

RESOLUCION 2905 DE 2007

(agosto 22)

Diario Oficial No. 46.733 de 27 de agosto de 2007

Ministerio de la Protección Social

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

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

CONSIDERANDO:

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

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

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

En virtud de lo anterior este Despacho,

RESUELVE:

TITULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1º. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las

especies bovina y bufalina, que hayan sido destinados para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

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

1. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización y expendio de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano.

2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano.

3. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación o exportación y que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.

4. La carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano que se comercialicen en todo el territorio nacional.

TITULO II

CONTENIDO TECNICO

CAPITULO I

Definiciones

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

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

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

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

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

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

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

CAPITULO II

Plantas de beneficio y desposte

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

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

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

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

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

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
2. Funcionar y mantenerse en forma tal que se evite la contaminación del producto.

3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.

4. Los edificios e instalaciones deben ser cerrados y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida la irrupción de plagas.

5. El diseño debe ser unidireccional, con accesos separados para el ingreso de materias primas y salida de los productos. El flujo de las operaciones mantendrá la secuencia del proceso, desde la recepción hasta el despacho, evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.

6. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.

7. Contar con los servicios generales para su adecuado funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.

8. Garantizar el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica o contar con planes de contingencia aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, a fin de mantener la inocuidad del producto.

9. La edificación y sus instalaciones deben contar con acabados en material sanitario y zonas lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio y la adecuada manipulación del producto, y mantenerse en buen estado de funcionamiento.

10. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.

11. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

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

13. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.

14. Las puertas deben estar contruidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que estas permanezcan cerradas y eviten contraflujos de aire que generen contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.

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

16. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan carne y productos cárnicos comestibles, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.

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

18. Las áreas de mantenimiento y de instalaciones sanitarias, deben cumplir los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3. 110 lux en las demás áreas.

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

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

1. Baños y 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 puedan realizar el cambio de ropa.

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

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

1.5 Debe existir separación física entre 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 dispositivo adecuado para el secado de manos y jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Disponer al menos de las siguientes instalaciones:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Sistemas o carros exclusivamente destinados para recibir la carne y los productos cárnicos declarados no aptos para el consumo humano. Estos serán herméticos, 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. Contar con un sistema de incineración para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización o dar cumplimiento al Decreto 4126 de 2005 y la Resolución 1164 de 2002 o la norma que la modifique o sustituya.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Estado de Salud.

2. Capacitación.

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

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

1. Coprológico.
2. Frotis de garganta o faríngeo.

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

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

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

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

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

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad, la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en ellos.

Parágrafo. La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.

Artículo 16. *Prácticas higiénicas y medidas de protección.* La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.
2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
4. Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del respectivo establecimiento, pudiendo realizarlas dentro de las instalaciones de la planta, en cuyo caso se contará con un área de lavandería o podrá contratarse el respectivo servicio.
5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
9. El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.
13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.
19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.

20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

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

1. Area de ingreso.
2. Area de corrales.
3. Sala de sacrificio y faenado.
 - 1.1. Area de insensibilización y sangría.
 - 1.2. Area intermedia o de procesamiento.
 - 1.3. Area de terminación o salida.
4. Area de refrigeración y congelación.
5. Area de desposte.
6. Area de despacho.
7. Otras instalaciones.

Artículo 18. *Area de ingreso.* El área de ingreso a la planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Las vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio deben prevenir los riesgos de sanidad e inocuidad.
2. Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para vehículos al ingreso y salida de la planta de beneficio.
3. La zona de desembarque de animales debe comunicarse directamente con el corral de recepción.
4. La rampa de desembarque debe ser de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes.
5. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas de notificación obligatoria, se debe realizar el lavado y desinfección del vehículo que los transportó, para lo cual se debe disponer de un área independiente, destinada exclusivamente para esta operación. La planta desarrollará e implementará los procedimientos específicos en sus operaciones sanitarias.

Artículo 19. *Area de corrales.* Debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos Generales:
 - 1.1. Disponer de corrales independientes de recepción, sacrificio y observación, los cuales deben estar identificados, numerados y contar con plataformas elevadas de observación.

1.2. Para la ubicación de los corrales se deben contemplar las corrientes de aire predominantes y garantizar una adecuada separación entre estos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación alguna para el producto.

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

1.4. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser pavimentados y tener un ancho que permita un flujo adecuado de los semovientes y operarios.

1.5. Las divisiones de los corrales, deben ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.

1.6. Contar con bebederos de material sanitario, con carga automática de agua que garantice la inocuidad del producto, la cual debe cumplir con los criterios de calidad admisibles para destinación del recurso para uso pecuario, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.

1.7. Contar con instalaciones de alimentación adecuadas en caso de requerirse.

1.8. Los pisos deben ser de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.

1.9. Los corrales de observación deben disponer de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales.

1.10. La distribución de los corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.

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

1.12. Estar contruidos de tal forma que no den lugar a lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.

1.13. Cuando se requiera, los corrales deberán contar con un tipo de cubierta sólida o permeable, dependiendo del clima, para evitar el estrés y asegurar el bienestar de los animales.

2. Requisitos específicos:

2.1. Corral de Recepción. La capacidad de este corral se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m². Este corral tendrá comunicación con los corrales de sacrificio y de observación.

2.2. Corral de sacrificio. Su capacidad se calculará contando con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m², estos corrales deberán tener un tipo de cubierta sólida o permeable, dependiendo del clima para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.

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

2.3.1 Estar construido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios.

2.3.2 Las paredes deben tener una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre estas y los pisos deberán diseñarse de modo que faciliten la limpieza y desinfección.

2.3.3 Deberá contar con un brete y techo.

2.3.4 Los líquidos procedentes de este corral y los de la sala de sacrificio de emergencia deberán desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.

2.4 Baño para ganado. Debe estar ubicado en la manga antes de la zona que conduce al aturdimiento, se llevará a cabo mediante un sistema de aspersion que lave uniformemente todo el animal.

El lavado del semoviente debe ser suspendido a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento.

2.5 Mangas de acceso. La manga de acceso al área de sacrificio debe estar construida con materiales lavables, desinfectables y su diseño no presentará aristas salientes o punzantes.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. Los animales deberán ingresar al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al beneficio para permitir la inspección ante-mortem, la evacuación de materia fecal y el descanso.

3.2. Al ganado que por alguna circunstancia permanezca en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le debe proveer de alimento. No podrán permanecer sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 61 de la presente resolución.

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

Artículo 20. *Sala de sacrificio y faenamiento.* La sala de sacrificio y faenamiento corresponde al área principal del proceso y debe contar con tres (3) áreas denominadas: área de insensibilización y sangría, intermedia o de procesamiento, de terminación y salida.

Artículo 21. *Área de insensibilización y sangría.* Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de Inspección.

1.2. El diseño y dimensión de esta área debe estar acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio debe garantizar que el sangrado se lleve a cabo rápida y eficazmente.

1.3. El área de insensibilización debe estar separada de las áreas de faena de manera que se reduzca al mínimo la contaminación cruzada.

1.4. Para la insensibilización, se debe contar con un cajón de insensibilización construido en materiales sólidos y sanitarios, con piso antideslizante y con la inclinación adecuada para garantizar las condiciones de bienestar del animal. Equipado con un sistema que asegure su sujeción y que permita su salida expedita, no violenta una vez este sea insensibilizado.

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

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

2.2. Los métodos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales. Podrán utilizarse:

2.2.1 Electronarcosis.

2.2.2 Narcosis con gas.

2.2.3 Conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, accionado en forma neumática.

2.2.4 Cualquier otro método que sea aprobado por el Ministerio de la Protección Social.

2.3 Contar con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren un rápido izamiento del animal al riel de sangría y su posterior traslado hacia la zona de desarticulación y retiro de patas.

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

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

2.6 El sistema de riel de la línea de sacrificio debe diseñarse de manera que haya un constante avance de los animales y se evite la contaminación cruzada.

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

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

2.9 El sistema. Los cuchillos deben ser contruidos en material sanitario y serán exclusivos para cada una de las actividades, por lo que no se podrá utilizar un mismo cuchillo para dos o más actividades.

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

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

Artículo 22. Area intermedia o de procesamiento. En esta área se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores a la sangría hasta el eviscerado y debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Contar con áreas cuya ubicación, diseño y dimensiones estén acorde con el volumen de animales a ser beneficiados y eviten la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2. Contar con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes operaciones:

1.2.1. Lavado y preparación de cabezas.

1.2.2. Deshuesado de cabezas. Cuando esta operación se realiza en el establecimiento.

1.2.3. Limpieza del aparato digestivo y la ulterior preparación de los mismos.

1.2.4. Limpieza y preparación de las vísceras rojas.

1.2.5. Escaldado y descascado de patas y manos.

1.2.6. Preparación y almacenamiento de grasas comestibles.

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

1.4. El ingreso del personal a esta área, será a través de puertas que no se abrirán en forma directa a ella.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

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

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

2.2.1. Rieles aéreos, plataforma, polipasto de transferencia, espernancador de piernas.

2.2.2. Equipos o utensilios para corte de patas.

2.2.3. Plataformas para el descuerado en suspensión.

2.2.4. Mesones y colgadores para la inspección y la clasificación.

2.2.5. Sierra partidora de pecho.

2.2.6. Plataforma de evisceración.

2.2.7. Conductos o medios de traslados adecuados de los órganos a las salas de productos comestibles.

2.2.8. Conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles.

2.2.9. Conductos o medios de traslado adecuado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos.

2.2.10. Equipo para descornar cabezas. Este equipo debe estar ubicado en cualquier etapa del proceso previa presentación de la cabeza para la inspección, evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles.

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

2.3.1 Mesones de material sanitarios con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deben ser acordes con el volumen de beneficio.

2.3.2 Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable fría y caliente con desagües directos a la red general.

2.3.3 Tanques o escaldadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente con desagües directos a la red general.

2.3.4 Lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento.

2.3.5 Sistema de extracción de pezuñas, escaldado y pelado de patas.

2.3.6 Carros y bandejas para los productos cárnicos comestibles, hechos en material sanitario que permitan un fácil lavado y desinfección.

2.3.7 Sistema de manejo de los decomisos según lo establecido en la presente resolución y demás disposiciones vigentes.

2.3.8 Dispositivo para el lavado e inspección de cabezas.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. El corte de cabeza se realizará tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizando que se evite la contaminación cruzada en la canal. En todos los casos se retirará la piel.

3.2. La cabeza deberá lavarse a presión por tráquea y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.

3.3. Las canales y cabezas se enumerarán correlativamente de tal forma que no se confunda ni se pierda su identificación.

3.4. Las partes comestibles de la cabeza deben ser obtenidas en la planta de beneficio en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne.

3.5. Las distintas partes del animal tales como cabeza, extremidades, vísceras rojas y blancas, deberán contar con un adecuado sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas.

3.6. El corte de manos y patas se realizará desarticulándose a nivel de las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsianas y se efectuará en el riel de faenamiento. Estas deben identificarse correlativamente de tal forma que no se confunda ni pierda su identificación.

3.7. Contar con sitio para inspección de manos y patas.

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

3.9. Una vez descuerada la res se procederá al corte del pecho (esternón) y se continuará con la abertura del animal con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca), longitudinalmente.

3.10. Durante la evisceración de los órganos abdominales, se debe prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, vejiga urinaria, útero y ubre. La evisceración se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

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

3.12. El retiro de los subproductos comestibles de la canal debe hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas.

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

3.14. El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de faenamiento se desarrollará de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.

3.15. El manejo de los productos cárnicos no comestibles, debe asegurar que el acopio, proceso y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.

Artículo 23. *Area 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. Area de acondicionamiento de la canal.
2. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.
3. Sala de desposte.
4. Area de despacho.

Artículo 24. *Area de acondicionamiento de la canal.* Esta área deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acorde con el volumen de animales beneficiados y evitar la contaminación cruzada durante las operaciones.

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

1.3. El acceso a esta zona será a través de puertas que no se abran en forma directa al área.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. Los equipos y utensilios deben ser de material sanitario con diseño que evite la contaminación.

2.2. Los equipos mínimos son:

2.2.1. Riel para el transporte de canales.

2.2.2. Sierra para partir las canales.

2.2.3. Plataforma de inspección de canales, riñones y verificación de tolerancia cero.

2.2.4. Riel de desvío de canales para inspección médico-veterinaria.

2.2.5. Báscula aérea para pesaje de canales.

2.2.6. Riel de destino a cámaras de frío.

2.2.7. Sistema para el lavado y desinfección de las canales.

2.2.8. Carros o sistemas herméticos, contruidos en materiales inalterables, debidamente identificados provistos de tapa con cierre, destinados exclusivamente para recibir los decomisos.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. En esta área se realizarán las siguientes operaciones:

3.1.1. Corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral.

3.1.2. Eliminación de la médula espinal.

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

3.1.4. Pesado y lavado de canales.

3.1.5. Tipificación de canales cuando corresponda.

3.1.6. La inspección para el PCC de cero tolerancia.

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

Artículo 25. *Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.* Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.

1.2. La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requisitos de temperatura y demás variables.

1.3. Debe contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.

1.4. Contar con cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.

1.5. Las puertas deben ser isotermas, de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.

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

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

2.4. Los rieles deben estar separados de las paredes y muros, a fin de que la canal no entre en contacto con ellos.

2.5. La altura del riel debe ser tal que cualquier canal, al estar suspendida quede a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. Refrigerar, congelar o almacenar las canales y los productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir y mantener los requisitos de inocuidad y conservación.

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

3.3. Identificar los cuartos fríos y llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos, los cuales deben encontrarse claramente identificados.

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

3.5. Contar con instalaciones de frío independientes para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, estas deben cumplir con los requisitos establecidos para los cuartos de refrigeración y/o congelación.

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

3.7. La temperatura que deben alcanzar la carne y los productos cárnicos comestibles es:

3.7.1. En Refrigeración

3.7.1.1. Canal: 7oC medida en el centro de la masa muscular.

3.7.1.2. Productos cárnicos comestibles: 5oC .

3.7.2. Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.

3.8. Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.

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

3.10. Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación deben mantenerse limpios y no contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.

3.11. La planta de beneficio debe contar con cuartos de refrigeración y/o congelación, para los siguientes productos comestibles:

3.11.1. Vísceras blancas.

3.11.2. Vísceras rojas.

3.11.3. Patas y cabezas.

Parágrafo 1°. Para el almacenamiento de los productos de que trata el numeral 3.11 del presente artículo, se permitirá el uso de un mismo cuarto de refrigeración y/o congelación según el caso, siempre y cuando los productos se encuentren debidamente protegidos durante el almacenamiento.

Parágrafo 2°. Los cuartos de congelación se requieren cuando la planta de beneficio realice este proceso.

Artículo 26. *Area de desposte*. Las plantas de desposte y las de beneficio que realicen desposte de la canal deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acorde con el volumen del producto a ser despostado y se evitará la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2. Cuando el desposte se encuentre ubicado en las instalaciones de la planta de beneficio, este debe estar separado físicamente de las demás áreas.

1.3. Las plantas de desposte deben contar con una separación física entre las actividades de deshuese, corte, empaque primario y la actividad de empaque secundario o embalaje.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

2.1. El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal debe efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para los cuartos de refrigeración. En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material sanitario.

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

2.3. Contar con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantice las condiciones de higiene de la carne y evite la acumulación de los mismos.

2.4. Contar con cuartos de almacenamiento, refrigeración y/o congelación los cuales deben cumplir con los requisitos señalados para estos, en el artículo 25 de la presente resolución.

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

3. Requisitos para las operaciones:

3.1. La temperatura del ambiente debe mantenerse como máximo a 10°C.

3.2. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no pueden tener contacto directo con el piso, para lo cual se emplearán utensilios en material sanitario.

3.3. Exposición, disección y eliminación de ganglios.

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

Artículo 27. *Area de despacho.* Todas las plantas de beneficio, desposte o almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Debe ser cerrada y protegida de la contaminación externa y prevenir variaciones adversas de temperaturas para el producto.

1.2. Las puertas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.

1.3. Los muelles de despacho deben ser usados solo para el tránsito de las canales y los productos cárnicos comestibles.

2. Requisitos para las operaciones:

2.1. El despacho de las canales, carne empacada y vísceras debe realizarse evitando la contaminación de estos productos.

2.2. La temperatura máxima a la que puede ser despachada la canal es de 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. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin haber sido sometidos al proceso requerido.

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

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

Artículo 28. *Otras instalaciones.* Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

1. Sala de sacrificio de emergencia. El establecimiento debe contar con instalaciones especiales para sacrificar y faenar los animales sospechosos, cumpliendo los siguientes requisitos:

1.1. Estar ubicada de forma tal que se facilite el acceso desde los corrales que contengan animales sospechosos.

1.2. Estar diseñada, construida y equipada de manera que se facilite la limpieza y desinfección y se evite la contaminación.

1.3. Contar para su funcionamiento mínimo con riel aéreo, sistema de izado, mesas de trabajo, sistema para el manejo de decomisos, lavamanos de accionamiento no manual con agua fría y caliente.

1.4. Las instalaciones deben estar construidas de manera tal que las partes, el contenido intestinal y las heces de los animales puedan ser mantenidos y evacuados en forma segura.

1.5. Las plantas de beneficio deben contar con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, para el sacrificio de emergencia.

2. Area de lavado y desinfección de canastillas, dotada con agua fría y caliente, a presión suficiente con capacidad para atender las necesidades de la planta.

3. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este almacenamiento se realizará de forma independiente. Se debe mantener una lista de los productos, acompañada de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en esta materia.

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

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

6. Area de cafetería y/o social.

7. Area de máquinas.

8. Area de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos.

9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.

10. Oficina de inspección oficial. Será de uso exclusivo de los inspectores oficiales y contará con equipo de cómputo necesario que permita ingresar la información al Sistema de Inspección Oficial. El inspector debe tener acceso a los servicios higiénicos completos, incluido guardarropa y ducha dotada de agua caliente y fría.

11. Area 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. Area de procesamiento de sangre. Para el procesamiento de la sangre se debe cumplir con la normatividad sanitaria y ambiental vigente si la planta realiza este proceso; en caso contrario, sólo podrá ser despachada a un establecimiento aprobado por las autoridades competentes, para su procesamiento.

13. Local para almacenamiento de cueros y manejo adecuado de la piel que evite la contaminación cruzada.

Parágrafo. Se permitirá que la planta de beneficio no cuente con sala de sacrificio de emergencia siempre y cuando cumpla con lo establecido en el numeral 1.5 y el sacrificio se efectúe al final de la jornada o en días en que no haya operación.

Si las condiciones del animal no dan espera al final de la jornada porque se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano, se procederá al sacrificio en los corrales y al decomiso total del animal.

Artículo 29. *Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y los productos cárnicos comestibles, asegurando la

limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.

Artículo 30. *Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta:

1. La descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos. Cada procedimiento estará identificado como operativo o preoperativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.

2. Que los POES, tendrán fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES, los cuales deben contar con la fecha y firma de inicio de su implementación y el momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.

3. La especificación de la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

Artículo 31. *Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos preoperativos indicados en los POES se realizarán antes de comenzar las operaciones en el establecimiento.

2. Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevarán a cabo con las frecuencias especificadas.

3. Todo establecimiento monitoreará diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.

4. Cada establecimiento deberá recurrir a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 32. *Mantenimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Todo establecimiento debe evaluar permanentemente la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos y revisarlos cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 33. *Acciones correctivas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando el mismo o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos.

Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir la recurrencia de los factores que generan la contaminación directa o adulteración de los productos, incluyendo las reevaluaciones apropiadas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se especifican o las mejoras en su implementación.

Artículo 34. *Registros*. Todo establecimiento mantendrá registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

Los registros requeridos pueden mantenerse en medios electrónicos, siempre y cuando el establecimiento implemente controles adecuados para garantizar la integridad de la información.

Los registros se deben conservar por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor al mencionado término, se mantendrán por un tiempo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y estarán disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 35. *Verificación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

1. Revisión documental de los POES.
2. Revisión de los registros diarios de la implementación, al igual que la aplicación de las acciones correctivas que se tomaron o que debieron tomarse.
3. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.
4. Verificación microbiológica de los POES.

Artículo 36. *Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control-HACCP*. Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de beneficio y desposte se requiere, el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

Artículo 37. *Análisis de peligros y Plan HACCP*.

1. Análisis de Peligros:

1.1. Toda planta de beneficio y desposte, debe realizar un análisis de peligros para determinar aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que se pueden adoptar para controlarlos. El análisis debe evaluar todos los peligros que pueden afectar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles antes, durante o después de que el producto ingrese al establecimiento. Un peligro que podría afectar la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles, sería aquel, para el cual la planta de beneficio o desposte establecería controles porque dicho peligro ha existido históricamente o porque existe una posibilidad razonable de que aparezca en los productos que se procesan en la planta, si no se realizan dichos controles.

1.2. Los establecimientos deben preparar un diagrama de flujo indicando cada uno de los pasos que se realizan en el proceso y el flujo del producto dentro del establecimiento. También, identificar el uso final o los consumidores del producto terminado.

1.3. El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia debe contemplar en su evaluación:

1.3.1. Peligros biológicos: Contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, parásitos, enfermedades zoonóticas y descomposición.

1.3.2. Peligros químicos: Toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.

1.3.3. Peligros físicos.

2. Plan HACCP:

2.1. Toda planta de beneficio o desposte debe desarrollar e implementar un Plan HACCP, que incluya todos los productos que procesa, si el análisis de peligros revela la existencia de uno o más peligros que razonablemente podrían afectar la inocuidad del producto, incluyendo los productos de las siguientes categorías: beneficio, desposte y productos cárnicos comestibles dentro de los cuales se debe especificar para vísceras blancas, vísceras rojas, patas y cabeza.

2.2. El Plan HACCP puede incluir diferentes productos dentro de la misma categoría, si los peligros de inocuidad, puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos requeridos son básicamente los mismos.

3. Contenido. El Plan HACCP debe contener:

3.1. Listado de los peligros a ser controlados en cada proceso.

3.2. Listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados, que pueden afectar la inocuidad del producto, incluyendo según corresponda:

3.2.1. Los puntos críticos de control identificados que permiten controlar los peligros que podrían ser introducidos en el establecimiento.

3.2.2. Los puntos críticos de control que permiten controlar los peligros que podrían afectar la inocuidad de los productos introducidos fuera de la planta, incluyendo los peligros que puedan afectar el producto antes, durante y después de la entrada a la planta de beneficio o desposte.

3.2.3. Listado de los límites críticos que deben ser logrados para cada uno de los Puntos Críticos de Control - PCC. Como mínimo, los límites estarán diseñados para asegurar que se cumplan los objetivos y los estándares de desempeño establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y cualquier otro requisito indicado para el proceso o producto específico.

3.2.4. Listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.

3.2.5. Incluir las acciones correctivas que hayan sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite crítico para un punto crítico de control.

3.2.6. Proveer un sistema de registros que documente el monitoreo de los puntos críticos de control. Los registros deben incluir los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.

3.2.7. Listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que se deben realizar por el establecimiento.

4. Firma y Fecha. El Plan HACCP debe estar firmado y fechado por la persona que es responsable del establecimiento. La firma indicará que lo acepta y aplicará. El Plan HACCP también debe estar fechado y firmado cuando :

4.1. Se aprueba inicialmente.

4.2. Después de cualquier modificación.

4.3. Por lo menos anualmente cuando se realiza la reevaluación del Plan HACCP.

Parágrafo. El producto producido en cualquier planta de beneficio o desposte que no desarrolle e implemente un Plan HACCP según lo señalado en el Decreto 1500 de 2007 y la

presente resolución, o en establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

Artículo 38. *Acciones correctivas.*

1. El Plan HACCP escrito, debe identificar las acciones correctivas que se toman si se produce una desviación en un límite crítico, identificando a la persona responsable de seguir dichas acciones de manera que se asegure que:

- 1.1. La causa de la desviación se identifique y se elimine.
- 1.2. El PCC está bajo control después de que se aplique la acción correctiva.
- 1.3. Se toman y establecen medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.

1.4. Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercialice.

2. Si una acción correctiva no contempla una determinada desviación o si surge un peligro imprevisto, el establecimiento debe:

2.1. Segregar y retener el producto afectado.

2.2. Realizar una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.

2.3. Tomar las medidas necesarias para garantizar que ningún producto que sea nocivo para la salud o que esté adulterado como consecuencia de la desviación, llegue a comercializarse.

2.4. Reevaluar el plan por parte del Equipo HACCP del establecimiento, para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.

2.5. Todas las acciones correctivas tomadas deben ser registradas conforme a lo establecido en el presente artículo, siendo documentadas en los registros sujetos de verificación.

Artículo 39. *Validación, verificación y reevaluación.*

1. Todo establecimiento debe validar el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los peligros identificados en el análisis de peligros y si es implementado efectivamente:

1.1. Validación inicial: una vez terminado el análisis de peligros y después de desarrollado el Plan HACCP, el establecimiento debe evaluar si el plan funciona de la forma esperada. Durante el período de validación del Plan HACCP el establecimiento confirmará repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el Plan HACCP. La validación también debe revisar los registros que habitualmente se generan en el Sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.

1.2. Las actividades de verificación continua incluyen:

1.2.1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso.

1.2.2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas.

1.2.3. Revisión del sistema de registro, entre otros.

1.3. *Reevaluación del Plan HACCP.* Todos los establecimientos deben reevaluarlo como mínimo una vez al año y siempre que se realicen cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el Plan. Estas modificaciones pueden incluir, pero no limitarse a cambios en: Las materias primas o en el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución de los productos terminados, el uso y los consumidores del producto terminado. Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, el Plan HACCP debe ser modificado inmediatamente.

2. *Reevaluación del análisis de peligros.* Los establecimientos que no tengan un Plan HACCP porque dicho análisis no identificó ningún peligro que razonablemente podría afectar la inocuidad del producto, debe reevaluar lo adecuado del análisis de peligros y cada vez que se realice un cambio que podría afectar la existencia de un peligro en los productos. Dichos cambios incluyen pero no se limitan a: Las materias primas o el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto terminado.

Artículo 40. *Registros.*

1. La planta de beneficio o desposte debe mantener los siguientes registros para documentar el Plan HACCP:

1.1 Análisis de peligros escrito, junto con toda la documentación de respaldo.

1.2 Plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, límites críticos, procedimientos de monitoreo y verificación y frecuencia con que se deben realizar dichos procedimientos.

1.3 Registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyendo las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el Plan HACCP del establecimiento, calibración de instrumentos utilizados para monitorear el proceso, acciones correctivas incluyendo todas las tomadas por una desviación, procedimientos y resultados de la verificación, código(s) de producto, nombre o identidad de producto o lote de sacrificio. Cada uno de estos registros debe indicar la fecha en que se toman los datos.

2. Todas las anotaciones para los registros que requiere el Plan HACCP deben realizarse en el momento en que se produce el evento e incluirán la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.

3. Antes de despachar un producto, el establecimiento revisará los registros correspondientes a la fabricación del mismo, los cuales deben haber sido documentados para asegurar que estén completos, la revisión confirmará que no se excedieron los límites críticos y en caso de ser necesario se tomaron las acciones correctivas, incluyendo el destino adecuado del producto.

4. Registros electrónicos. El uso de estos, será aceptado cuando se garantice la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en dichos documentos.

5. El tiempo de conservación de los registros será el siguiente: Para productos refrigerados, un (1) año mínimo y para los congelados, preservados o de larga vida, mínimo dos (2) años.

6. Los planes y procedimientos deben estar disponibles para la revisión de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 41. *Sistema HACCP inadecuado.* Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

1. Su funcionamiento no contiene los requisitos consagrados en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución.

2. El personal no está realizando las tareas previstas en el Plan HACCP.

3. El establecimiento no toma las acciones correctivas según lo establecido en el presente Capítulo.

4. Los registros HACCP no se mantienen según la forma indicada.

5. Se procesa o se envía producto adulterado.

Artículo 42. *Entrenamiento*. El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, debe haber cumplido y aprobado la capacitación sobre el Sistema HACCP. Este entrenamiento, incluirá el desarrollo práctico del Sistema. Este debe hacer parte de los requerimientos de capacitación de personal, establecido en el presente capítulo.

Artículo 43. *Verificación oficial*. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, verificará el Sistema HACCP y determinará si el Plan cumple con los requisitos establecidos, verificando como mínimo:

1. Revisión del plan de HACCP y sus 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.

Artículo 44. *Control de materia fecal, la ingesta y la leche en las operaciones de la planta de beneficio "Tolerancia Cero"*. Las plantas de beneficio deben incluir dentro de su Plan HACCP el control de materia fecal, ingesta y leche como un PCC, para lo cual establecerán el criterio de "Tolerancia Cero" que debe garantizar que no exista material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial. Estos requisitos se cumplirán teniendo en cuenta que:

1. La Tolerancia Cero también aplica a la carne de la cabeza, carne del carrillo y la carne de la tráquea, así como a los productos cárnicos comestibles.

2. La manipulación de las canales y los productos cárnicos comestibles debe ser higiénica, con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña.

3. Si durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se debe detener la línea de sacrificio para que el establecimiento reexamine la canal y la reprocese, salvo que la planta de beneficio haya decidido establecer un riel alternativo con el fin de transportar

las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final.

Artículo 45. *Criterios para verificar el control de procesos prueba de E. Coli.* Toda planta de beneficio, debe realizar pruebas para la detección de E. Coli, Biotipo 1, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como criterio de verificación de control de procesos. Los requisitos que se deben cumplir para el control del proceso con la prueba de E. Coli son:

1. Realizar la toma de muestras cumpliendo con los requerimientos establecidos en las técnicas de muestreo, metodología y frecuencia.
2. Obtener resultados analíticos según lo previsto para el análisis de muestras.
3. Mantener registros de los resultados analíticos de acuerdo a lo contemplado para el registro de los resultados de pruebas.

Artículo 46. *Requerimientos de muestreo.* Todo establecimiento para realizar la toma de muestras, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Desarrollar e implementar un procedimiento escrito para la toma de muestras, que estará a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, incluyendo:

- 1.1. Ubicación y método de toma de muestras (frecuencia específica).
- 1.2. Método de muestras aleatorias, el cual debe definir cómo se logra la aleatoriedad en el proceso.
- 1.3. Método de manejo de las muestras de forma que se garantice su integridad.
- 1.4. Establecer los responsables para la toma de muestras.

2. Recolección de muestras. El establecimiento debe coleccionar muestras de las canales enfriadas, excepto las que van a ser deshuesadas en caliente, las cuales serán muestreadas después del lavado final. Las muestras serán coleccionadas por el método de esponja o por el corte de tejido de la espalda, pecho y anca, igual procedimiento aplicará para el caso de los terneros.

3. Frecuencia de muestreo. Las plantas de beneficio, excepto las plantas de régimen especial según la definición del artículo 32 del Decreto 1500 de 2007, deben tomar las muestras con una frecuencia proporcional al volumen de beneficio a razón de 1 prueba por cada 300 canales, pero como mínimo una muestra cada semana de operación del establecimiento.

4. Alternativas a la frecuencia de muestreo. Un establecimiento que esté operando bajo un Plan HACCP validado de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, puede sustituir la frecuencia de muestreo por una frecuencia alternativa, siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos :

4.1. Que la alternativa de muestreo sea parte integral de los procedimientos de verificación para su Plan HACCP.

4.2. Que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, no determine y notifique al establecimiento, por escrito, que la frecuencia alternativa es inadecuada para verificar la efectividad de los controles de proceso de la planta de beneficio.

Artículo 47. *Análisis de muestras.* Cada establecimiento debe garantizar que el laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplee métodos analíticos aprobados por un

organismo internacional competente en este campo o aprobados y publicados por un cuerpo científico, lo cual será verificado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 48. *Registros de los resultados de las pruebas.* El establecimiento debe mantener registros exactos de todos los resultados de las pruebas en términos de UFC/cm² de superficie muestreada por esponja o cortada. Los resultados serán registrados en una gráfica de control de proceso o una tabla, mostrando por lo menos los últimos 13 resultados. Los registros deben ser almacenados en el establecimiento por un período mínimo de 1 (un) año y estar a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, cuando este lo requiera.

Artículo 49. *Criterios para la evaluación de resultados de las pruebas.* Un establecimiento que corte muestras de las canales está operando dentro de los criterios permitidos cuando los resultados más recientes de las pruebas de E. Coli no exceden el límite superior (M) y el número de muestras que resultaron positivas en niveles por encima de (m) es de tres o menos del total de las 13 muestras (n) más recientes analizadas, así:

TABLA 1.

EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE UNA SERIE DE E COLI

Tipo de ganado	Límite inferior del rango marginal (m)	Límite superior del rango marginal (M)	Número de muestras analizadas (n)	Máximo número permitido en el rango marginal (c)
Bovino	Negativo	100 UFC/cm ²	13	3

Los establecimientos que utilizan el método de esponjado en las canales, deben evaluar los resultados de las pruebas de E. Coli, usando técnicas estadísticas de control de proceso. Cuando la planta de beneficio o el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determinen que se presentaron cambios en el proceso, se volverá a iniciar la serie de trece (13) muestras.

Artículo 50. *Incumplimiento de criterios.* Si los resultados de las pruebas no cumplen los parámetros contemplados en la tabla anterior, se tendrá como indicador de que el establecimiento podría no estar manteniendo controles de proceso que sean suficientes para evitar la contaminación por materia fecal. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adoptará las acciones que sean necesarias para garantizar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Artículo 51. *Estándar de desempeño de reducción de patógenos para Salmonella.* Toda planta de beneficio debe cumplir con los requisitos establecidos para el estándar de desempeño de Salmonella, los cuales serán objeto de toma de muestra por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Los productos objeto de toma de muestra no pueden dar positivo para Salmonella excediendo el estándar de desempeño, de que trata la siguiente tabla:

TABLA 2.

ESTÁNDARES DE CUMPLIMIENTO PARA SALMONELLA

Tipo de Producto	Número de muestras analizadas (n)	Número máximo de resultados positivos permitido para satisfacer el estándar (c)
Novillos y Novillas	82	1
Vacas y Toros	58	2
Carne Molida	53	5

Artículo 52. *Requerimientos de muestreo.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tomará las muestras sin previo aviso para determinar la prevalencia de Salmonella y el cumplimiento del estándar. Las muestras serán analizadas en laboratorios autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y el costo de dicho análisis estará a cargo de la planta.

La frecuencia del muestreo se basará en los resultados históricos obtenidos por la planta de beneficio y demás información relacionada con el desempeño de la misma en cuanto al cumplimiento de las disposiciones de la presente resolución.

El muestreo se efectuará diariamente mientras la planta de beneficio se encuentre en operación. Los estándares de desempeño de Salmonella son de cumplimiento obligatorio, las muestras se tomarán en grupos o series y los resultados de una serie se emplearán para determinar si un establecimiento cumple los estándares de desempeño.

Artículo 53. *Incumplimiento del estándar.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adelantará las siguientes acciones relativas a los estándares de desempeño:

1. Cuando el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, verifique que la planta de beneficio no ha cumplido el estándar de desempeño, tras la verificación de la primera serie, solicitará a la planta de beneficio que tome las medidas necesarias para cumplir con el estándar.

2. La planta de beneficio deberá llevar a cabo las revisiones adecuadas de su programa completo de inocuidad alimentaria y presentar al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, dentro de los treinta (30) días siguientes, un plan de cumplimiento con las medidas correctivas, sujeto a verificación.

3. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, iniciará el muestreo de la segunda serie de pruebas para el producto. Si la planta de beneficio falla nuevamente en el cumplimiento del estándar en esta serie, el Invima le solicitará reevaluar su Plan HACCP y tomar las medidas correctivas.

4. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, iniciará otra serie de pruebas para el producto, inmediatamente después de que la planta de beneficio concluya con sus medidas correctivas y preventivas o en un plazo de sesenta (60) días contados a partir de la conclusión de la toma de muestras para la primera serie.

5. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, iniciará el muestreo de la tercera serie de pruebas para el producto después de que la planta concluya con sus medidas correctivas y preventivas o dentro del plazo de noventa (90) días después de haber finalizado la toma de muestras para la segunda serie.

6. Si la planta falla nuevamente en el cumplimiento del estándar, en esta serie, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, impondrá las medidas sanitarias y demás a que hubiere lugar.

Parágrafo. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adoptará los manuales correspondientes a las actividades, procedimientos y requerimientos necesarios para determinar el cumplimiento de los requisitos establecidos para el estándar de desempeño de Salmonella.

Artículo 54. *Inspección antemortem*. La inspección antemortem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Seleccionar para el beneficio, animales sanos y descansados, para garantizar que la carne destinada al consumo humano sea inocua, saludable y organolépticamente apta.

2. Identificar y rechazar para el beneficio aquellos animales en los que se detecte una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para el consumo humano.

3. Identificar y segregar aquellos animales que requieren un manejo especial durante el sacrificio y el faenamiento, así como los que requieran atención especial durante la inspección posmortem.

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

5. El dictamen antemortem de los animales destinados al consumo humano debe estar basado única y exclusivamente en consideraciones relativas a la inocuidad de la carne y de los productos cárnicos comestibles.

6. En el marco de la vigilancia sobre las enfermedades de control oficial, el ICA podrá llevar a cabo inspecciones a los animales antes del sacrificio. Los hallazgos de esta inspección serán comunicados al médico veterinario oficial de la planta de beneficio, con el fin de que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tome las medidas pertinentes.

Artículo 55. *Inspección oficial de establecimientos que se dediquen al beneficio de animales de la especie bovina y bufalina*. En desarrollo de las acciones de inspección, vigilancia y control, en este tipo de establecimientos:

1. La inspección será permanente y una vez autorizada sanitariamente la planta de beneficio se procederá a asignar la inspección oficial conforme al número máximo de animales sacrificados por hora, de acuerdo con la tabla de asignación de inspectores, que se presenta a continuación:

TABLA 3.

ASIGNACIÓN DE INSPECTORES

Número máximo de animales sacrificados por hora	Número de Inspectores asignados			
	Cabeza	Viscera	Canal	Total
1 a 10	*	*	*	1
11 a 29	*	1	1	2
30 a 77	1	1	1	3
78 a 81	1	2	1	4
82 a 134	2	2	1	5
135 a 159	2	3	1	6
160 a 187	3	3	1	7
188 y más	3	4	1	8

*Toda la operación será atendida por un (1) inspector.

2. Se contará mínimo con un inspector oficial, responsable de la operación del establecimiento. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará la asignación del inspector oficial, de los inspectores auxiliares oficiales y señalará el valor de los servicios de Inspección a que hubiere lugar.

3. Durante la práctica de la inspección oficial de que trata el parágrafo 3° del artículo 23 del Decreto 1500 de 2007, se aplicarán los procedimientos de inspección previstos en el presente reglamento técnico.

Artículo 56. *Ingreso de animales bajo control especial a la planta de beneficio.* La admisión de los animales a la planta de beneficio estará bajo control especial, en los siguientes términos:

1. Cuando en el embarque haya animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.
2. Todo bovino mayor de 30 meses de edad, que muera durante el transporte hacia la planta de sacrificio será objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina, para lo cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará coordinación con el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.
3. Cuando exista sospecha en el sentido de que los haber sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos o tiempos de retiro de carencia, o sometidos a influencias de factores ambientales que puedan hacer riesgoso el consumo de sus carnes.
4. Los animales admitidos bajo control especial serán mantenidos en corrales de aislamiento hasta que desaparezca la causa de restricción o los resultados de los exámenes practicados así lo determinen.
5. Si dentro de las 24 horas posteriores a la inspección antemortem no han sido sacrificados, los animales deben ser reexaminados.
6. Todo animal que muera en los corrales de la planta de beneficio, cualquiera que sea la apariencia del mismo, será causa de decomiso total y objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina.
7. El dictamen final sobre si un animal debe ser beneficiado, así como las condiciones que se requieren para un beneficio especial, las determina la inspección oficial.

Artículo 57. *Requisitos de inspección.* El Inspector debe prestar especial atención al comportamiento de los animales y para ello se verificará:

1. La forma de permanecer en pie y en movimiento.
2. El estado de nutrición.
3. La reacción al medio ambiente.
4. El estado de la piel y mucosas.
5. El aparato digestivo: salivación, rumia, consistencia y color de las heces.
6. El aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto.
7. El aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreciones por los ollares, frecuencia y tipo de respiración.
8. Las lesiones, tumefacciones o edemas.
9. La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos.

Parágrafo 1°. En caso de sospecha de una enfermedad que se pueda diagnosticar por examen de sangre se realizará la toma de muestra respectiva.

Parágrafo 2°. Los animales respecto de los cuales exista sospecha acerca del empleo de sustancias prohibidas o del uso inadecuado de medicamentos veterinarios o plaguicidas, serán manejados conforme a lo dispuesto en el presente reglamento.

Artículo 58. *Autorización sin restricción.* Se autorizará sin ninguna restricción el beneficio de un animal cuando la inspección antemortem determine que no existe ningún signo de afección o enfermedad y que se ha cumplido con el tiempo de descanso.

Artículo 59. *Beneficio bajo condiciones especiales.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a beneficio bajo condiciones especiales, en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección antemortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, de ser confirmada en la inspección posmortem, justifique el decomiso total o parcial.

2. Cuando el animal o lote de animales hayan sido admitidos en la planta de beneficio bajo la condición de que se sometan a precauciones especiales, tal como: Tuberculosis o Reactores a la Prueba de Tuberculina, brucelosis, fiebre aftosa, leptospirosis, lesiones múltiples severas, anasarca, lesiones nerviosas, anaplasmosis, epiteloma del ojo, exantema vesicular o estomatitis vesicular, listeriosis y otras enfermedades.

Parágrafo. Cuando durante el examen del ganado en pie, la autoridad sanitaria sospeche la existencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

Artículo 60. *Animales sospechosos.* Si durante la inspección antemortem, la autoridad sanitaria establece la presencia de animales sospechosos debe:

1. Emplear un dispositivo para identificar los animales sospechosos hasta que concluya la inspección posmortem.

2. Conducirlos y mantenerlos al corral de observación por un tiempo no mayor de 48 horas, antes de dictaminar sobre su destino final.

3. Recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

4. Cuando se trate de enfermedades de control oficial se deberá dar aviso al Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, para que tome las acciones necesarias de control y erradicación de las mismas.

5. Los hallazgos compatibles con enfermedades de control oficial, en particular enfermedades vesiculares y lesiones granulomatosas compatibles con tuberculosis, deben comunicarse al ICA, para que se tomen las acciones de control correspondientes.

Parágrafo 1°. Cuando se sospeche o confirme que los animales presentan enfermedades contagiosas y en general cuando el beneficio deba efectuarse bajo precauciones especiales, se realizará en la sala de sacrificio sanitario.

Parágrafo 2°. Cuando se trate de plantas de beneficio de régimen especial, el sacrificio de emergencia debe realizarse al final de la jornada de trabajo o en un día especial, observando las medidas sanitarias adecuadas sobre el aislamiento, desinfección y protección de las personas que intervengan en la faena, así como desinfección de instalaciones, equipo y utensilios.

Artículo 61. *Manejo de las hembras paridas y los abortos.* Cuando se presenten estas situaciones:

1. Las hembras paridas, únicamente podrán ser sacrificadas con posterioridad a los diez (10) días del parto, sin perjuicio de lo establecido en el numeral 3.2 del artículo 19 del presente reglamento técnico.

2. En caso de aborto en los corrales, el animal debe mantenerse aislado y la autoridad sanitaria dictaminará la conducta a seguir, de conformidad con lo previsto en la legislación sanitaria.

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

Parágrafo. Para el sacrificio de las hembras se acogerán las disposiciones establecidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en esta materia.

Artículo 62. *Dictamen final de la inspección antemortem.* Como resultado de la inspección antemortem, podrá formularse la siguiente categoría de dictámenes:

1. El beneficio será sin restricción, cuando el animal se presente sano sin defectos importantes y se encuentre descansado.

2. Los animales que después de la inspección antemortem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción, deben clasificarse en las siguientes categorías de dictamen:

2.1. No apto para el consumo humano: Si durante la inspección antemortem se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano. El sacrificio debe realizarse en la sala de sacrificio sanitario y su disposición se sujetará a lo establecido en el presente reglamento.

2.2. Beneficio con precauciones especiales: Si en la inspección antemortem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección posmortem justifique el decomiso total o parcial, el faenamiento se realizará en la sala de sacrificio sanitario. En el caso de lotes que requieran un sacrificio especial se realizará al final de la jornada o un día especial en la sala de faenamiento.

2.3. Beneficio de emergencia: Este procedimiento se autorizará, si debido a lesiones traumáticas recientes se puede evitar un sufrimiento innecesario o si el animal padece una afección que no impida que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo y el retraso del faenamiento puede empeorar su estado. La inspección posmortem se llevará a cabo inmediatamente después del sacrificio; la canal y las vísceras serán mantenidas separadas, aisladas e identificadas a la espera de la inspección posmortem en el cuarto de retenidas. El traslado hacia los cuartos fríos o área de retenidos según dictamen del inspector oficial, debe garantizar las condiciones de seguridad para el producto y evitar la contaminación de los demás productos que puedan estar almacenados.

Artículo 63. *Decomisos.* El decomiso durante la inspección antemortem es procedente en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección antemortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles, al comprobarse durante la inspección posmortem.

2. Cuando el animal constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la planta de beneficio, así como otras canales.

3. La autoridad sanitaria debe señalar los casos, en los que por las condiciones sanitarias del animal, proceda el decomiso parcial de la zona afectada.

4. En el caso del carbunco bacteriano, la autoridad sanitaria dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su destrucción se efectúe sin sangría y bajo su supervisión. En tal caso, se procederá inmediatamente a la desinfección del personal, corrales, salas, equipos y utensilios.

5. Todo animal que en la inspección antemortem presente síntomas de Rabia, Tétano, Paresia Puerperal, Encefalopatía Espongiforme Bovina o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e incinerado, siendo objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB.

6. Todo animal que en la inspección antemortem se encuentre afectado por epiteloma del ojo o que presente en la región orbital destrucción parcial o total del ojo por tejido neoplásico o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que sea caquéctico, se identificará marcándolo claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

7. Todo animal que en la inspección antemortem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, como viruela, se identificará, marcará claramente como decomisado y se incinerará.

Parágrafo 1°. Los animales decomisados como consecuencia de la inspección antemortem conservarán la marca que los identifique y aisle como tales hasta el momento de su inutilización. La marca solo podrá ser removida por la autoridad sanitaria, la cual controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Parágrafo 2°. Cuando la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impidan a la autoridad sanitaria realizar una evaluación razonable sobre el estado de salud o se requiera información adicional o pruebas de laboratorio, el animal será mantenido como sospechoso mientras se produce el dictamen definitivo.

Artículo 64. *Beneficio de emergencia*. La autoridad sanitaria dispondrá que se lleve a cabo el beneficio de emergencia, cuando se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal o cuando con el transcurrir del tiempo, puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

Artículo 65. *Inspección posmortem*. La inspección posmortem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Desarrollar las acciones de inspección de modo sistemático con el objeto de asegurar que la carne, productos 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 posmortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.

Parágrafo 2°. Si los inspectores oficiales lo consideran necesario, se podrán tomar muestras para realizar análisis bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Artículo 66. *Examen posmortem*. El examen posmortem de los animales comprenderá la evaluación de:

1. Sangre.
2. Extremidades: Pezuñas, piel.
3. Cabeza (lengua, paladar, labios, encías, maseteros internos y externos y faringe, ganglios linfáticos, ojos, ollares y senos paranasales).
4. Vísceras blancas (estómago e intestinos, omentos y ganglios linfáticos de la región).
5. Organos urogenitales, riñones, vejiga y ganglios linfáticos de la región.
6. Vísceras rojas (tráquea, esófago, pulmones, corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos respectivos).
7. Canal, incluyendo diafragma y los ganglios linfáticos de las diferentes regiones.

La inspección posmortem podrá apoyarse en procedimientos de evaluación tales como la observación macroscópica, la palpación, la incisión y pruebas de laboratorio.

Parágrafo 1°. Durante la inspección debe existir directa relación e identificación entre los diferentes órganos y la canal correspondiente hasta que se produzca el dictamen final del inspector oficial.

Parágrafo 2°. Cuando en la inspección se observe alguna lesión patológica que pueda poner en peligro la salud del personal y la higiene de los equipos, se le identificará, retirará de la línea de trabajo y decomisará con sus partes.

Parágrafo 3°. Es responsabilidad de la autoridad sanitaria decidir sobre la inocuidad de las canales y productos cárnicos comestibles, así como sobre su destino final ya sea para consumo humano, uso en derivados cárnicos, uso industrial o incineración.

Artículo 67. *Exámenes y procedimientos de inspección posmortem.* Los animales deben inspeccionarse cumpliendo con los procedimientos para el examen de cabeza, vísceras y canal de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 4. Exámenes y procedimientos de la inspección posmortem.

CABEZA	VISCERAS	CANAL
Examen visual de las superficies externas. Examen visual 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 Retrofaringeos Atlantales	Sistemas linfáticos: Mesentéricos Retrohepáticos Bronquiales y Mediastínicos. Aparato Gastrointestinal: a) Estómago, preestómagos, proventrículos, (mucosas de revestimiento, vellosidades). b) Intestinos (intestino medio e intestino terminal) Bazo Hígado Pulmones Corazón Utero Riñones Glándulas mamarias Testículos Timo	Ganglios linfáticos: Inguinales superficiales Iliacos externos e internos Prepectores Preescapular Axilares Supraesternales Cadena lumbar Sacro Supramamario Prefemoral y Poplíteos

Artículo 68. *Procedimientos de la inspección de cabeza.* Los exámenes de la inspección posmortem se realizarán teniendo en cuenta los siguientes procedimientos:

1. Los músculos maseteros internos y externos serán incididos sagitalmente por uno o dos cortes, de manera extensa y profunda.
2. Los ganglios linfáticos serán examinados visualmente y por incisión múltiple.
3. Los labios, orificios nasales, encías, paladar y la esclerótica del ojo serán examinados visualmente y por palpación.
4. Las amígdalas deben examinarse, extirparse y decomisarse sin excepción para el control de Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB.
5. La lengua debe examinarse visualmente y palpase, además de hacer un corte longitudinal profundo en la superficie ventral sin mutilar el borde.
6. En caso que se requiera examinar los senos paranasales, esta se realizará en el área de inspección de cabezas con los equipos necesarios para este procedimiento.

Parágrafo. La inspección del conjunto cabeza y lengua, se desarrollará una vez que aquella haya sido desollada, descornada y lavada, con el fin de realizar la inspección. A todos los bovinos se les debe determinar la edad, por medio de la comprobación del grado de desarrollo, desgaste de los dientes y el punto de crecimiento en el que se halla el esqueleto.

Artículo 69. *Procedimientos de inspección de productos cárnicos comestibles.* Los productos cárnicos comestibles se evaluarán conforme a los siguientes procedimientos:

1. Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano. Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos traqueo bronquiales, mediastínicos y apicales e incidir en los pulmones a la altura de la base de los bronquios y a lo largo de la tráquea.

2. Corazón: Examen visual y palpación de todo el órgano. Se incide sobre el pericardio. Se debe hacer una o más incisiones desde la base hasta el vértice, a través del tabique interventricular y proceder a su inspección interna.

3. Esófago: Debe desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación.

4. Hígado: Examen visual y palpación de todo el órgano, se incide la superficie ventral y el ganglio hepático. El conducto biliar principal debe ser abierto, para observar su contenido y paredes.

5. Bazo: Examen visual y palpación de toda su extensión. Examinar e incidir el ganglio esplénico, además debe hacerse un pequeño corte para observar el parénquima.

6. Riñones: Se debe retirar la grasa perirenal y la cápsula. Para su inspección interna, hacer un corte longitudinal por la curvatura mayor.

7. Aparato gastrointestinal: Examen visual y palpación de los estómagos y los intestinos e igualmente de los ganglios linfáticos mesentéricos, efectuando no menos de diez (10) incisiones. En la fase preparatoria debe hacerse una atadura del recto en su parte caudal y de la misma manera de la uretra. Se amarrará el duodeno próximo al píloro con dos (2) ataduras separadas y se harán los cortes para separar estómago de intestinos. Para el control de Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB, se debe retirar la porción final del intestino delgado (ileon).

8. Utero: Cuando se destine para consumo humano debe someterse a examen visual, palpación e incisión.

9. Glándula mamaria: Se practicará su examen visual y palpación y cuando fuera necesario, incisión; las glándulas mamarias lactantes se deben decomisar en su totalidad.

10. Testículos: Cuando se destinen para consumo humano, deben someterse a examen visual, palpación e incisión.

11. Timo: Cuando se destine para consumo humano, debe someterse a examen visual, palpación e incisión.

Parágrafo. No se permitirá la comercialización para consumo humano de los Materiales Específicos de Riesgo, MER, definidos en el Decreto 2350 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 70. *Procedimientos de inspección de canales.* Para detectar cualquier enfermedad o defecto, se debe prestar atención al estado físico, eficacia del desangrado, color, estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo, limpieza y presencia de cualquier olor extraño).

El examen de cada canal debe hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

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 71. *Dictámenes de la inspección posmortem.* La autoridad sanitaria podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección:

1. APROBADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado APTO PARA CONSUMO HUMANO.

2. APROBADO CONDICIONADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado apto para consumo humano, posterior a tratamiento físico, químico o microbiológico y destinado para DERIVADOS CARNICOS.

3. DECOMISADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado no apto para el consumo humano y por tanto es destinado para INCINERACION o PARA USO INDUSTRIAL.

4. Cuando en un órgano o canal de cualquier animal se encuentre alguna anomalía, se retendrá en el lugar correspondiente, se identificará con la leyenda RETENIDO y hasta después del dictamen final podrá ser sometida a decomiso, para lo cual debe ubicarse en el lugar correspondiente e identificarse con la leyenda DECOMISADO.

Parágrafo. La autoridad sanitaria consolidará, mensualmente, la relación de los decomisos y sus causas, indicando si son parciales o totales.

Artículo 72. *Bovinos de lidia*. Para el procesamiento de los bovinos lidiados en las plazas de toros, se debe disponer de un área apropiada, construida en material higiénico-sanitario y dotada de los elementos mínimos indispensables para efectuar el proceso de faenamiento.

En la sala de faenamiento, inmediatamente después de la muerte del animal, se procederá a sangrarlo, desollarlo, eviscerarlo y cuartearlo.

La empresa responsable del espectáculo procederá a la desnaturalización de las vísceras y demás partes del animal que sean decomisadas. La carne debe llevar un emblema de animal faenado en plaza de toros y será utilizada solamente para derivados cárnicos.

Artículo 73. *Procedimientos y dictamen para la inspección ante-mortem*. Los procedimientos de inspección antemortem, se presentan a continuación en tablas que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final

TABLA 5.

PROCEDIMIENTOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCIÓN ANTEMORTEM

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN	CONSTATAIONES GENERALES	
	CANAL	VISCERAS	
1.1 Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	DECOMISO	DECOMISO	Cuando se detecta en la inspección antemortem, el faenamiento y la inspección posmortem debe llevarse a cabo con precauciones especiales, referidas en la presente resolución. Síndrome Febril o Emaciación, cuando esté presente se hará decomiso total del animal y la autoridad 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 causado por estrés, sin signos de enfermedad aguda.

APROBADO
CONDICIONADO

DECOMISO

Se aplaza el faenamamiento y se repite la inspección antemortem después de un reposo adecuado en el corral de aislamiento. Si después de este hay recuperación, se aprueba la canal y si no fuera posible el aplazamiento se realiza el sacrificio de emergencia, el inspector decomisa las partes afectadas y determina si aprueba la canal o la autoriza para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos.

1.3 Estado agónico indicado por

DECOMISO

DECOMISO

Deberá destruirse en lugar y forma

temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.

apropiados. La HIPOTERMIA, EL PULSO RÁPIDO Y DEBIL, LAS FUNCIONES SENSORIALES PERTURBADAS, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el DECOMISO TOTAL DEL ANIMAL para incineración.

1.4 Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante y edema.

DECOMISO TOTAL

DECOMISO TOTAL

Los ESTADOS GENERALES CRONICOS, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas, degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.

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, piémia o toxémia.

DECOMISO TOTAL

DECOMISO TOTAL

La SEPTICEMIA Y LA PIEMIA, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.

<p>1.7 Color y olor anormales, etc. 1.7.1 Causados por enfermedad crónica o grave. 1.7.2 Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>COLOR, OLOR ANORMAL o ALTERACIONES SEMEJANTES producidos por anémia, hipoprotéinemia, degeneración grasa, consumo de tóxicos y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración. La canal y productos cárnicos comestibles con olor a harina de pescado y semejantes obliga al destino del animal, para uso industrial.</p>
<p>1.7.3 Causados por tratamiento con medicamentos:</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Tratamiento con medicamentos y otros impone el DECOMISO TOTAL y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.</p>
<p>1.8 Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>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.</p>

1.9 PROCEDIMIENTOS CON PRECAUCIONES ESPECIALES EN CASO DE BENEFICIO DE EMERGENCIA

1.9.1 Con desangrado no satisfactorio, decoloraciones, estados edematosos

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

Se efectuará de acuerdo con el concepto de la autoridad sanitaria; si el animal presenta sangría anormal, coloración anormal, estados edematosos, tóxicos u otras patologías, se realizará DECOMISO TOTAL y determinará el destino para uso industrial o incineración.

1.9.2 Colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen posmortem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ejemplo, crisis cardiovascular).

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

1.9.3 Cadáver desangrado después de la muerte natural o animal sacrificado en agonía.

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

1.9.4 Animal asfíxiado.

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

1.9.5 Animales sacrificados de urgencia sin ser sometidos a inspección antemortem.

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

1.10 Sacrificio de urgencia que se hace necesario debido a un trauma accidental durante el transporte

APROBADO
O
APROBADO
CONDICIONADO
DECOMISO

APROBADO
O
APROBADO
CONDICIONADO
DECOMISO

Después de la inspección post-mortem en caso del sacrificio de emergencia, el

a la planta de beneficio o en sus proximidades.	TOTAL	TOTAL	inspector decomisa las partes afectadas y determina si aprueba la canal o la autoriza para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos. Si el desangrado no es satisfactorio o si se ha efectuado después de la muerte natural se impone el decomiso del animal y se destina para uso industrial.
1.11 Parto Reciente	APROBADO	APROBADO	La vaca deberá ser mantenida en reposo cumpliendo lo dispuesto en el artículo 61 del presente reglamento. Los órganos genitales y glándulas mamarias serán decomisados. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos ocupacionales como prevención de posible 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 74. *Procedimientos y dictamen para la inspección posmortem.* Los procedimientos de inspección posmortem, se presentan a continuación en la tabla que indica las lesiones, patologías y su correspondiente dictamen final:

TABLA 6.

PROCEDIMIENTOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCIÓN POSMORTEM

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VISCERAS	OBSERVACIONES
<p>1. Infección umbilical con efectos sistémicos. 1.1 Con compromiso sistémico.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>En casos de INFECCION UMBILICAL con implicaciones sistémicas, se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración o uso industrial de la canal y órganos, según dictamen del inspector oficial.</p>
<p>1.2 Sin compromiso sistémico.</p>	<p>APROBACIÓN</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se permite la aprobación de la canal y se hará decomiso de los tejidos afectados.</p>
<p>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.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>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.</p>

<p>2.1 Animal caído o con incoordinación o Ataxia. 2.2 Encefalitis y meningitis agudas.</p>	<p>DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal. Es obligatorio realizar diagnóstico diferencial de Rabia. Envío de cabeza al Instituto Nacional de Salud, INS. De conformidad con la directrices establecidas, entre el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, se tomarán las muestras de rigor y se coordinará con el ICA el examen para descartar Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB y Rabia Bovina.</p>
<p>2.3 Encefalitis Crónica, Meningitis y Ataxia con temperatura corporal normal, sin ningún otro signo de complicaciones.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>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.</p>
<p>2.4 Abscesos cerebrales. 2.4.1 Derivados de</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Rechazo y decomiso del cerebro.</p>

Piemia.

2.4.2 Solamente lesiones localizadas, sin ningún otro signo de complicaciones.	APROBADO	APROBADO	Se decomisa el cerebro y se reserva la aprobación a los resultados del examen de laboratorio.
2.5. Comportamiento anormal (funciones sensorias perturbadas, etc.)	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	A reserva del examen de laboratorio, para excluir el estado tóxico, EEB, Rabia u otro cuadro infeccioso que podría exigir la aplicación de DECOMISO TOTAL e incineración.
2.5.1 Con desangrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos.			
2.5.2 Acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.			

3. Enfermedades del pericardio corazón y vasos sanguíneos.

3.2. Pericarditis:	DECOMISO	DECOMISO	Pericarditis: con trastornos
3.1.1 Casos agudos de Pericarditis Infecciosa Exudativa, Septicemia y Pericarditis Bovina Traumática con estado febril, acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal.	TOTAL	TOTAL	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	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.	Sujeto a resultados de laboratorio.	Sujeto a resultados de laboratorio.	
3.1.4 Pericarditis Traumática Bovina	APROBADO	APROBADO	

Crónica.

Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.
Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.

3.2 Endocarditis.
3.2.1 Endocarditis
Ulcerosa y
Endocarditis
Verrugosa con
compromisos
sistémicos (estados
febriles).
3.2.2 Sin
complicaciones.

DECOMISO
TOTAL
APROBADO

DECOMISO
TOTAL
APROBADO

Endocarditis
Verrugosa con
trastornos
circulatorios en los
pulmones o el
hígado, infiltración
reciente, debilidad
general u otras
complicaciones, se
impone el
DECOMISO
TOTAL para
incineración de la
canal y las vísceras.
Rechazo del corazón.
Endocarditis
Ulcerosa y
Verrugosa. Si está
completamente
cicatrizada se
permite la
aprobación de la
canal y los órganos
no afectados; se
decomisarán los
órganos afectados.

3.3 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.
4.3 Neumonía Catarla.	APROBADO	APROBADO	La aprobación está sujeta a los resultados de los exámenes de laboratorio, si se sospecha la existencia de Bacteremia. Neumonía Catarral, se permite la aprobación de la canal y los órganos y se decomisarán los órganos afectados.
4.4 Neumonía Subaguda en cualquier animal de beneficio (por ejemplo, Neumonía Granulomatosa, Bronconeumonía, Neumonía Aspiratoria).	APROBADO	APROBADO	Bronconeumonía Subaguda de los terneros y vacunos jóvenes con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal y el decomiso de los órganos afectados.
4.5 Abscesos pulmonares múltiples, con metástasis en la canal y/o en otros	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Abscesos pulmonares múltiples, se producirá el

órganos.			DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
4.6 Bronquitis.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos; se decomisarán los órganos afectados.
4.7 Bronconeumonía Verminosa.	APROBADO	APROBADO	Cuando solo se encuentren afectados los pulmones, se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se decomisarán los órganos afectados. Cuando se presenten estados crónicos con compromiso de la canal, se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos.
4.8 Atelectasia, Enfisema, pigmentación, hemorragias.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se decomisarán los órganos afectados para uso industrial.
5. Enfermedades de la pleura.			
5.1 Pleuresía Fibrinosa Difusa o Serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales y/o febril.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
5.2 Adherencias y manchas de tejido fibroso.	APROBADO	APROBADO	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis,

en cuyo caso se produce el decomiso total y se destina para uso industrial. Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se decomisan los órganos y partes de la canal afectados para uso industrial o incineración según dictamen del inspector.

5.3 Pleuresía Supurativa o Gangrenosa.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Habrá DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
--	-------------------	-------------------	---

6. Enfermedades del estómago e intestinos.

6.1 Catarro Gastrointestinal Agudo.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se decomisarán los intestinos para uso industrial.
-------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

6.1.1 Con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio.			Se decomisará la canal y sus órganos para uso industrial.
--	--	--	---

6.1.2 Con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, Esplenomegalia o degeneración de los órganos.			
---	--	--	--

6.2 Catarro Gastrointestinal Crónico.	APROBADO	APROBADO	Se decomisarán los intestinos para uso industrial.
---------------------------------------	----------	----------	--

6.3 Enteritis, séptica, con compromiso general y/o fiebre, diftérica o hemorrágica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se decomisarán los intestinos para uso industrial.
---	-------------------	-------------------	--

6.4 Estreñimiento y cambios de posición. 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.
6.4.2 Casos leves sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de intestinos, se decomisarán los órganos afectados para uso industrial.
6.5 Meteorismo: impactación del estómago o rumen. 6.5.1 Casos agudos por efectos de nutrición. 6.5.2 En casos de intoxicación o casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Rechazo parte afectada, se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se decomisarán la canal y los órganos.

7. Afecciones del peritoneo.

7.1 Peritonitis. 7.1.1 Aguda, difusa o exhudativa extensiva. 7.1.2 Peritonitis fibrinosa local.	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	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.
7.2 Adherencias y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados.	APROBADO	APROBADO	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hará el decomiso total e

incineración.
Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se decomisarán los órganos y partes de la canal afectados para incineración.

8. Afecciones del hígado.

8.1 Telangiectasia, formación de quistes, cálculos biliares.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.2 Infiltración adiposa.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.3 Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.4 Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial. Si se detecta compromiso de la canal se decomisa y se envía a incineración.
8.5 Nódulos parasitarios en el hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
8.6 Necrosis bacteriana reciente del hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso del hígado para incineración Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA y se envía a incineración.
8.7 Abscesos del	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el

Hígado. 8.7.1 Abscesos embólicos asociados a infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo, etc. 8.7.2 Abscesos antiguos encapsulados.	TOTAL APROBADO	TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos. Rechazo y decomiso del hígado, para uso industrial.
---	----------------	----------------	---

8.8 Necrosis miliar del hígado en los terneros.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
---	----------------	----------------	---

9. Enfermedades del tracto urinario.

9.1 Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación.	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial y se permite la aprobación de la canal y sus órganos.
---	----------	----------	---

9.2 Nefritis. 9.2.1 Canal acompañada de olor a orina, uremia o edema. 9.2.2 Nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	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.
---	-------------------------	-------------------------	--

9.3 Nefritis Leucocítica diseminada (Colinefritis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial.
---	----------	----------	--

9.4 Nefritis supurativa y embólica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
9.5 Pielonefritis. 9.5.1 Con Insuficiencia Renal (Uremia). 9.5.2 Ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Rechazo y decomiso de riñones para uso industrial.
9.6 Cistitis. 9.6.1 Forma exudativa acompañada de fiebre, olor a orina o Pielonefritis Urinogenosas. 9.6.2 Hematuria Vesical Bovina 9.6.3 Ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL APROBADO	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. Rechazo y decomiso de vejiga para uso industrial.
9.7 Ruptura de la vejiga o de la uretra. 9.7.1 En casos de Peritonitis Urinogenosa, con olor a orina o Celulitis Urinaria. 9.7.2 En el caso de Hematuria Vesical Bovina.	DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL	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.

10. Afecciones de los órganos genitales de las hembras y enfermedades asociadas.

10.1 Inflamación del útero. 10.1.1 Metritis Aguda, Piómetra (con compromiso general y/o fiebre).	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos. Rechazo de los órganos genitales
---	-------------------------------	-------------------------------	---

10.1.2 Metritis Crónica (incluidos los fetos macerados o momificados), sin ningún signo de efectos sistémicos.

para incineración.

10.2 Retención de la placenta.
10.2.1 Ningún signo de efectos sistémicos.
10.2.2 Acompañada de fiebre o de otros signos de efectos sistémicos.

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

Rechazo de los órganos genitales para incineración. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos profesionales. Se producirá el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos profesionales.

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.

10.4 Prolapso, torsión o rotura 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.

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.

10.6 Hemoglobinuria Bovina Puerperal con

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso

presencia de Ictericia.

industrial de la canal y los órganos.

11. Afecciones de los órganos genitales de los machos.

11.1 Orquitis o epididimitos.

APROBADO

APROBADO

Rechazo de los testículos para uso industrial.

12. Afecciones de las glándulas mamarias.

12.1 Inflamación de la glándula mamaria (Mastitis).

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

Rechazo y decomiso de la glándula mamaria para uso industrial.
Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.

12.1.1 Ningún signo de efectos sistémicos.

12.1.2 Séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos.

12.2 Edema de la glándula mamaria.

APROBADO

APROBADO

Rechazo y decomiso de las glándulas mamaria para uso industrial.

13. Afecciones de los huesos, articulaciones y vainas de los tendones.

13.1. Fracturas.

13.1.1 Localizadas, sin complicaciones (recientes o en fase de curación).

13.1.2 Infeccionadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

Rechazo y decomiso de la parte afectada para uso industrial.
Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.

13.2 Osteomielitis.

13.2.1 Localizada.

13.2.2 Gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

APROBADO
DECOMISO
TOTAL

Rechazo de la parte afectada para uso industrial.
Se producirá el 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.	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. 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. Se permite la aprobación de los órganos y los huesos para uso industrial. En este caso la carne será deshuesada y aprobada para uso en derivados cárnicos.
13.4.1 No infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico.	DECOMISO	DECOMISO	
13.4.2 Poliartritis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta).	TOTAL	TOTAL	
13.4.3 Calcificación preesternal de los vacunos.	DECOMISO	DECOMISO	
13.4.4 Osteofluorosis.	TOTAL	TOTAL	

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.
--------------------------------	--------------------------	-------------------	---

14.2 Depósitos calcáreos. 14.2.1 Generalizados. 14.2.2 Localizados	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	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.
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 afecciones parasitarias.

15. Afecciones de la piel, pezuñas y tejido subcutáneo.

15.1 Heridas y celulitis. 15.1.1 De granulación reciente. 15.1.2 Heridas infectadas, accesos y flemones. 15.1.2.1 Localizada, sin signos generales. 15.2.1.2. Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis.	APROBADO APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. 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. Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
15.2 Contusiones (magullamiento). 15.2.1 Localizadas. 15.2.2 Efectos generalizados politraumatismo o alteraciones secundarias en la canal.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.3 Quemaduras. 15.3.1 Localizadas, sin ningún efecto sistémico. 15.3.2 Acompañadas de Anasarca (edema extensivo), como fiebre u otros síntomas.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
15.4 Eritema y Dermatitis Aguda (por ejemplo, congelación, insolación, corrosiones, fotosensibilización). 15.4.1 Sin ningún signo de efectos sistémicos. 15.4.2 Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre u otros síntomas generales.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.

<p>15.5 Enfisema y edema subcutáneo. 15.5.1 Sin ningún signo de efectos sistémicos. 15.5.2 Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre, síntomas generales u otros estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines.</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>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.</p>
--	--	--	---

<p>15.6 Panadizo. 15.6.1 Estrictamente localizado. 15.6.2 En estados generales crónicos y síndrome febril.</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>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.</p>
--	--	--	---

16. Condiciones parasitarias.

<p>16.1 Triquinosis (Trichinella spiralis). 16.1.1 Leve, menos de cuatro larvas. 16.1.2 Grave, más de 4 larvas en total de 7 cortes.</p>	<p>DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación, después de lo cual se podrá dictaminar como APROBADO CONDICIONADO. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.</p>
--	---	---	---

<p>16.2 Cisticercosis</p>	<p>DECOMISO</p>	<p>DECOMISO</p>	<p>Decomiso de la canal</p>
---------------------------	-----------------	-----------------	-----------------------------

(<i>Cysticercus bovis</i>). 16.2.1 Infestación grave más de cuatro cisticercos en total, registrados en los puntos de inspección aprobados o en otros. 16.2.2 Infestación leve, moderada o con quistes muertos o degenerados.	TOTAL DECOMISO TOTAL	TOTAL DECOMISO TOTAL	y sus órganos para uso industrial. Decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación a 20° C por 10 días.
16.3 Cenurosis (<i>Coenurus cerebralis</i>).	APROBADO	APROBADO	Rechazo y decomiso de la cabeza para uso industrial.
16.4 Distomatosis hepática.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de los órganos afectados (rechazo del hígado), en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial.
16.5 Equinococosis (hidatidosis). 16.5.1 Visceral. 16.5.2 Ósea o muscular.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	Rechazo y decomiso de órganos afectados. Decomiso de la canal y los órganos para uso industrial.
16.6 Parásitos pulmonares, gastrointestinales y hepáticos.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de los órganos afectados, en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial.
16.7 Miasis (hipodermosis).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de los órganos y la canal, previo decomiso de las partes afectadas,

en estados crónicos se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

17. ENFERMEDADES PROTOZOARIAS.

17.1 Tricomoniasishomonas (Tric foetus).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso de los órganos afectados.
17.2 Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas). 17.2.1 Infestación grave. 17.2.2 Infestación leve o localizada.	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se impone el decomiso total de la canal y sus partes para uso industrial. 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. 17.5.1 Sin signos clínicos o efectos sistémicos. 17.5.2 Con lesiones generalizadas.	APROBADO DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL 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.

Cuando cualquiera de las enfermedades protozoarias esté asociada a hemoglobinuria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos y cuando el estado general del animal demuestre condiciones crónicas tales como caquexia, emaciación, anemia entre otras se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para uso industrial.

18. Enfermedades y estados bacterianos (incluso los agentes afines).

18.1 Carbunco bacteriano (Bac. anthracis), afección, incluida la contaminación de animales o carnes no infectados pero contaminados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de las áreas por las cuales transitó el animal y la canal. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración aun los productos no comestibles incluyendo la piel.
18.2 Carbunco sintomático (Clostridium chauvoei).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de las áreas por las cuales transitó el animal y la canal. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración aun los productos no comestibles

			incluyendo la piel.
18.3 Enterotoxemia (C. haemolyticum, C. perfringens).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.4 Edema maligno (C. septicum, etc.).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.5 Tétano.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.6 Botulismo.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
18.7 Tuberculosis. 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. 18.7.3 Hallazgos de lesiones similares a las de tuberculosis.	DECOMISO TOTAL APROBADO CONDICIONADO APROBADO	DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL	Se producirá el el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos, se destinarán para uso industrial. Se permitirá la utilización de la carne deshuesada para el uso de derivados cárnicos procesados, bajo las condiciones especiales requeridas para el deshuesado y la elaboración de derivados cárnicos. Los huesos y vísceras se destinan para uso industrial. Se retendrá la canal hasta tanto no se obtengan los

			resultados de laboratorio.
18.8 Enfermedad de Johne o (paratuberculosis).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos con excepción del sistema digestivo al cual se le impondrán DECOMISO TOTAL. El sistema digestivo se destinará para uso industrial.
18.9 Actinomicosis y actinobacilosis. 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.	APROBADO DECOMISO TOTAL	APROBADO DECOMISO TOTAL	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. Se producirá el decomiso de la canal y sus órganos para uso industrial.
18.10 Salmonelosis.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	En caso de sospecha de salmonelosis se hará la retención de la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio. El inspector autoriza para ser empleada en la elaboración derivados cárnicos.
18.11 Colibacilosis, onfaloflebitis poliartritis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
18.12 Listeriosis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso

industrial, así como la adopción de precauciones especiales para impedir que se infecten los manipuladores de la carne. En casos de sospechar listeriosis, se hará la retención de la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

18.13 Brucelosis.

APROBADO

APROBADO

En zonas donde haya brucelosis de cualquier especie, se deben tomar precauciones especiales para el beneficio con el fin de evitar los riesgos ocupacionales. Se impone el decomiso de las glándulas mamarias, órganos genitales y ganglios seleccionados. En caso de lesiones generalizadas se impondrá el DECOMISO TOTAL de la canal para uso industrial.

18.14 Pasteurelisis.

APROBADO

APROBADO

Se permite la aprobación parcial de la canal y se hará el decomiso de los órganos y vísceras afectados, salvo que se presente síndrome febril y los estados crónicos, los cuales imponen el DECOMISO TOTAL para uso industrial.

18.15 Septicemia hemorrágica, serotipos 6:B y 6:E.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos, se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria competente.
18.16 Difteria de los terneros (necrobacilosis). 18.16.1 Generalizada, aguda o severa. 18.16.2 Localizada, subaguda.	DECOMISO TOTAL APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Se permite la aprobación de la canal para elaboración de derivados cárnicos. Se hace el decomiso de los órganos y cabeza para uso industrial.
18.17 Estreptotricosis (Dermatofilus congolensis).	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Cuando se presenten los estados crónicos se impone el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
18.18 Leptospirosis. 18.18.1 Aguda. 18.18.2 Localizada y crónica.	DECOMISO TOTAL APROBADO	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. El beneficio se realizará bajo condiciones especiales con el fin de evitar riesgos ocupacionales. Se permite la aprobación de la

canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Rechazo y decomiso del riñón.

18.19 Pleuroneumonía contagiosa bovina (Mycoplasma mycoides subsp. mycoides SC (biotipo bovino)).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
---	-------------------	-------------------	---

En caso de sospecha de presencia de una enfermedad que no sea claramente diagnosticada por inspección macroscópica, se retiene el animal o la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

19. 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. 19.1.1 Fiebre aftosa	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. En la etapa aguda de la enfermedad, a juicio del inspector oficial y teniendo en cuenta las circunstancias relacionadas con la procedencia de los animales, su movilización, traslado, recepción, inspección y sacrificio bajo precauciones especiales, podrán aprobarse la canal y las vísceras, se hará el decomiso de las partes de la canal y
---	-------------------	-------------------	---

			los órganos afectados. Cuando sea del caso podrá dictaminarse APROBADO CONDICIONADO a la canal y los órganos con distribución restringida de la carne.
19.1.2 Estomatitis Vesicular.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
19.1.3 Viruela bovina.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas.
19.1.4 Fiebre catarral maligna de los bovinos.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la APROBACIÓN CONDICIONADA de la canal y los órganos. Se impone el decomiso de los órganos afectados y de la cabeza, salvo que exista el síndrome febril a que se refiere la presente resolución, la cual impone el DECOMISO TOTAL. Se destinan para uso industrial.
19.1.5 Rinotraqueitis infecciosa bovina-IBR/IPV.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere la presente

			resolución, el cual impone el DECOMISO TOTAL. Se destinan para uso industrial.
19.1.6 Diarrea viral bovina/ enfermedad de las mucosas.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se hará el decomiso de los órganos afectados salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere la presente resolución, el cual impone el DECOMISO TOTAL para uso industrial. Rechazo y decomiso del aparato digestivo.
19.1.7 Para-influenza 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. 19.1.8.2 Reacción positiva solamente.	DECOMISO TOTAL APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL APROBADO CONDICIONADO	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.
19.1.9 Rabia. 19.1.9.1 Con síntomas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
19.1.9.2 Sacrificado dentro de 8 días después de haber sido mordido por un animal	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación para la elaboración de derivados cárnicos de

comprobadamente
rabioso.

la canal y los
órganos. Expurgo de
las partes alrededor
de la mordedura;
precauciones
especiales para evitar
los riesgos
ocupacionales.

19.1.9.3 Sacrificado
después de 8 días de
haber sido mordido
por un animal
comprobadamente
rabioso.

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

Se impone el
DECOMISO
TOTAL de la canal y
los órganos para
incineración.
NOTA: En los casos
19.1.9.1, 19.1.9.2 y
19.1.9.3 se debe
remitir la cabeza al
Instituto Nacional de
Salud, INS para
hacer examen de
laboratorio y
confirmar
diagnóstico.

20. Afecciones por síndromes de etiología no completamente identificada o no infecciosa.

20.1 Tumores.
20.1.1 Tumores
benignos circunscritos,
mixofibromas y
neurofibromas de los
nervios intercostales,
plexos de los nervios,
etc.

APROBADO
CONDICIONADO
DECOMISO
TOTAL
DECOMISO
TOTAL

APROBADO
CONDICIONADO
DECOMISO
TOTAL
DECOMISO
TOTAL

Se permite la
aprobación para
elaboración de
derivados cárnicos de
la canal y los
órganos, sujeto al
resultado de
laboratorio para
diagnóstico
diferencial.
Se impone el
DECOMISO
TOTAL de la canal y
los órganos para
incineración.
Se impone el
DECOMISO
TOTAL de la canal y
los órganos para
incineración.

20.1.2 Tumores
malignos, por ejemplo,
carcinoma y sarcoma,
incluido el
melanosarcoma.
20.1.3 Tumores
múltiples, por ejemplo,
metástasis o tumores
múltiples benignos en
distintos órganos.

20.2 Desórdenes
metabólicos,

DECOMISO
TOTAL

DECOMISO
TOTAL

Se impone el
DECOMISO

enfermedades por deficiencias e intoxicaciones.	APROBADO	APROBADO	TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.1 Acetonemia bovina.	CONDICIONADO	CONDICIONADO	Se impone al aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible se realiza el sacrificio de emergencia, el inspector oficial decomisa las partes afectadas y determina si aprueba el uso de la canal para ser empleada en la elaboración derivados cárnicos o se destina para uso industrial.
20.2.2. Paresia post parto (fiebre de la leche) Hipocalcemia.	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
20.2.3 Deficiencias minerales nutricionales.	APROBADO	APROBADO	Se impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible se procede al sacrificio de emergencia y DECOMISO TOTAL.
20.2.4 Hipomagnesemia.	CONDICIONADO	CONDICIONADO	Rechazo de órganos y partes afectadas por congestión hipostática serán destinados para uso industrial
20.2.5 Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico).	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.2.6 Ictericia.	TOTAL	TOTAL	Se producirá el
20.2.6.1 Hemolítica.	DECOMISO	DECOMISO	
20.2.6.2 Tóxica.	TOTAL	TOTAL	
20.2.6.3 Obstructiva o ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas).	APROBADO	APROBADO	
20.2.6.4 Obstructiva (grave).	CONDICIONADO	CONDICIONADO	
	DECOMISO	DECOMISO	
	TOTAL	TOTAL	

			<p>DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. Se permite la APROBACIÓN CONDICIONADA de la canal y los órganos, tras la retención de la canal durante 24 horas y posterior observación. Si existe persistencia, deberá entonces dictaminarse el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.</p>
20.3 Melanosis diseminada en los Terneros.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.
20.4 Residuos que excedan los niveles máximos .	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se producirá el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. Cumplimiento del plan nacional de residuos.
21. Infecciones micóticas y micotoxinas.			
21.1 Micotoxicosis aguda o crónica,	DECOMISO	DECOMISO	Se producirá el DECOMISO

detectable clínica o morfológicamente en la inspección antemortem o posmortem.

TOTAL

TOTAL

TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial.

Artículo 75. *Requisitos sanitarios para el funcionamiento de plantas de beneficio de régimen especial.* Las plantas de beneficio autorizada para funcionar bajo régimen especial, de que trata el artículo 32 del Decreto 1500 de 2007, cumplirán los siguientes requisitos:

1. Estándares de ejecución sanitaria contemplados en el numeral 1.1. del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007 y lo previsto en el Capítulo II de la presente resolución.

2. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, POES, establecidos en el numeral 1.3 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007 y lo indicado en el Capítulo II de la presente resolución.

3. Programas de mantenimiento, proveedores y trazabilidad contemplados en los numerales 1.2.1, 1.2.2 y 1.2.4 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

4. Inspección ante y posmortem para plantas de beneficio contemplado en el artículo 31 del Decreto 1500 de 2007 y lo señalado en el Capítulo II de la presente resolución.

5. Establecer el criterio de “Tolerancia Cero” que debe garantizar que no exista material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial. Estos requisitos se cumplirán teniendo en cuenta que:

5.1. La Tolerancia Cero también aplica a la carne de la cabeza, carne del carrillo y la carne de la traquea, así como a los productos cárnicos comestibles.

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

5.3. Si durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se debe detener la línea de sacrificio para que el establecimiento reexamine la canal y la reprocese, salvo que la planta de beneficio haya decidido establecer un riel alternativo con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final.

6. La carne procedente de estas plantas de beneficio, sólo podrá destinarse para comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad donde esté situada.

7. Contar como mínimo con las siguientes áreas, las cuales deberán cumplir con los requisitos para las instalaciones, equipos, utensilios y las operaciones que para cada caso se encuentran previstas en el Capítulo II de la presente resolución:

1. Área de ingreso.

2. Área de corrales.

Corral de recepción.

Corral de observación.

Corral de sacrificio.

3. Area de insensibilización y sangría.

4. Area intermedia o de procesamiento.

Area separada para vísceras rojas.

Area separada para preparación de vísceras blancas.

5. Area de acondicionamiento de la canal.

6. Cuartos de refrigeración.

7. Area de desposte.

8. Area de despacho.

9. Local para almacenamiento de cueros y manejo adecuado de la piel que evite la contaminación cruzada.

10. Area para procesamiento de desechos o almacenamiento de los mismos.

11. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos.

12. Oficina de inspección oficial.

Parágrafo. La planta de beneficio de régimen especial que demuestre que las condiciones de la localidad donde se encuentra ubicada no le permiten cumplir con las condiciones de refrigeración o mantenimiento de la cadena de frío, podrá ser autorizada previa verificación del establecimiento por parte del Invima, y su funcionamiento debe cumplir indicaciones específicas de manipulación y expendio de la carne y productos cárnicos comestibles de forma que no se presente riesgo para la salud pública.

Artículo 76. *Funcionamiento de las plantas de beneficio de régimen especial.* Los establecimientos autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para funcionar bajo el régimen especial deben cumplir con lo dispuesto en los artículos 6, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32 y 34 del Decreto 1500 de 2007, demostrar los permisos, autorizaciones, concesiones o licencias ambientales a que hubiere lugar, expedidas por la autoridad competente y acatar los procedimientos y mecanismos que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Parágrafo. Como resultado de la autorización sanitaria de que trata el artículo 23 del Decreto 1500 de 2007, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, autorizará a la planta como establecimiento de régimen especial.

CAPITULO III

Almacenamiento, expendio y transporte

Artículo 77. *Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá los siguientes requisitos:

1. Los establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007 y lo previsto en el Capítulo II de la presente resolución.

2. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.

3. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:

Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C.

Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5°C.

Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados o menor (-18°C).

4. Para la recepción de carne, productos cárnicos comestibles el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.

5. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.

6. Disponer de rampas de recepción y despacho.

7. El agua procedente de los difusores deber ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.

8. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.

9. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 25 de la presente resolución.

Artículo 78. *Requisitos específicos de los expendios.* Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

2. La construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.

4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.

5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.

7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.

8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.

9. Las áreas en donde se manipula o almacena la carne y los productos cárnicos comestibles, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.

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

11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

Permitir la evacuación continúa de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.

Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño debe prevenir el riesgo de contaminación de los productos.

12. Si cuenta con sistema de ventilación, este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.

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

15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles.

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

18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles.

19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son:

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

19o.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:

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

2.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.

21.2. Cumplir con lo establecido en los artículos 13; 14; 16, con excepción de los numerales 4 y 81 del presente reglamento técnico.

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.

24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa.

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

27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que deben mantenerse actualizados y puedan ser revisados por la autoridad sanitaria competente.

28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se debe verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte empleado.

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima.

30. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.

31. Se deben almacenar de forma separada las carnes de los productos cárnicos comestibles.

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

Artículo 79. Transporte de carne y productos cárnicos comestibles. Todo transporte de carne y productos cárnicos comestibles debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual debe cumplir los siguientes requisitos :

1. Requisitos del vehículo:

1.1. Estar fabricado en material sanitario y adecuado para transportar alimentos.

1.2. Tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.

1.3. Contar con unidad de frío para mantener el producto con la temperatura con la cual salen los productos de la planta de beneficio.

1.4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que mantendrán actualizados y podrán ser revisados por la autoridad sanitaria competente.

1.5. Identificarse con un aviso en cada costado del furgón que señale, en leyenda de características visibles: “TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS”.

2. Requisitos de los utensilios:

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

3. Requisitos de los productos:

3.1. Todo producto que se transporte debe contar con soporte de procedencia, cantidad y sello de inspección que podrá ser exigido por la autoridad sanitaria competente.

3.2. Las canales, los cortes de canal y los productos cárnicos comestibles deben ser transportados evitando el contacto directo con el piso del vehículo.

3.3. Los productos cárnicos comestibles y la carne podrán transportarse en la misma unidad de transporte, siempre y cuando cuenten con separación física que garantice independencia. No se podrán transportar productos cárnicos no comestibles en el mismo vehículo que transporte carne y productos cárnicos comestibles.

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

3.5. Se prohíbe transportar carne y productos cárnicos comestibles en el mismo vehículo con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación para los mismos.

3.6. En el mismo vehículo se permitirá el transporte de canales de distintas especies, siempre y cuando se realice en momentos diferentes y se considere la unidad de transporte como superficies que entran en contacto con el alimento para efectos de los POES de los vehículos.

3.7. Para efectuar el transporte de carne y productos cárnicos comestibles que drenen líquidos los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.

4. Requisitos de los manipuladores:

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

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

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

Artículo 80. *Capacitación.* El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte

de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.

2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:

2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.

2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACPP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.

2.3. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.

2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a 25 personas.

2.6. Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.

3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.

4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

5. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y su aplicación por parte de los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles.

TITULO III

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I

Inspección, vigilancia, control

Artículo 81. *Vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las entidades territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control de que tratan los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 y de conformidad con el procedimiento establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

Parágrafo. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas en materia de alimentos.

Artículo 82. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPITULO II

Medidas de seguridad y sanciones

Artículo 83. *Régimen sancionatorio.* El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 9ª de 1979 en concordancia con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPITULO iii

Procedimientos administrativos

Artículo 84. *Notificación.* El reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 85. *Vigencia.* La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 22 de agosto de 2007

El Ministro de la Protección Social,

Diego Palacio Betancourt.