades sanitarias deben, en cualquier tiempo, informar a las personas jurídicas y naturales que se dediquen a las actividades relacionadas con el campo de aplicación de este reglamento, la existencia de las disposiciones y los efectos que conlleva su incumplimiento. Así mismo deben adelantar estrategias de información, educación y comunicación a la comunidad en general sobre las disposiciones sanitarias que rigen la materia objeto del presente reglamento.

CAPÍTULO II

Disposiciones finales

Artículo 63. *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 64. Las plantas que durante el período de transición de que trata el artículo 25 del Decreto número 2270 de 2012, cumplan los requisitos señalados en el Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente.

Artículo 65. *Vigencia y derogatorias.* De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del Decreto número 2270 de 2012, el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, entrará en vigencia después de tres años y medio (3.5), contados a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial, la Resolución número 4287 de 2007.

Parágrafo. Durante este mismo plazo, las plantas podrán dar cumplimiento a los requisitos sanitarios contemplados en el reglamento técnico de que trata esta resolución.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 31 de enero de 2013.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe.

ANEXOS TÉCNICOS

ANEXO I

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
<i>(Esta sección debe ser diligenciada por el representante legal del establecimiento ó interesado)</i>	
Actividad Principal (Marque la(s) opción(es) correspondiente(s)) <input type="checkbox"/> EXPENDIO DE CARNE <input type="checkbox"/> ALMACENAMIENTO	
Actividad Secundaria del establecimiento (Si se llevan a cabo, marque las opciones que apliquen) <input type="checkbox"/> DESPOSTE <input type="checkbox"/> DESPRESE (AVES)	
Dependencia Marque la opción correspondiente si el establecimiento funciona independiente ó dentro de alguna de las alternativas a continuación <input type="checkbox"/> INDEPENDIENTE <input type="checkbox"/> SUPERMERCADO/MINIMERCADO <input type="checkbox"/> PLAZA DE MERCADO <input type="checkbox"/> OTROS (DILIGENCIAR AL PIE)	
Otros Establecimientos: _____	
Nombre y Apellido del Propietario _____	
Razón Social _____	
Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____	
Dirección _____ Municipio _____ Departamento _____	
Representante legal _____ CC/NIT _____	
Inspecciones preliminares ¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Fecha última inspección: ____/____/____	
Concepto Anterior <input type="checkbox"/> FAVORABLE <input type="checkbox"/> PENDIENTE <input type="checkbox"/> DESFAVORABLE	
INSCRIPCIÓN SANITARIA	
<i>(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)</i>	
Entidad Territorial de Salud _____ Inscripción No. _____	
Funcionario que realiza la inscripción _____ Fecha: ____/____/____	
Observaciones _____	
Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____	

INSTRUCTIVO ANEXO I

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie solo la primera parte del formulario.

Identificación del Establecimiento

- Actividad principal del establecimiento.

Expendio: Establecimiento en el que se llevan a cabo las actividades de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano.

Almacenamiento: El establecimiento dispone de equipos de congelación/refrigeración suficientes para mantener los productos en condiciones óptimas en instalaciones separadas y seguras.

- Actividad secundaria del establecimiento.

El desposte o desprese aceptado en el expendio es aquel que se efectúa para la venta directa y abierta al público de la carne y productos cárnicos comestibles.

NOTA. No incluye a los establecimientos en los que se desposte o desprese con el propósito de obtener, cortes, piezas, presas entre otras, destinadas para el consumo humano y que distribuyen a otros establecimientos como sucursales del mismo, expendios de su propiedad o de terceros.

• Dependencia. Determine si el establecimiento hace uso de las instalaciones físicas y sanitarias de otro establecimiento, como un supermercado, minimercado, plaza de mercado, o si por el contrario, el establecimiento cuenta con instalaciones físicas y sanitarias independientes. En caso de no encontrar la opción que represente la situación actual del establecimiento, use el campo "Otros establecimientos" para describirla.

• Diligencie los nombres y apellidos del propietario, razón social (de acuerdo al registro comercial), número telefónico, número de fax (si tiene), correo electrónico (si tiene), los nombres, apellidos y cédula de ciudadanía o NIT del representante legal del establecimiento.

• Inspecciones preliminares: Si el establecimiento ha sido inspeccionado previamente por la entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie este apartado, ingresando la fecha de la última inspección y marcando con una X el concepto consignado en dicha acta.

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente.



Diario Oficial
Cupón de Suscripción

Nombre o razón social: _____
 Apellidos: _____
 C.C. o NIT. No.: _____
 Dirección envío: _____
 Teléfono: _____ Fecha: _____
 Ciudad: _____
 Departamento: _____

Los pagos podrán efectuarse así: Davivienda cuenta de ahorros número 001969999539; Banco Agrario cuenta número 3192000339-4, a favor de la **Imprenta Nacional de Colombia**, en el formato indicado para tal fin que se encuentra disponible en los bancos mencionados.

Tarjeta de Crédito:
 Visa

Suscripción nueva Renovación
 Sí No Sí No

Valor suscripción anual:	\$185.500.00 - Bogotá, D. C.
	\$185.500.00 - Otras ciudades, más los portes de correo
Suscripción electrónica nacional:	\$185.500.00
Suscripción electrónica internacional:	\$271.500.00

Suscripción Anual

En caso de consignación, favor remitirla vía fax al 4578034 adjuntando este cupón. Para mayor información, dirigirse a la carrera 66 N° 24-09 (Av. Esperanza con Av. 68), Imprenta Nacional de Colombia-Grupo de Promoción y Divulgación, o comunicarse con nuestra línea de Servicio al Cliente: 4578044.

ANEXO II

FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)

Propietario del vehículo _____ CC _____
 Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____
 Tipo de vehículo: FURCIÓN THERMO KING REMOLQUE SEMIREMOLQUE CONTENEDOR TRACTOCAMIÓN
 Marca _____ Modelo _____ Placa _____
 Solicita autorización para el transporte de productos: REFRIGERADOS CONGELADOS
 Nombre del Conductor _____ CC _____

LUGAR EN EL CUAL SE PUEDE REALIZAR LA INSPECCIÓN
(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)
 Diligencie la información a continuación de forma clara y legible. Este lugar preferiblemente será la planta de beneficio, desposte, desprese ó almacenamiento, expendio en el cual el vehículo opere principalmente, o donde la ETS así lo determine.

Dirección _____
 Municipio _____ Departamento _____

REVISIONES PRELIMINARES
(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)

¿El vehículo ha sido revisado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de autorización? SI NO Fecha última inspección _____
 Concepto Anterior: FAVORABLE DESFAVORABLE

Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

REGISTRO DE INFORMACIÓN
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud _____ Solicitud No. _____
 Funcionario que ingresa la información _____ Fecha _____
 Observaciones _____

PROGRAMA DE REVISIÓN
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Funcionario designado _____ Fecha _____ Hora _____
 Lugar de inspección _____

INSTRUCTIVO ANEXO II

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie solo la primera parte del formulario.

Sección 1. Identificación del Vehículo

- Colocar el nombre y apellidos del propietario del vehículo, su número de cédula de ciudadanía, número de teléfono, número de fax (si tiene) y correo electrónico (si tiene).
- Marcar con una X el tipo de vehículo para el cual solicita Autorización Sanitaria.
- Los datos de Marca, Modelo, y Placa, deben corresponder con la tarjeta de propiedad del vehículo.
- Marcar con una X las condiciones de temperatura de los productos que solicita transportar. En el caso de los productos congelados, el vehículo debe garantizar mantener la cadena de frío a una temperatura inferior a -18°C, en el caso de los productos refrigerados, el vehículo debe garantizar mantener la cadena de frío, es decir la temperatura con la que salieron los productos de la planta de beneficio.

- Colocar el nombre y apellidos del conductor del vehículo y su número de cédula de ciudadanía.

Sección 2. Lugar en el cual se puede realizar la revisión

En algunos casos, la entidad territorial de salud podrá concertar un lugar para llevar a cabo la revisión, la información ingresada en esta sección podrá ser utilizada para concertar dicha revisión.

- Colocar la dirección, municipio y departamento del sitio en el cual se llevará a cabo la revisión.

Sección 3. Revisiones preliminares

Si el vehículo ha sido revisado previamente por alguna entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie esta sección.

- Ingrese fecha de la última revisión y marque con una X el concepto consignado en dicha acta.

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente.

IMPORTANTE

Una vez haga entrega de esta solicitud pida a la Entidad Territorial de Salud que le faciliten las condiciones sanitarias y requisitos que debe cumplir el vehículo transportador, los equipos y utensilios de los productos que transporta, así como los requisitos del personal manipulador que se encuentren consignados en el instrumento empleado para que le concedan la autorización sanitaria. En caso de no cumplir con dichos requisitos deberá solicitar la autorización sanitaria del vehículo nuevamente.

(C. F.)

CONTENIDO

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	Págs.
Resolución número 0000240 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.....	1
Resolución número 00000241 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.....	33
Resolución número 00000242 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.....	39